

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

GÄNSE-RILLETTES

Sylter Kruste
mit hausgemachtem Gänse-Rillettes



p.P.

5,50Eur

Unser hausgemachtes Gänse-Rillettes gibt es auch zum Mitnehmen - für den Genuss zu Hause oder als köstliches Geschenk für Ihre Lieben.

200g

15,00Eur

Meerbuscher Feld- & Friséesalat

mit gebratenen Speckstreifen, gerösteten Sonnenblumenkernen,
gekochtem Bio-Ei, Croutons & Balsamico-Dressing

13,00Eur

Rote Beete & Ziegenkäse

frische Beete mit gratiniertem Ziegenkäse & Walnuss

14,50Eur

Tatar vom Eifler Wiesenrind

ohne viel Gedöns mit Senfkorn-Dip,
fermentiertem Pfeffer & Röstbrot

100g

19,90Eur

200g

29,90Eur

Stremel-Lachs & Feldsalat

gezupfter Rauchlachs an Feld- & Frisée-Salat mit Meerrettich & Gurke



16,00Eur

Trüffel-Parmesan-Pommes

frische Pommes mit Parmesan-Schmelz & frischem Trüffel

15,50Eur

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Trüffelmayo, Pinienkernen, Kapern-Crunch & Parmesan

18,50Eur

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

Suppen & Eintöpfe

Gänse-Consommé

in der Tasse

7,00Eur

im Teller

14,90Eur

mit handgemachten Steinpilz-Caramelle & knackigem Wurzelgemüse

Suppe oder Eintopf

immer mal was anderes

im Schälchen

8,50Eur

in der Schale

15,00Eur

Restaurant Röttgenhof - meerbusch -

Pasta

Eines unserer Lieblingsgerichte

Brasato-Ravioli



als Vorspeise
als Hauptgang

19,90eur
34,00eur

Handgemachte Ravioli mit einer Steinpilzfarcie gefüllt. Unsere Pasta wird in einer Rinderbraten-Jus und feinem Rinder-Schmorr-Ragout mit gereiftem Parmesan & frischem italienischen Wintertrüffel serviert

Kürbis-Tagliarini & Garnele

FrISChe Pasta in Kürbis-Rahm mit gebratenen Black Tiger Garnelen

26,50eur

Trüffel-Pasta

Ravioli mit Pecorino & Feige gefüllt in einem Trüffel-Rahm mit frischem italienischen Wintertrüffel serviert

30,00eur

Unsere Klassiker immer bis 17:00 Uhr

Kalbs-Tafelspitz

Mit Bouillon-Gemüse & Kartoffeln in Meerrettichsoße

24,00eur

Currywurst

Rheinische Bratwurst mit hausgemachter Currysoße & frischen Pommes

18,50eur

Salate

Gemischter Salat

Saisonale Blattsalate, Gurke, Tomate, geriebener Rote Beete, karamellisierte Nüsse & Balsamico-Apfel-Dressing

15,00eur

Wahlweise mit...

geräucherter Entenbrust

19,90eur

Crottin de Chavignol mit Lavendel-Kräuter-Honig

19,90eur

Restaurant Röttgenhof

- meerbusch -

Ofenfrische Gänse

Frisch aus dem Ofen wird unser Gänsebraten mit karamellisiertem Rotkraut, hausgemachten Kartoffelklößen, schmelzigen Maronen und ewig reduzierter Gänsesoße für Sie vorbereitet. Wir lieben es !!!

Wahlweise als Gänsebrust oder als Gänsekeule

44,00eur

Dieses Jahr empfehlen wir einen Primitivo zum Gänseessen

Riserva 2021 | San Marzano | Apulien

0,75l

53,00eur

Über 60 Jahre alte Reben machen diesen Primitivo zu einem sehr sauberen und harmonischen Abendbegeleiter. Sehr komplex, schwer, voller Körper, warm, weich, samtig-elegant, perfekt eingebundene Tannine. Einfach lecker und viel Spaß im Glas.

Hauptgerichte

Filet vom Eifler Wiesenrind

ca. 200g

44,00eur

Kikok-Huhn aus dem Paderborner Land

ca. 250g

32,00eur

Hirschrücken aus der Eifel 

ca. 200g

39,50eur

Dazu servieren wir ein Kartoffel-Thymian-Gratin, winterliches Gemüse & Portwein-Jus

Filetpfanne nach **Landhausart**

27,00eur

Rinderfiletspitzen mit Bohnengemüse, kleinen Kartoffeln & schmackhafter Rinder-Jus

Hirschgulasch

27,50eur

Feines Gulasch vom Hirsch in Rotwein geschmort und mit kräftigen Aromen wie Wacholder und Waldgewürzen vollendet. Serviert mit handgeschupften Spätzle & Preiselbeeren

Käsespatzen 

23,00eur

Nach original Schweizer Rezept gefertigte Quarkspätzle. Luftig und saftig im Geschmack werden unsere Spatzen mit mildem Bergkäse, etwas Rahm, Röstzwiebeln & frischer Petersilie serviert

Rote Beete Risotto & Catch of the Day

mit Fisch
ohne Fisch

33,00eur

20,00eur

Schmelziges Risotto mit Rote Beete-Reduktion, bunter Beete & Walnuss-Crunch.

Restaurant Röttgenhof

- meerbusch -

Dessert

Manufakteureis

100% natürliche Zutaten | 100% echt | 100% lecker

je Kugel

4,50eur

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

Virgin-Mojito

aufgegossen mit prickelndem Schaumwein

8,50eur

Crème Brûlée

mit Joghurt-Waldfruchteis

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

Bergkäse-Selektion

mit Feigensenf & Brot

12,50eur