

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 Tanquary 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

Calamari fritti	ca. 150g	15,90eur
ausgebackene andalusische Baby Calamari	ca. 250g	25,50eur
mit hausgemachter Chimichurri & frische Zitrone		
Trüffel-Parmesanpommes		15,50eur
mit Trüffelöl getrüffelte Pommes, Parmesan & frischem Trüffel		
Marsala Garnelen mit Röst-Brot	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,	200g	29,90eur
fermentierter Pfeffer & Röstbrot		
Rote Beete & Ziegenkäse		14,50eur
frische Beete mit gratiniertem Ziegenkäse & Walnuss		
Carpaccio vom Rinderfilet		18,50eur
mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Trüffelmayo, Pinienkerne, Kapern-Crunch & Parmesan		

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

Eintopf | Suppen

Suppe oder Eintopf	im Schälchen	8,50eur
immer mal was anderes	in der Schale	15,00eur

Pinsavariationen

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

Pinsa „Pfifferlinge“

Mit Crème Fraîche, Frühlauch, gebratenen Pfifferlingen & Südtiroler Speck 19,90eur

Pinsa „Mortadella“

Mit Crème Fraîche, Pistazie & frisch aufgeschnittener Mortadella 21,50eur

Restaurant Röttgenhof

- me er busch -

Unsere Klassiker

Königsberger Klopse vom Kalb Klassisch in einer Kapernsoße mit Kartoffelpüree & Roter Beete serviert	26,50Eur
Wildschweingulasch aus Eifler Jagd mit hausgemachten Spätzle & Preiselbeeren	25,00Eur
Ausgebackenes Kalbsschnitzel mit Pommes, kleinem Gurkensalat und Preiselbeeren	31,00Eur
Currywurst Mit frischen Pommes, hausgemachter Currysoße & kleinem Gurkensalat	18,50Eur

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 gebratenen Speck-Drillinge & kleiner Salat	22,50Eur

Salate

Gemischter Salat Saisonale Blattsalate, Gurke, Tomate, karamellisierte 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

Pasta Pfifferlinge à la crème Frische Strozzapreti mit sautierten Pfifferlingen in Sherry-Rahm	24,50Eur
Aglio e Olio e Peperoncino „pikant“ Spaghettini, frischer Knoblauch, Chili, Junglauch, Kirschtomaten & Parmesan	17,50Eur
Bolognese Spaghettini, Kalbsbolognese, Parmesan	als Snack normale Portion
	12,50Eur 19,50Eur

Restaurant Röttgenhof

- meerbusch -

Hauptgerichte

Filet vom Eifler Wieserind	ca. 200g	28,00eur
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	26,00eur
Black Tiger Garnelen	3 Stück	11,50eur
in Kräuteraromaten à la Plancha	6 Stück	22,00eur

Wählen Sie Ihre Beilage...

Kartoffelpüree Spätzle Drillinge Pommes	05,50eur
Trüffelpommes	10,50eur
Beilagen-Salat oder Marktgemüse	6,90eur
Ewig gekochte Bratensoße oder Aioli	3,50eur

Dessert

Manufakteureis	je Kugel	4,50eur
100% natürliche Zutaten 100% echt 100% lecker		

Madagaskar-Vanille	Schokolade-Brownie	Salzkaramell-Cheesecake
Joghurt-Waldfrucht	Indische Mango	Virgin-Mojito

Virgin-Mojito aufgegossen mit prickelndem Schaumwein	8,50eur
Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet (immer mal eine anderes Sorbet)	12,50eur
Ofenschmarrn nach Kaiserlicher Art mit 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	6,20eur