

Restaurant Röttgenhof - meerbusch -

Vorspeisen & Snacks

Sylter Kruste mit hausgemachter Meerrettichbutter	pro Person	4,00Eur
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
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.

Eintopf | Suppen

Suppe oder Eintopf immer mal was anderes	im Schälchen in der Schale	8,50Eur 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 „Ziege & Feige“

Mit Crème Fraîche, Ziegenfrischkäse, Lavendelhonig, kandierten Walnüssen & Feige 19,90Eur

Pasta

Caramelli à la crème Gefüllt mit Steinpilzfarce in Sherry-Rahmsoße		25,50Eur
Bolognese Spaghettini, Kalbsbolognese, Parmesan	als Snack normale Portion	12,50Eur 19,50Eur

Restaurant Röttgenhof

- me er busch -

Unsere Klassiker

Wildschweingulasch aus der Eifel mit gebratenen Butter-Spätzle & Preiselbeere	26,00eur
Königsberger Klopse vom Kalb Klassisch in einer Kapernsoße mit Kartoffelpüree & Roter Beete serviert	26,50eur
Currywurst mit frischen Pommes, hausgemachter Currysoße & kleinem Gurkensalat	18,50eur
Jausen-Brett mit Trüffelschinken, Bergkäse, Obazda, Südtiroler-Schinken & Meerrettichbutter	19,90eur
Ausgebackenes Kalbsschnitzel mit Pommes, kleinem Gurkensalat und Preiselbeeren	31,00eur

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

Restaurant Röttgenhof

- meerbusch -

Hauptgerichte

Filet vom Eifler Wiesenrind	ca. 200g	29,00eur
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
Trüffelpüree Trüffelpommes	10,50eur
Beilagen-Salat oder Marktgemüse	6,90eur
Ewig gekochte Bratensoße oder Aioli	3,50eur

Dessert

Manufakteis	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