

 **Vorspeisen** 

		€
Vitello tonnato Thunfischsauce I Kapern		18,90
	als Hauptgericht	

	€	€
Reibeküchlein mit Graved Lachs Honig-Senfsauce I Dill	22,90	16,90

Gratinerter Ziegenkäse Feldsalat I Walnuss-Vinaigrette	17,90
--	-------

 **Suppen** 

	€
Pastinakensüppchen – vegan Blattpetersilie	10,90

Rinderkraftbrühe „Rodelhaus“ Markklößchen I Gemüestreifen I Eierstich	9,90
---	------



“Denkmalgeschützte“ Rodelhaus-Gerichte



kleine Portion

	€	€
Filetspitzen „Bombay“ Filetspitzen vom Schwein Currysauce I Früchte I Curryreis I Salat	21,90	24,90
Filettopf „Berner Art“ Medaillons vom Schweinefilet mit Estragonsauce und Käse überbacken I Röstinchen I Salat	21,90	24,90
Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb 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

	€
Klassisch Crème fraîche I Lauch I Zwiebeln I geräucherte Speckwürfel	14,90
Räucherlachs Crème fraîche I Lauch	16,90
Ziegenkäse Crème fraîche I Rucola I Cherrytomaten	16,90



Fleisch-Gerichte



	€
Lammrücken unter der Kräuterkruste provenzalisch Gemüse I Kartoffelgratin	32,90
Tournedos vom Schweinefilet im Speckmantel Pfefferjus I Prinzessbohnen I Röstinchen	27,90
Piccata vom Ardeyer Landhähnchen tomatisierte Spaghettini I Salat	24,90
Schaufelbraten vom Weiderind – 48 h gegart Pfefferjus I Pilze aus der Pfanne I Röstkartoffeln	29,90
Rückensteak vom Hohenloher Weidekalb Dijon-Senfsauce I grüner Spargel I Kartoffelgratin	30,90



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 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:	Kräuterbutter Pfeffersauce Dijon-Senfsauce BBQ-Sauce			

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

	€
bunte Blattsalate	5,50
Dressing Ihrer Wahl	
Prinzessbohnen	6,00
grüner Spargel	6,00
Pommes frites	5,00
Röstkartoffeln	6,00
Kartoffelgratin	6,50
Ketchup/Mayonnaise	1,00
zusätzliche Sauce	3,50
Kräuterbutter I Pfeffersauce I Dijon-Senfsauce I BBQ-Sauce	



Fisch-Gerichte

Scampi aus dem Wildfang	€ 29,90
Hummersauce I Champignons I mit Käse überbacken I Reis I Salat	
Edelfisch vom Grill mit Lachs, Wolfbarsch und Heilbutt	29,90
Kräuterbutter I Wildreis I Spinat	



Vegetarisch

Allgäuer Käsespätzle	€ 18,90
Bergkäse I Röstzwiebeln I Salat	
Pikantes Linsen Dal – vegan	21,90
buntes Gemüse I Ingwer I Sesam I Kokosmilch I Chili I Reis	
Spaghetti aglio e olio	18,90
Olivenöl Grand Cru I Knoblauch I Chili	

Desserts

€
10,90

Crème brûlée

12,90

Crêpe Suzette – dauert einen Moment
mit Grand Manier flambiert I Vanilleeis

9,90

Heiß & Eis

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