

## Vorspeisen

	€
<b>Vitello tonnato</b>	18,90
Thunfischsauce I Kapern	

	als Hauptgericht	
	€	€
<b>Reibeküchlein mit Graved Lachs</b>	22,90	16,90
Honig-Senfsauce I Dill		

<b>Gratinierter Ziegenkäse</b>	17,90
Feldsalat I Walnuss-Vinaigrette	

## Suppen

	€
<b>Pastinakensüppchen – vegan</b>	10,90
Blattpetersilie	

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

## “Denkmalgeschützte“ Rodelhaus-Gerichte

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

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

## Fleisch-Gerichte

	€
Lammrücken unter der Kräuterkruste provenzalisches 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
Schaukelbraten 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 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 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:

- 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

<b>Scampi aus dem Wildfang</b>	€
Hummersauce I Champignons I mit Käse überbacken I Reis I Salat	29,90

<b>Edelfisch vom Grill</b>	
<b>mit Lachs, Wolfbarsch und Heilbutt</b>	29,90
Kräuterbutter I Wildreis I Spinat	

## Vegetarisch

<b>Allgäuer Käsespätzle</b>	€
Bergkäse I Röstzwiebeln I Salat	18,90

<b>Pikantes Linsen Dal – vegan</b>	21,90
buntes Gemüse I Ingwer I Sesam I Kokosmilch I Chili I Reis	

<b>Spaghetti aglio e olio</b>	18,90
Olivenöl Grand Cru I Knoblauch I Chili	

## Desserts

	€
Crème brûlée	10,90
Crêpe Suzette – dauert einen Moment mit Grand Manier flambiert I Vanilleeis	12,90
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	7,50
mit Sahne	8,50
Vanille I Schokolade I Joghurt-Himbeere I Amaretto Zimt-Pflaume I Zitronensorbet	je Kugel 2,50
mit Schuss Cointreau I Eierlikör I Baileys I Whiskey I Vodka I Amaretto	3,00