

 **Vorspeisen** 

		€
<b>Rote Bete Carpaccio</b> karamellisierte Walnüsse I Ziegenkäse		16,90

		als Hauptgericht
		€
<b>Steinpilz-Ravioli</b> Rucola I Parmesan	22,90	17,90

<b>Rosa gebratene Entenbrust</b> Feldsalat I Himbeervinaigrette	17,90
--	-------

 **Suppen** 

		€
<b>Steinpilzsüppchen</b> Schinkenchip vom Mescheder Knochenschinken	10,90	

<b>Rinderkraftbrühe „Rodelhaus“</b> Markklößchen I Gemüestreifen I Eierstich	9,90
---	------

<b>Hummerschaumsüppchen</b> Noilly Prat I Crevetten	11,90
--	-------



# “Denkmalgeschützte“ Rodelhaus-Gerichte



kleine Portion

	€	€
<b>Filetspitzen „Bombay“</b> Filetspitzen vom Schwein Currysauce I Früchte I Curryreis I Salat	21,90	24,90
<b>Filettopf „Berner Art“</b> Medaillons vom Schweinefilet mit Estragonsauce und Käse überbacken I Röstinchen I Salat	21,90	24,90
<b>Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb</b> Preiselbeeren I Pommes frites I Salat		28,90

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> Crème fraîche I Lauch I Zwiebeln I geräucherte Schinkenwürfel	14,90
<b>Räucherlachs</b> Crème fraîche I Lauch	16,90
<b>Kürbis</b> Crème fraîche I Apfel I Ziegenkäse	16,90



## Fleisch-Gerichte

€  
**Wildragout aus dem Arnsberger Forst** 32,90  
Curry I Ingwer I Möhren I Spätzle I Salat

**Filet von der französischen Mais-Hähnchenbrust** 27,90  
Cidre-Sauce I Kürbisstampf I Salat

**Tournedos vom Schweinefilet**  
**im Romolo-Speckmantel** 27,90  
Steinpilzragout I Semmelknödel

**“Tomahawk” Rückensteak**  
**vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein** 32,90  
Cidre-Sauce I Kürbisstampf I Salat

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.

**Schaufelbraten vom Weiderind – 48 h gegart** 29,90  
Cidre-Sauce I Balsamicozwiebeln I Kürbisstampf



## Wagyu Sauerland Burger

von Deutschlands bestem Wagyu Züchter 2024/25 26,90

Tomate I Zwiebel I Salat I Wasabi-Mayonnaise I 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 23,90

Zwetschgen-Chutney I Zwiebeln I Camembert I 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 Cidre-Sauce BBQ-Sauce			

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

	€
bunte Blattsalate	5,50
Dressing Ihrer Wahl	
Pommes frites	5,00
Röstkartoffeln	6,00
Kürbisstampf	6,00
Ketchup/Mayonnaise	1,00
zusätzliche Sauce	3,50
Café de Paris Butter I Pfeffersauce I Cidre-Sauce I BBQ-Sauce	



## Fisch-Gerichte

€

Bachsabling	29,90
vom Fischhof Baumüller aus Wickedе	
Noilly Prat-Sauce I herbstliches Gemüse I Kürbisstampf	
Filet vom Zander unter der Kartoffelkruste	29,90
Noilly Prat-Sauce I Spitzkohl	



## Vegetarisch

€  
22,90

Geträffelte Tagliarini	22,90
Parmesansauce I italienische Kräuter	
Waldpilzragout	21,90
Steinpilze I Pfifferlinge I Waldchampignons I Semmelknödel	
Flammkuchen Kürbis	16,90
Crème fraîche I Apfel I Ziegenkäse	

# Desserts

€  
10,90

## Spekulatius - Panna Cotta

karamellisierte Gewürzorangen

10,90

## Mousse au Chocolat

Zimtkirschen

## 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

7,50

mit Sahne

8,50

Vanille I Schokolade I Joghurt-Himbeere I Amaretto

Zimt-Pflaume I Zitronensorbet

je Kugel 2,50

mit Schuss

3,00

Cointreau I Eierlikör I Baileys I Whiskey I Vodka I Amaretto