

Vorspeisen

	€	
Gebackener Camembert		16,90
Pflaumen-Preiselbeerchutney I Schwarzbrot I Salatbouquet		
	als Hauptgericht	
	€	€
Tatar vom Weiderind	26,90	18,90
Kapern I Zwiebeln I Sardellen I Graubrot		
 Shrimps-Cocktail		17,90
Cocktailsauce I Spargel I Ananas		

Suppen

	€	
Hühnerbrühe mit Gemüse-Julienne		9,90
vom Ardeyer Landhähnchen I Spargel		
 Käse-Lauch-Suppe		10,90
Rinderhackfleisch I Gartenkräuter		

“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 Speckwürfel	
Räucherlachs	16,90
Crème fraîche I Lauch	
Toskana	16,90
Mozzarella I Rucola I Cherrytomaten	

Fleisch-Gerichte

	€
Rosa gebratene Lammkrone grüner Spargel I Rosmarinkartoffeln	32,90
Knuspriger Schulterbraten vom Landschwein Grevensteiner Landbiersauce I Ananaskraut I Serviettenknödel	27,90
Kalbsleber Berliner Art Madeira-Sauce I Schmorzwiebeln I Apfelringe I Selleriestampf I Salat	26,90
Schäufelbraten vom Weiderind – 48 h gegart Zwiebelsauce I Spitzkohl I Selleriestampf	29,90
Salimbocca vom Ardeyer Landhähnchen Parma Schinken I Salbeisauce I Risotto vom grünen Spargel	25,90
Ragout vom Wild aus dem Arnsberger Forst Möhren I Curry I Ingwer I Spätzle I Apfelkompott	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 goldprämiiert.

Burger vom Wild

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	
grüner Spargel	6,00
Pommes frites	5,00
Röstkartoffeln	6,00
Selleriestampf	6,00
Ketchup/Mayonnaise	1,00
zusätzliche Sauce	3,50

Fisch-Gerichte

	€
Skrei aus dem Wildfang	29,90
Dijon-Senfsauce I bunte Möhren I Petersilienstampf	

Edelfisch vom Grill	
mit Lachs, Wolfsbarsch und Heilbutt	29,90
Kräuterbutter I Wildreis I Spinat	

Vegetarisch

	€
Thai Curry	19,90
buntes Gemüse I Kokosmilch I Reis	

Risotto mit grünem Spargel	21,90
Möhren I Parmesan	

Gebackener Blumenkohl	18,90
hausgemachte Remouladensauce I Salat	

Desserts

	€
Crème brûlée	10,90
Westfälische Quarkspeise	9,90
Schattenmorellen I Pumpernickel	
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 Spaghettieis	
Noccolino I Zitronensorbet	je Kugel 2,50
mit Schuss	3,00
Cointreau I Eierlikör I Baileys I Whiskey I Vodka I Amaretto	