

Restaurant Röttgenhof

- m e e r b u s c h -

Willkommen im Röttgenhof

Wir glauben an die Einfachheit der guten Dinge - ehrliche Zutaten, sorgfältige Auswahl und höchste Qualität.

Mit Leidenschaft und Freude möchten wir Sie mit Gerichten begeistern, die von Herzen kommen und Menschen zusammenbringen. Genießen Sie bei uns den Geschmack, den wir lieben.

Zum Start ein Aperitif...

Gin & Tonic 10,00eur
4cl Tanqueray Gin, Limette, Fever Tree Indian Tonic, Eis

Vodka Mule 10,00eur
4cl Absolut Vodka, Limette, Schweppes Ginger B, Eis

Campari Soda oder O-Saft 9,50eur
5cl Campari Bitter, Orange, Soda oder Orangensaft, Eis

Aperol Spritz, Sarti Spritz, Limoncello Spritz 9,50eur
4cl Aperol, Orange, Prosecco, Soda, Eis
4cl Sarti, Orange, Prosecco, Soda, Eis
4cl Limoncello Villa Massa, Zitrone, Minze, Prosecco, Soda, Eis

Lillet Wildberry 9,50eur
4cl Lillet Blanc, Beeren, Schweppes Wildberry, Soda, Eis

0% Alkohol und trotzdem Spaß im Glas

Wildberry Lime 7,50eur
Schweppes Wildberry, Limette, Soda, Eis

Ingwer-Spritz 7,50eur
Schweppes Ginger B, Limette, Soda, Eis

Gin Tonic 9,00eur
4cl Siegfried Gin, Limette, Fever Tree Indian Tonic, Eis

Sekt „no limit“ 8,50eur
alkoholfreier Sekt von Daniel Mattern aus Rheinhessen

Restaurant Röttgenhof

- me er busch -

Vorspeisen & Snacks

Marsala Garnelen mit Röst-Focaccia	½ Dutzend	23,50eur
gegrillte Garnelen à la Plancha mit Marsalabutter	1 Dutzend	36,00eur
Tatar vom Eifler Wiesenrind	100g	19,90eur
ohne viel Gedöns mit Senfkorn-Dip, fermentierter Pfeffer & Röstbrot	200g	29,90eur
Rote Beete & Ziegenkäse		14,50eur
frische Beete mit gratiniertem Ziegenkäse & Walnusscrunch		
Tomatengarten & Büffelmozzarella		15,50eur
bunte Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum-Pesto & geröstete Pinienkerne		
Calamari		14,50eur
frittierte Tintenfischringe & Aioli		
Schinkenvariation & Knoblauchbrot		16,00eur
50g getrockneter Landschinken, 50g Trüffelschinken		
Carpaccio vom Rinderfilet		18,50eur
mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Trüffelcrème & Parmesan		
Trüffel-Parmesanpommes		15,50eur
mit Trüffelöl getrüffelte Pommes, Parmesan & frischer Trüffel		

Wenn Sie sich nicht entscheiden können, bestellen Sie einfach mehrere Vorspeisen für die Tischmitte. Lieber gemeinsam als einsam.

Suppen

Spargelcrèmesüppchen	im Schälchen	7,50eur
mit Spargeleinlage	in der Schale	14,00eur
Eintopf	im Schälchen	8,50eur
immer mal ein anderer	in der Schale	15,00eur

Restaurant Röttgenhof

- me er busch -

Unsere Klassiker

Heringstipp mit gebratene Speck-Drillinge & kleiner Salat	22,50eur
Schnitzel nach Wiener Art 200g Schnitzel vom Jungschwein, Pommes, Gurkensalat & Preiselbeeren	24,50eur
Tagliata vom Jungrind 150g kurz gebratene Scheiben vom Kalbsfilet, Rucola, Kirschtomaten & Parmesan	27,00eur
Roastbeef mit gebratenen Speck-Drillingen & hausgemachter Remoulade	23,50eur
Currywurst vom Schwein & Kalb 160g mit hausgemachter Currysoße, Pommes & kleinem Schälchen Gurkensalat	18,50eur

