

Vorspeisen

	als Hauptgericht	
	€	€
Tatar vom Weiderind Kapern I Zwiebeln I Sardellen I Graubrot	26,90	18,90
Garnelenpfännchen mit Garnelen aus dem Wildfang Olivenöl Château de Montfrin I Chili I geröstetes Knoblauchbrot		18,90
Burrata Pugliese von der Käserei Luigi Murrone aus Sundern Cherrytomaten I Rucola I Balsamico di Modena		17,90

Suppen

Karotten-Ingwersuppe Joghurt I Kresse		€ 9,90
Klare Essenz von der Strauchtomate Basilikum-Celestine		10,90

“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		29,90
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	
Wald und Wiese	16,90
Ziegenkäse I Nüsse I Honig	

Fleisch-Gerichte

Medaillons vom Maibock €
32,90
aus dem Arnsberger Forst
Bockbiersauce I Maiwirsing I Serviettenklöße

101 Jahre Rodelhaus

Traditionsgericht neu interpretiert

Hohenzollerntopf – Medaillons vom Schweinefilet 26,90
Champignons à la crème I Spiegelei I Pommes frites I Salat

Schaukelbraten vom Weiderind – 48 h gegart 29,90
Balsamico-Zwiebeln I Serviettenknödel

Französische Maispoularde 27,90
weiße Pfeffersauce I Sommergemüse I Tagliarini

Tafelspitz vom Hohenloher Weiderind 27,90
Meerrettich I Maiwirsing I Petersilienkartoffeln

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 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
 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
Maiwirsing	6,00
Ketchup/Mayonnaise	1,00
zusätzliche Sauce	3,50

Fisch-Gerichte

	€
Maischolle „Finkenwerder Art“ Speckbutter I Drillinge I Salat	29,90
Gegrilltes Lachsfilet vom Fischhof Baumüller Estragonsauce I Ofengemüse I Tagliarini	28,90

Vegetarisch

	€
Geschmorter Fenchel Ziegenkäse I Honigglasur I Kräuterkartoffeln	21,90
Getrüffelte Tagliarini Babyspinat I Parmesan	21,90
Gebackener Blumenkohl hausgemachte Remouladensauce I Wedges I Salat	19,90

Desserts

	€
Zabaione mit frischen Bio-Erdbeeren von Querdel	11,90
Vanilleeis	

Rosmarinmousse von weißer Kuvertüre	10,90
Rhabarber-Waldfruchtkompott	

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	
Nocciolino I Zitronensorbet	je Kugel 2,50
mit Schuss	3,00
Cointreau I Eierlikör I Baileys I Whiskey I Vodka I Amaretto	