

Restaurant Röttgenhof

- meerbusch -

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

San Bitter Spritz 8,50eur
San Bitter, Orange, Soda, Eis

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

- meerbusch -

Vorspeisen & Snacks

Bauernsalat „Röttgenhof“ aus Tomaten, Gurken, Kalamata Oliven, Spitzpaprika, frischem Majoran & cremigen Fetakäse		16,50Eur
Calamari fritti ausgebackene andalusische Baby Calamari mit hausgemachter Chimichurri & frische Zitrone	ca. 150g ca. 250g	15,90Eur 25,50Eur
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
Vitello vom Kikok Huhn mit Thunfischcreme & gebackene Kapern		17,00Eur
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

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

Restaurant Röttgenhof - meerbusch -

Unsere Klassiker

FrISChe Kalbs-Cevapcici 20,00eur
mit hausgemachtem Tzatziki & gerösteter Kräuter-Focaccia

Caesar Salad 17,50eur
mit Parmesan-Dressing, wachswweichem Ei & geröstetem Speck

Gerne auch mit...

gebratenen Riesengarnelen in Kräuteraromaten 26,50eur
gebratenen Hähnchenspießen 26,50eur

Heringstipp 22,50eur
mit gebratene Speck-Drillinge & kleiner Salat

Salate

Gemischter Salat 15,00eur
Saisonale Blattsalate, Gurke, Tomate, karamellisierte Nüsse & Hofdressing

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

Pasta Pfifferlinge à la crème 24,50eur
FrISChe Strozzapretti mit sautierten Pfifferlingen in Sherry-Rahm

Aglio e Olio e Peperoncino „pikant“ 17,50eur
Spaghettini, frischer Knoblauch, Chili, Junglauch, Kirschtomaten & Parmesan

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

Kindergerichte

Butternudeln mit Parmesan 8,50eur

Nüdelchen mit Kalbsbolognese 12,50eur

Chicken Nuggets mit Pommes 11,00eur

Restaurant Röttgenhof

- meerbusch -

Hauptgerichte

Filet vom Münsterländer Wiesenkalb	ca. 150g	25,00eur
	ca. 300g	45,00eur
Kikok-Huhn aus dem Paderborner Land	ca. 250g	20,00eur
Kotelette vom Iberico-Schwein	ca. 350g	30,00eur

Catch of the Day immer mal ein anderes Fischfilet	ca. 200g	22,00eur
--	----------	----------

Black Tiger Garnelen	3 Stück	11,50eur
in Kräuteraromaten à la Plancha	6 Stück	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

Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet (immer mal eine anderes Sorbet)	12,50eur
--	----------

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, Vanilleeiscrème & Sahne	8,50eur
--	---------

Eiskugeln Schokolade, Vanille, Erdbeere, Salz-Karamell, Himbeere, Zitrone	3,50eur
--	---------

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

www.restaurant-roettgenhof.de