

Menübausteine

FRÜHLING-SOMMER 2023



Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns, dass Sie sich für das Hotel Rodderhof und damit für ein 4-Sterne-Hotel mit familiär geführter Gastlichkeit interessieren.

Unser Bestreben ist es, für Sie und Ihre Gäste eine erfolgreiche Veranstaltung gemäß Ihren individuellen Wünschen auszurichten.

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen ersten Überblick über das Hotel Rodderhof. Diese Informationen bieten Ihnen einen Einblick in unser Haus und werden Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung helfen.

Für Ihre Feiern steht mit unserem Saal Laurentius eine Räumlichkeit mit 90qm, modernster Technik und Ausstattung, kleine Zusatzräume und privater Außenterrasse bereit. Oder Sie verbringen Ihre Veranstaltung im geschmackvoll eingerichteten Raum Danieli oder unserem Weinkeller.

Planen Sie darüber hinaus eine Tagung oder ein Seminar, dann lassen wir Ihnen selbstverständlich auch unsere ausführliche Tagungsmappe zukommen.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot und sind Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung bis ins kleinste Detail behilflich.

Für alle Fragen und Informationen steht Ihnen unser Team täglich unter Telefon 02641 / 399-0, per Telefax 02641 / 399-0 oder Email hotel@rodderhof.de zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Rodderhof Ihre Familie Hempen & Mitarbeiter

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Menüs, die Ihnen die Auswahl leichter machen soll.

Sie können sich Ihr Menü selbstverständlich auch selber aus den Vorschlägen zusammenstellen. Es handelt sich lediglich um Vorschläge, gerne nehmen wir Ihre Wünsche an.

Wir bitten Sie jedoch, sich möglichst für ein festes Menü zu entscheiden.

Wir behalten uns Änderung der Menüvorschläge vor.

Der Preis gilt für das oben angegebene Jahr.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und viel Freude beim Auswählen.

Rodderhof Menü



RODDERHOF

★★★★

Tataki vom Thunfisch | Glasnudelsalat | Limetten-Cremefraiche | Avocadocreme | Sojasauce

xxx

Klare Tomaten-Consommé | Basilikumklößchen | Gemüse-Julienne

xxx

Gebratene Jakobsmuscheln | Rote Bete Risotto | Affilla-Kresse

xxx

Surf and Turf

Gebratenes Rinderfilet | Leichte Knoblauchkruste | Carabinero | Jus | Wilder Brokkoli

Grüner Spargel | Süßkartoffelpüree

xxx

Tiramisu | Rotwein-Buttercreme-Eis | Schokoladenerde | Himbeere

3-Gang (ohne Thunfisch und Jakobsmuscheln) 49€

4-Gang (ohne Jakobsmuscheln) 62€

5-Gang 75€

Vorspeisen und Suppen



RODDERHOF

★★★★

- ▶ Verlorene Tomaten | Büffelmozzarella | Pesto Basilikum Sorbet | Pinienkerne | Balsamico 14€
- ▶ Duett vom Lachs (Geräuchert und Tatar) | Gemüse-Couscous | Safrancreme | Avocado | Kresse 15€
- ▶ Rindercarpaccio | Trüffelcreme | Pflücksalat Kirschtomaten | Parmesan | Balsamico 16€
- ▶ Gebratene Jakobsmuschel | Safransauce | Confierte Tomaten | Kräuterrisotto | Grüner Spargel 18€
- ▶ Gebackener Ziegenkäse | Pflücksalat | Tomate Sprossen | Honig-Thymiandressing 14€
- ▶ Wild-Consommé | Ricotta-Ravioli | Gemüsestreifen 9€
- ▶ Curry-Zitronengras-Suppe | Hühnersate-spieß Rote-Bete-Sprossen 9€
- ▶ Ahrtaler Kräutercremesuppe | Serano Schinken-Chip Sahnehaube 8,50€
- ▶ Weiße Tomatencremesuppe | Pesto | Kräutercroutons 8€

Fleisch und Fisch

- ▶ Gebratenes Rinderfilet | Jus
Speckbohnen | Getrüffeltes-
Kartoffelgratin 36€
- ▶ Gebratenes Schweinefilet |
Pfefferrahmjus | Wilder Brokkoli |
Kartoffelpüree 26€
- ▶ Saltimbocca vom Kalb | Salbeijus |
Ratatouille | Kartoffelgnocchi 28€
- ▶ Gebratener Lachs | Safransauce
Wokgemüse | Basmatireis 26€
- ▶ Gebratener Zander | Weiße Balsamico-
Sauce | Rieslingkraut | Belugalinsen 25€
- ▶ Gedämpfter Kabeljau | Honig-Senfsauce
Spinat | Butterkartoffeln 26€

Vegetarisch und Dessert

- ▶ Rotes Thai-Curry | Cashew | Grüner Spargel | Basmatireis 18€
- ▶ Ravioli nach Saison | Pesto | Parmesan Pinienkerne 17€
- ▶ Schokoladenauflauf | Beerenragout Vanilleeis | Mandelcrumble 9€
- ▶ Dreierlei Sorbet | Grüne Grütze | Beeren 9€
- ▶ Apfelstrudel | Mandel-Vanille-Eis | lauwarme Kirschen 8€
- ▶ Schokoladen-Gateau | Eierlikör-Cookie-Eis | Schokoladencrumble | Himbeergel 9€