

## Vorspeisen

		€	
Burrata Pugliese von der Käseerei Luigi Murrone aus Sundern			16,90
Cherrytomaten I Rucola I Balsamico di Modena			
	als Hauptgericht		
	€	€	
Garnelenpfännchen mit Garnelen aus dem Wildfang	22,90		18,90
Olivenöl I Paprika I Chili I geröstetes Knoblauchbrot			
	als Hauptgericht		
	€	€	
Rosa gebratenes Roastbeef	21,90		17,90
kalt aufgeschnitten			
Remouladensauce I Röstkartoffeln I Salatbouquet			

## Suppen

		€	
Rinderkraftbrühe „Rodelhaus“			9,90
Markklößchen I Gemüsestreifen I Eierstich			
Möhren-Ingwer Suppe			10,90
Kokosmilch			

# “Denkmalgeschützte“ Rodelhaus-Gerichte

kleine Portion

	€	€
<b>Filetspitzen „Bombay“</b>	20,90	24,90
Filetspitzen vom Schwein Currysauce I Früchte I Curryreis I Salat		
<b>Filettopf „Berner Art“</b>	20,90	24,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Estragonsauce und Käse überbacken I Röstinchen I Salat		
<b>Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb</b>		27,90
Preiselbeeren I Pommes frites I bunte Blattsalate		

Die Hohenloher Bauern, die sich zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft zusammengeschlossen haben, züchten und mästen ihre Tiere wie früher in ihren bäuerlichen Betrieben. Auf Leistungsförderer und Gentechnik wird vollständig verzichtet. Das gilt für die Fütterung der Tiere, die Bio-Fleisch liefern, wie für die der Schweine, Rinder und Kälber, die unter der Marke Qualitätsfleisch aus Hohenlohe vertrieben werden. Strenge Richtlinien und ständige Kontrolle garantieren, dass diese Verpflichtungen eingehalten werden. Transparenz, wie z.B. der Einzeltiernachweis, ist oberstes Gebot.

## Flammkuchen

frisch und lecker – auf dem Holzbrett

	€
<b>Klassisch</b>	13,90
Crème fraîche I Lauch I Zwiebeln I geräucherte Schinkenwürfel	
<b>Räucherlachs</b>	15,90
Crème fraîche I Lauch	
<b>Primavera</b>	15,90
Crème fraîche I grüner Spargel I Tomaten I Kräuter	

## Fleisch-Gerichte

Wildragout aus dem Arnsberger Forst €  
32,90  
Waldpilze I Kirschen I Spätzle I Salat

Hähnchenbrust „Schweizer Art“  
vom Ardeyer Landhähnchen 24,90  
mit Ananas, Kochschinken und Käse überbacken  
Champignons à la crème I Röstinchen I Salat

**100 Jahre Rodelhaus – Traditionsgericht**  
Hohenzollerntopf – Medaillons vom Schweinefilet 25,90  
Champignons à la crème I Spiegelei I Pommes frites I Salat

“Tomahawk” Rückensteak  
vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein 31,90  
Sherrysauce I Wirsinggemüse I Kräuterstampf

Das Schwäbisch-Hällische Landschwein geht auf König Wilhelm I. von Württemberg zurück. Diese traditionsreiche Rasse hat eine charakteristische Färbung und ist besonders robust und stressresistent. Feinschmecker rühmen ihr zartes, saftiges Fleisch mit der natürlichen Speckauflage und dem unvergleichlich guten Geschmack.

Tagliata di Manzo vom Rumpsteak 35,90  
Cherrytomaten I Rucola I Crema di Balsamico I Rosmarinkartoffeln

## Burger

**Wagyu Sauerland Burger**  
**von Deutschlands bestem Wagyu Züchter 2024** 24,90  
Tomate I Zwiebel I Pak Choi I Wasabi-Mayonnaise  
Pommes frites

Wagyu Sauerland steht für artgerechte Wagyu-Haltung in Deutschland, um genau zu sein in Arnsberg. Von Frühjahr bis Herbst grasen die Wagyurinder frei auf der Weide. Dank einer stressfreien Umgebung und hochwertigem Futter entsteht eine Qualitätsgarantie, die bereits mehrfach ausgezeichnet wurde. In fünf Jahren hat es Wagyu Sauerland vom ersten Wagyurind zum 1. Platz beim Wagyu Fleisch Contest 2021 geschafft. Und 2024/25 befindet sich Wagyu Sauerland zum vierten Mal in Folge auf dem Treppchen und ist goldprämiert.

**Burger vom Wildschwein**  
**aus dem Arnsberger Forst** 22,90  
Zwetschgen-Chutney I Zwiebeln I Camembert  
Salat I Pommes frites

Der Naturpark Arnsberger Wald erstreckt sich über ca. 600 km<sup>2</sup>. Er verbindet eines der größten zusammenhängenden Waldgebiete Deutschlands, den Möhnesee, die Ruhr im Bereich Arnsberg und Ortschaften wie Warstein oder Arnsberg. Die Ausübung der Jagd im Arnsberger Wald erfolgt tierschutzgerecht und nachhaltig. Sie trägt dazu bei, naturnahe Forstwirtschaft auf ganzer Fläche zu ermöglichen.

# Steaks

Riesige Rinderherden auf unendlichen Weiten in Argentinien – eine artgerechte Haltung für beste Fleischqualität. Unser Fleisch kommt von ausgesuchten Ranches mit hohem Qualitätsstandard.

	€	€	€	€
	150g	200g	250g	300g
Rumpsteak	24,00	28,00	32,00	36,00
Filetsteak	30,00	35,00	40,00	45,00

inkl. zur Wahl: Café de Paris Butter  
Pfeffersauce  
Sherrysauce  
BBQ-Sauce

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

	€
bunte Blattsalate	5,50
Dressing Ihrer Wahl	
Pommes frites	5,00
Röstkartoffeln	6,00
Pilze aus der Pfanne	6,00
Süßkartoffelwedges	6,00
zusätzliche Sauce	3,50
Café de Paris Butter I Pfeffersauce I Sherrysauce I BBQ-Sauce	

## Fisch-Gerichte

	€
<b>Dorade im Ganzen gebraten</b> mit Oliven, Tomaten und Kräutern gefüllt I Rosmarinkartoffeln	27,90
<b>Saltimbocca vom Zander</b> Schinkenmantel I Noilly Prat-Sauce I Wirsinggemüse I Kräuterstampf	29,90

## Vegetarisch

	€
<b>Zucchini-polenta mit fruchtiger Tomatensugo</b> Salatbouquet	18,90
<b>Gebackener Blumenkohl</b> Remouladensauce I Süßkartoffelwedges I Salat	19,90

## Desserts

	€
<b>Gebackenes Vanilleeis mit gelber Grütze</b> Vanilleeis von Cais	11,90
<b>Lemon Curd Trifle</b> Beeren	9,90
<b>Heiß &amp; Eis</b> Vanilleeis I heiße Kirschen Vanilleeis I warme Schokoladensauce	8,90

### Eis von Cais



Italienische Eisspezialitäten von der Neheimer Eisdiele Cais am Dom. Bei allen frischen Zutaten wird auf Herkunft und Qualität geachtet. Alle Eissorten sind frei von künstlichen Aromen und Zusatzstoffen.

	€
<b>Gemischtes Eis</b> 3 Kugeln nach Wahl	5,40
mit Sahne	6,40
Vanille I Schokolade I Nocciolino I Joghurt-Himbeere Zitronensorbet	je Kugel 1,80
mit Schuss Cointreau I Eierlikör I Baileys I Whiskey I Vodka I Amaretto	3,00