Wir schenken Ihnen bis zum 31.03.2024 die MwSt. Erhöhung

VORSPEISEN

Hausgebeizter Lachs
Rotkohl | Balsamico | Olivenöl | Avocado | Limettencreme | Affilakresse
⛔ € 15,50 ✅ € 14,00

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust
Preiselbeer Vinaigrette | Mangold | Pinienkerne | Kresse
⛔ € 16,00 ✅ € 14,50

Gratinierter Ziegenkäse
Rote Beete | Walnüsse | Edamame
⛔ € 14,50 ✅ € 13,00

Wildkräutersalat
Himbeerdessing | Cherry-Tomaten | Croutons | Rote Zwiebeln
⛔ € 14,00 ✅ € 12,50

SUPPEN

Karotten-Ingwer-Cremesuppe
Getrocknete Goji-Beeren | Croutons | Kresse
⛔ € 8,00 ✅ € 7,00

Cremesuppe vom gerösteten Blumenkohl
Kerbel Öl | Schnittlauch | Creme-fraîche
⛔ € 8,00 ✅ € 7,00

SAISONALES TAGESMENÜ

Lassen Sie ihren Gaumen von der Fülle der Saison verwöhnen und genießen Sie unser Saisonales Tagesmenü, welches aus einer Vorspeise und einem Steak- oder Fischgericht, nach Ihrer Wahl besteht. Die Speisen sind sorgfältig von unserem Küchenchef Fabian Dannenberger zusammengestellten. Unser Servicemitarbeiter gibt Ihnen Auskunft über das tagesaktuelle Menü.

4-Gang ⛔ € 71,50 ✅ € 64,00
3-Gang ⛔ € 59,00 ✅ € 53,00
2-Gang ⛔ € 48,00 ✅ € 43,00

Wir bitten Sie Ihre Bestellung bis 20:30 Uhr aufzugeben und bitten um Ihr Verständnis, dass unsere Küche um 21:00 Uhr und unser Restaurant um 23:00 Uhr schließt.

Vegetarisch. Vegan. Unsere Produkte können kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten. Eine Informationsübersicht finden Sie in unserem Restaurant oder fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Wir schenken Ihnen bis zum 31.03.2024 die MwSt. Erhöhung

HAUPTGERICHTE

Kalbsschnitzel
Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone

⛔ € 30,00 ✅ € 27,00

Geschmorrte Ochsenbacke
Jus | Buchenpilze | Petersilienwurzel | Bunte-Karotten | Kartoffelstampf

⛔ € 29,00 ✅ € 26,00

Spaghetti Aglio E Olio
Sonnengetrocknete Tomaten | Frühlingslauch | Parmesan | Chilischoten

⛔ €20,00 ✅ € 18,00

Gebratene Skrei Filet
Beurre Blanc | Grüner Spargel | Cherry Tomaten | Wilder Brokkoli | Fregola Sarda

⛔ € 35,50 ✅ € 32,00

DESSERTS

Tiramisu „a la Rodderhof "
Kaffeecrumble | Espresso | Beeren | Löffelbiskuite

⛔ € 11,50 ✅ € 10,50

Kleine Käseauswahl
Feigensenf | Früchtebrot

⛔ € 14,50 ✅ € 12,50

Creme Brûlée
Ahrhornsirup | Mandelcrumble | Nougateis | Beeren

⛔ € 11,50 ✅ € 10,50

Für Liebhaber von wunderbar HR Rotweinen, empfiehlt unser Restaurantleiter Boris Hardy den

SPÄTBURGUNDER P.J.`s SIGNATUR - € 45 ,00
trocken | Weingut Burggarten | VDP | Heppingen

Wir bitten Sie Ihre Bestellung bis 20:30 Uhr aufzugeben und bitten um Ihr Verständnis, dass unsere Küche um 21:00 Uhr und unser Restaurant um 23:00 Uhr schließt.

Vegetarisch. Vegan. Unsere Produkte können kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten. Eine Informationsübersicht finden Sie in unserem Restaurant oder fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Wir schenken Ihnen bis zum 31.03.2024 die MwSt. Erhöhung

STEAKS

Unsere Steaks werden zartrosa gebraten, falls Sie eine andere Gar-Art bevorzugen, teilen Sie uns dies bitte mit. Entdecken Sie unsere exklusive Steak-Trio-Verkostung. Eine meisterhafte Auswahl aus drei erstklassigen Fleischsorten, perfekt zubereitet, um Ihren Gaumen zu verwöhnen. Genießen Sie die Vielfalt in einem Gericht und erleben Sie ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das die köstlichen Nuancen verschiedener Steakvarianten vereint." Serviert mit Minigemüse und Kartoffelgratin Für 2 Personen ⛔ € 128,00 ✅ € 116,00

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

Das zarte Stück wird aus dem hinteren Rücken geschnitten und gilt als sehr geschmacksintensiv

Lady´s Cut 200g ⛔ € 23,50 ✅ € 21,00
Gentlemen´s Cut 300g ⛔ € 31,50 ✅ € 28,00

ARGENTINISCHES RINDERFILET

Das wertvollste Stück Fleisch – besonders zart, mager und saftig

Lady´s Cut 200g ⛔ € 33,50 ✅ € 30,00
Gentlemen´s Cut 300g ⛔ € 49,00 ✅ € 44,00

KANADISCHES BISON

Das Bison-Fleisch ist aus medizinisch-wissenschaftlicher Sicht das gesündeste und nährstoffreichste Fleisch, weil es im Vergleich zu anderen Fleischsorten mehr Vitamine und Nährstoffe enthält. Wegen seines niedrigen Fettgehaltes und dem hohen Anteil an Selen (Mineralstoff, der das Immunsystem stärkt) ist das Bison-Fleisch in Amerika besonders beliebt.

Lady´s Cut 200g ⛔ € 38,00 ✅ € 34,00
Gentlemen´s Cut 300g ⛔ € 56,00 ✅ € 50,00

US RIB EYE

Es wird ohne Knochen aus der Hochrippe, dem Rinderrücken Zwischen der 8 und 12 Rippe geschnitten, zwischen dem Rindernacken und dem Roastbeef. Der Name Rib Eye ist auf den runden Muskelstrang zurückzuführen, der in der Mitte des Steaks, im Auge (engl. Eye) liegt und ein Ausläufer des Roastbeefs ist.

Lady´s Cut 200g ⛔ € 33,50 ✅ € 30,00
Gentlemen´s Cut 300g ⛔ € 50,50 ✅ € 45,00

BEILAGEN

Pommes Frites	⛔ € 5,00	✅ € 4,50
Trüffel Pommes Frites	⛔ € 6,00	✅ € 5,00
Beilagen Salat	⛔ € 5,00	✅ € 5,00
Kartoffelgratin	⛔ € 5,00	✅ € 4,50
Trüffel-Kartoffelgratin	⛔ € 6,00	✅ € 5,50
Speck-Bohnenbündchen	⛔ € 5,00	✅ € 4,50
Mini-Gemüse-Mix	⛔ € 8,00	✅ € 7,00

Wir bitten Sie Ihre Bestellung bis 20:30 Uhr aufzugeben und bitten um Ihr Verständnis, dass unsere Küche um 21:00 Uhr und unser Restaurant um 23:00 Uhr schließt.

Vegetarisch. Vegan. Unsere Produkte können kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten. Eine Informationsübersicht finden Sie in unserem Restaurant oder fragen Sie unsere Mitarbeiter.