

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 4cl Tanquery Gin, Limette, Fever Tree Indian Tonic, Eis	10,00eur
Vodka Mule 4cl Absolut Vodka, Limette, Schweppes Ginger B, Eis	10,00eur
Campari Soda oder O-Saft 5cl Campari Bitter, Orange, Soda oder Orangensaft, Eis	9,50eur
Aperol Spritz, Sarti Spritz, Limoncello Spritz 4cl Aperol, Orange, Prosecco, Soda, Eis 4cl Sarti, Orange, Prosecco, Soda, Eis 4cl Limocello Villa Massa, Zitrone, Minze, Prosecco, Soda, Eis	9,50eur
Lillet Wildberry 4cl Lillet Blanc, Beeren, Schweppes Wildberry, Soda, Eis	9,50eur
0% Alkohol und trotzdem Spaß im Glas	
Wildberry Lime Schweppes Wildberry, Limette, Soda, Eis	7,50eur
Ingwer-Spritz Schweppes Ginger B, Limette, Soda, Eis	7,50eur
Gin Tonic 4cl Siegfried Gin, Limette, Fever Tree Indian Tonic, Eis	9,00eur
Sekt „no limit“ alkoholfreier Sekt von Daniel Mattern aus Rheinhessen	8,50eur

Restaurant Röttgenhof

- me er busch -

Vorspeisen & Snacks

Calamari frittierte Tintenfischringe & Aioli		14,50Eur
Trüffel-Parmesanpommes mit Trüffelöl getrüffelte Pommes, Parmesan & frischem Trüffel		15,50Eur
Marsala Garnelen mit Röst-Brot gegrillte Garnelen à la Plancha mit Marsalabutter	½ Dutzend 1 Dutzend	23,50Eur 36,00Eur
Tatar vom Eifler Wiesenrind ohne viel Gedöns mit Senfkorn-Dip, fermentierter Pfeffer & Röstbrot	100g 200g	19,90Eur 29,90Eur
Rote Beete & Ziegenkäse frische Beete mit gratiniertem Ziegenkäse & Walnuss		14,50Eur
Tomatengarten & Büffelmozzarella bunte Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum-Pesto & geröstete Pinienkerne		15,50Eur
Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Trüffelmayo, Pinienkerne, Kapern-Crunch & Parmesan		18,50Eur

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

Suppen

Spargelcrème-Süppchen mit Spargeleinlage	im Schälchen in der Schale	7,00Eur 14,00Eur
Eintopf immer mal ein anderer	im Schälchen in der Schale	8,50Eur 15,00Eur

Pinsavariationen

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

Pinsa „klassisch“ mit Sauerrahm, Speck & Frühlingszwiebel		16,90Eur
Pinsa „Mozzarella“ mit Tomatensugo, Pesto, Wildkräutern & Büffelmozzarella		18,90Eur
Pinsa „Parma“ mit Tomatensugo, Crème Fraîche, Pesto, Wildkräutern & Parmaschinken		20,50Eur

Restaurant Röttgenhof

- me er busch -

Unsere Klassiker

Caesar Salad mit Parmesan-Dressing, wachswweichem Ei & geröstetem Speck	17,50eur
Gerne auch mit...	
gebratenen Riesengarnelen in Kräuteraromaten	26,50eur
gebratenen Hähnchenspießen	26,50eur

Heringstipp mit gebratene Speck-Drillinge & kleiner Salat	22,50eur
Ausgebackenes Kalbsschnitzel ca. 200g mit Pommes, kleinem Gurkensalat & Preiselbeeren	31,00eur
Currywurst vom Schwein & Kalb 180g mit hausgemachter Currysoße, Pommes & kleinem Schälchen Gurkensalat	18,50eur

Salate

Gemischter Salat Saisonale Blattsalate, Gurke, Tomate, karamellierte Nüsse & Hofdressing	15,00eur
Gerne servieren wir unseren knackigen Salat auch mit...	
gebratenen Riesengarnelen in Kräuteraromaten	24,00eur
Kikok-Hähnchenspieße	24,00eur
mit Honig gratiniertem Ziegenkäse	24,00eur

Pasta

Aglione e Olio e Peperoncino „pikant“ Spaghettini, frischer Knoblauch, Chili, Junglauch, Kirschtomaten & Parmesan	17,50eur
Gerne auch mit...	
gebratene Riesengarnelen in Kräuteraromaten	26,50eur

Bolognese Spaghettini, Kalbsbolognese, Parmesan	als Snack normale Portion	12,50eur 19,50eur
--	------------------------------	----------------------

Restaurant Röttgenhof

- m e e r b u s c h -

Hauptgerichte

Filet vom Münsterländer Wiesenkalb	ca. 150g ca. 300g	25,00eur 45,00eur
Kikok-Huhn aus dem Paderborner Land	ca. 250g	20,00eur
Kotelette vom Iberico-Schwein	ca. 350g	30,00eur
<hr/>		
Catch of the Day immer mal ein anderes Fischfilet	ca. 200g	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...

Rosmarin-Drillinge oder Pommes Frites	5,50eur
Trüffelpommes	10,50eur
Beilagen-Salat oder Marktgemüse	6,90eur
Ewig gekochte Bratensoße oder Aioli	3,50eur

Dessert

Feldfrische Erdbeeren von Bauer Paul am Niederrhein mit cremigem 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
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

Restaurant Röttgenhof

- m e e r b u s c h -

Kindergерichte

Butternudeln mit Parmesan	8,50eur
Nüdelchen mit Kalbsbolognese	12,50eur
Chicken Nuggets mit Pommes	11,00eur

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