

Speisekarte

Vorspeisen

<i>Gebackene Champignons</i> auf Remoulade, mit Rucola und Baguette (Vegetarisch)	10,00 €
<i>Carpaccio vom Black Angus</i> mit Blattsalat, Champignons, Knoblauch, Parmesan, Olivenöl und Baguette	14,00 €
<i>Garnelenpfanne</i> mit kleinen Tomaten, Paprika und Zwiebeln, dazu Knoblauchbaguette	14,00 €

Suppen

<i>Knoblauchsuppe (Vegetarisch)</i> mit Gemüsestreifen und Buttercroutons	7,00 €
<i>Rinderkraftbrühe</i> mit Eierstich, Gemüsestreifen und Kräutermettbällchen	7,00 €
<i>Klare Fischsuppe</i> mit Garnelen und Miesmuscheln	8,00 €

Kind

<i>Schnitzel vom Schwein, paniert,</i> buntem Gemüse und Pommes frites	8,00 €
<i>Fischstäbchen</i> mit Pommes frites	6,00 €

Vegan

<i>Süßkartoffel-Rucolaschnitte</i> auf Champignon-Sahnenudeln, mit einem Basilikumpesto und Salat vom Buffet	16,00 €
<i>Gebackene Rote-Beetemedallions</i> auf Kräutersahnenudeln, mit einem Apfel-Birnen-Chutney und Salat vom Buffet	18,00 €

Fisch

<i>Fischpfanne</i> Medallions vom Dorschfilet, Zanderfilet und Schollenfilet gebraten, auf Blattspinat, Dijon-Senfbutter und Bratkartoffeln	24,00 €
<i>Medallions vom Lachsfilet</i> auf Bandnudeln, mit Garnelen in einer Hummer-Cognacsauce und Salat vom Buffet	26,00 €

Hauptgänge

<i>Cordon bleu vom Schweinerücken paniert,</i> mit Saftschinken und Käse gefüllt, Kräuterbutter, Salat vom Buffet und Kartoffelkroketten	18,00 €
<i>Pfeffermedallions vom Schweinefilet,</i> auf Prinzessbohnen, mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	20,00 €
<i>Grillplatte</i> Medallions vom Rind, Schwein und Pouladenbrust, mit gebratenen Champignons, Sauce Bernaise, Kräuterbutter, Maiskolben, Salat vom Buffet und Kartoffelrösti	24,00 €

<i>Schnitzel vom Kalbsrücken paniert,</i> mit Zitrone, Kräuterbutter, Preiselbeeren, Salat vom Buffet und Pommes Fries		24,00 €
<i>Unser Burger</i> Rodeo Rib-Eye Fleisch mit unserer BBQ Sauce, Eisberg, Gurke, Röstzwiebeln, Käse, Tomate und Bacon, dazu gebackene Kartoffelspalten	220g	18,00 €

Steaks

Rodeo Kanada - Steaks vom Premium Black Angus, rosa gegrillt, serviert mit Maiskolben, Sauce Bernaise, Kräuterbutter, Salat vom Buffet und Knoblauchbaguette

<i>Rib - Eyesteak</i>		28,00 €
<i>Rumpsteak</i>		28,00 €
<i>Filetsteak</i>		35,00 €
<i>Steakplatte</i> Filet, Rib-Eye und Rumpsteak mit Bernaise, Kräuterbutter, Maiskolben, Salat vom Buffet und Knoblauchbaguette	350g	32,00 €
<i>Zwiebelrostbraten</i> auf einer Zitronen-Rahmsauce mit Prinzessbohnen und Bratkartoffeln		26,00 €
<i>Rodeo Irland: Lammrücken im Ganzen gebraten,</i> mit Oliven, Kirschtomaten und Kräutern in einer Thymiansauce, dazu Prinzessbohnen und Maccairekartoffeln		29,00 €

Wild

<i>Wildtopf von Reh, Wildschwein und Hirsch</i> in Wachholder, mit gebratenen Champignons, gefüllter Frucht mit Preiselbeeren, Salat vom Buffet und Kartoffelkroketten		25,00 €
---	--	---------

Winter - Empfehlung

<i>Frischer Grünkohl gekocht</i> mit Rauchfleisch, Zwiebeln und Schmalz, dazu frische und geräucherte Bregenwurst und Salzkartoffeln		16,00 €
<i>1/2 Ente kross gebraten,</i> auf eigener Sauce, mit Preiselbeeren, Johannisbeerrotkraut und Kartoffelklöße		27,00 €

Dessert

<i>Mohnparfait</i> mit warmen Schattenmorellen, Schlagsahne und Hohlhippe		9,00 €
<i>Kirsch-Nougatschnitte</i> mit Schokoladeneis, Schlagsahne und Hohlhippe		10,00 €
<i>Vegane Karamelleiscreme</i> mit einem Beerenespuma		10,00 €