

Vorspeisen

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

Suppen

		€
Rinderkraftbrühe „Rodelhaus“ Markklößchen I Gemüsestreifen I Eierstich		9,90
Paprika-Zitronengras-Süppchen Ingwer		10,90

“Denkmalgeschützte“ Rodelhaus-Gerichte

	kleine Portion	
	€	€
Filetspitzen „Bombay“	20,90	24,90
Filetspitzen vom Schwein Currysauce I Früchte I Curryreis I Salat		
Filettopf „Berner Art“	20,90	24,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Estragonsauce und Käse überbacken I Röstinchen I Salat		
Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb		28,90
Preiselbeeren I Pommes frites I Gurken-Dill-Salat		

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

	€
Klassisch	13,90
Crème fraîche I Lauch I Zwiebeln I geräucherte Schinkenwürfel	
Räucherlachs	15,90
Crème fraîche I Lauch	
Pfifferlinge	15,90
Crème fraîche I Lauch I Zwiebeln	

Fleisch-Gerichte

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

Jerk-Chicken vom Ardeyer Landhähnchen 25,90
pikante Marinade I Minz-Koriander-Joghurt I Langkornreis 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
Chimichurri I mediterranes Ofengemüse I Röstkartoffeln

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.

Tafelspitz vom Hohenloher Weidekalb 26,90
Meerrettichsauce I Salzkartoffeln I Salat

Burger

Wagyu Sauerland Burger

von Deutschlands bestem Wagyu Züchter 2024/25 25,90

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 goldprämiiert.

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 km². 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
Chimichurri-Sauce
BBQ-Sauce

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

	€
bunte Blattsalate	5,50
Dressing Ihrer Wahl	
Pommes frites	5,00
Röstkartoffeln	6,00
Pfifferlinge	7,00
Süßkartoffelwedges	6,00
zusätzliche Sauce	3,50

Café de Paris Butter I Pfeffersauce I Chimichurri-Sauce I BBQ-Sauce

Fisch-Gerichte

	€
Filet von der Dorade	28,90
Oliven I Tomaten I Paprika I Rosmarinkartoffeln	
Bachforelle vom Fischhof Baumüller aus Wickede	29,90
Zitronen-Butter I Salzkartoffeln I Gurken-Dill-Salat	

Vegetarisch / Salate

	€
Tagliarini mit frischen Pfifferlingen	20,90
Gartenkräuter	
Gebackener Blumenkohl	19,90
Remouladensauce I Süßkartoffelwedges I Salat	
Großer Salatteller „Rodelhaus“	16,90
Rucola I Feldsalat I Lollo Rosso I Paprika I Gurke I Tomate	
- mit frischen Pfifferlingen	7,00
- mit gebratenen Scampis	9,00
- mit Tranchen vom Ardeyer Landhähnchen	7,00

Wahlweise mit Joghurt-, Mangodressing oder Vinaigrette.

❧ ❧ Desserts

	€
Crème brûlée Orangen I Cointreau	9,90
Zwetschgen Trifle Cantuccini I Minze	10,90
Heiß & Eis Vanilleeis I heiße Kirschen Vanilleeis I warme Schokoladensauce	9,90

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.

	€
Gemischtes Eis 3 Kugeln nach Wahl	6,00
mit Sahne	7,00
Vanille I Schokolade I Nocciolino I Joghurt-Himbeere Zitronensorbet I Kokosnuss	je Kugel 2,00
mit Schuss Cointreau I Eierlikör I Baileys I Whiskey I Vodka I Amaretto	3,00