Pasta

Aglio e Olio e Peperoncino „pikant“ Spaghettini, frischer Knoblauch, Chili, Junglauch, Kirschtomaten & Parmesan	17,50eur
Gerne auch mit...	
gebratene Riesengarnelen in Kräuteraromaten	29,00eur
scharf angebratene Kalbsfiletspitzen	29,00eur

Handgemachte Ravioli Gefüllte Ravioli mit Ricotta, einem Hauch Feige & Trüffel-Parmesanrahm	27,50eur	
Bolognese Spaghettini, Kalbsbolognese, Parmesan	als Snack normale Portion	12,50eur 19,50eur

Pinsavariationen

so wie wir es mögen, luftig und krosser Sauerteig aus dem Steinofen

Büffelmozzarella mit Tomatensugo, Pesto / Pinienkerne	16,00eur
Raumlachs auf Crème Fraîche, Kapern & Rucola	19,00eur
Luftgetrockneter Landschinken mit Tomatensugo & Mascarpone	18,00eur
Trüffelschinken auf Crème Fraîche & frischem Trüffel	24,00eur

Restaurant Röttgenhof

- me er busch -

Hauptgerichte

Filetspitzen vom Münsterländer Kalb scharf in Kräuteraromaten gebraten	ca. 150g	18,00eur
Rumpsteak vom Eifler Rind	ca. 250g	31,50eur
Filet vom Münsterländer Wiesenkalb	ca. 150g ca. 300g	25,00eur 47,00eur
ca. 280g Kikok-Huhn aus dem Paderborner Land	ca. 280g	20,00eur
Kotelette vom Iberico-Schwein	ca. 300g	36,00eur
<hr/>		
ca. 180g Catch of the Day immer mal ein anderes Fischfilet		22,00eur
Black Tiger Garnelen in Kräuteraromaten à la Plancha	3 Stück 6 Stück	11,50eur 22,00eur

**Alle Steaks, Fleisch oder Fischgerichte
servieren mit unserem hausgemachten Kräutersalz & Kräuterbutter**

Wählen Sie Ihre Beilage...

Pesto-Drillinge oder Pommes		5,50eur
Trüffelpommes oder Trüffelravioli		10,50eur
Beilagensalat oder Marktgemüse		6,90eur
Portweinjus oder Aioli		3,50eur

Salate

Gemischter Salat	kleiner	11,50eur
Saisonale Blattsalate, Gurke, Tomate, karamellierte Nüsse & Hofdressing	großer	18,00eur

Gerne servieren wir unseren knackigen Salat auch mit...

gebratenen Riesengarnelen in Kräuteraromaten	kleiner großer	19,90eur 26,60eur
Kikok-Hähnchenspieße	kleiner großer	19,90eur 26,90eur
gratinierter Ziegenkäse	kleiner großer	19,90eur 26,90eur

Restaurant Röttgenhof

- me er busch -

Dessert

Feldfrische Erdbeeren von Bauer Paul am Niederrhein mit cremigen Vanilleeis & Sahne (nur in der Erdbeersaison)	12,00Eur
Ofenschmarrn nach Kaiserlicher Art mit Bourbon Vanilleeis & hausgemachtem Frucht-Kompott der Saison	15,50Eur
Schokotörtchen Warm aus dem Ofen mit flüssigem Kern, Vanilleeis & Schnick-Schnack	14,50Eur
Käsekuchen-Törtchen Käsekuchen-Crème mit Sahne, Quark & saisonalem Fruchtkompott	12,00Eur
Affogato „der geht immer“ schmelziger Espresso & cremiges Vanilleeis	6,00Eur
Eiskaffe gesüßter Espresso mit Milch, Vanilleiscreme & Sahne	8,50Eur
Eiskugeln Schokolade, Vanille, Erdbeere, Salz-Karamell, Himbeere, Zitrone	3,50Eur

Kindergерichte

Butternudeln mit Parmesan	8,50Eur
Nüdelchen mit Kalbsbolognese	12,50Eur
Chicken Nuggets mit Pommes	11,00Eur
Schnitzel vom Schwein 200g mit Pommes	18,00Eur

„Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es gelegentlich zu Abweichungen kommen kann und einige Gerichte von unserer Homepage vor Ort nicht verfügbar sind.“