

Vorspeisen

	€
Rote Bete Carpaccio	16,90
karamellisierte Walnüsse I Ziegenkäse	

	als Hauptgericht	
	€	€
Steinpilz-Ravioli	22,90	17,90
Rucola I Parmesan		

Rosa gebratene Entenbrust	17,90
Feldsalat I Himbeervinaigrette	

Suppen

	€
Steinpilzsüppchen	10,90
Schinkenchip vom Mescheder Knochenschinken	

Rinderkraftbrühe „Rodelhaus“	9,90
Markklößchen I Gemüsestreifen I Eierstich	

Hummerschaumsüppchen	11,90
Noilly Prat I Crevetten	

“Denkmalgeschützte“ Rodelhaus-Gerichte

	kleine Portion	
	€	€
Filetspitzen „Bombay“	21,90	24,90
Filetspitzen vom Schwein Currysauce I Früchte I Curryreis I Salat		
Filettopf „Berner Art“	21,90	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 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	14,90
Crème fraîche I Lauch I Zwiebeln I geräucherte Schinkenwürfel	
Räucherlachs	16,90
Crème fraîche I Lauch	
Kürbis	16,90
Crème fraîche I Apfel I Ziegenkäse	

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.

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

Burger

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 Wagyrinder 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 Wagyrind 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

23,90

Zwetschgen-Chutney I Zwiebeln I Camembert I 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
- 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

Bachsaibling

vom Fischhof Baumüller aus Wickede

Noilly Prat-Sauce I herbstliches Gemüse I Kürbisstampf

€

29,90

Filet vom Zander unter der Kartoffelkruste

Noilly Prat-Sauce I Spitzkohl

29,90

Vegetarisch

Getrübete Tagliarini

Parmesansauce I italienische Kräuter

€

22,90

Waldpilzragout

Steinpilze I Pfifferlinge I Waldchampignons I Semmelknödel

21,90

Flammkuchen Kürbis

Crème fraîche I Apfel I Ziegenkäse

16,90

Desserts

	€
Spekulatius - Panna Cotta	10,90
karamellisierte Gewürzorangen	
 Mousse au Chocolat	 10,90
Zimtkirschen	
 Heiß & Eis	 9,90
Vanilleeis I heiße Kirschen	
Vanilleeis I warme Schokoladensauce	

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	