

# Speisekarte

## Vorspeisen

<i>Schafskäse mit Tomaten,</i> Knoblauch und Honig in Folie gebacken, dazu Baguette ( Vegetarisch )	13,00 €
<i>Carpaccio vom Black Angus</i> mit Blattsalat, Champignons, Knoblauch, Parmesan , Olivenöl und Baguette	14,00 €

---

## Suppen

<i>Knoblauchsuppe (Vegetarisch)</i> mit Gemüsestreifen und Buttercroutons	7,00 €
<i>Rinderkraftbrühe</i> mit Eierstich, Gemüsestreifen und Kräutermettbällchen	7,00 €
<i>Fruchtige Tomatensuppe (Vegan)</i> mit Gin und Veganer Sahne	7,00 €

---

## Kind

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

---

## Vegan

<i>Gebackene Rote-Beetemedailles</i> auf Kräutersahnenudeln, mit einem Apfel-Birnen-Chutney und Salat vom Buffet	17,00 €
---	---------

---

## Fisch

<i>Fischpfanne</i> Medailles vom Dorschfilet, Zanderfilet und Schollenfilet gebraten, auf Blattspinat, Dijon-Senfbutter und Bratkartoffeln	24,00 €
---	---------

---

## Hauptgänge

<i>Schnitzel vom Schweinerücken paniert,</i> mit frischen Champignons in Kräutersahne, Salat und Kartoffelspalten	17,00 €
<i>Pfeffermedailles vom Schweinefilet,</i> mit Zwiebeln und Champignons in Madeira, auf Bandnudeln, dazu Salat vom Buffet	19,00 €
<i>Grillplatte</i> Medailles vom Rind, Schwein und Pouladenbrust, mit gebratenen Champignons, Kräuterbutter, Maiskolben, Salat vom Buffet und Kartoffelrösti	23,00 €
<i>Unser Burger</i> Rodeo Rib-Eye Fleisch mit unserer BBQ Sauce, Eisberg, Gurke, Röstzwiebeln, Käse, Tomate und Bacon, dazu gebackene Kartoffelspalten	250g 18,00 €

---

## Steaks

## **Rodeo Kanada - Steaks vom Premium Black Angus, rosa gegrillt, serviert mit Maiskolben, Sauce Bernaise, Kräuterbutter, Salat und Kartoffelrösti**

<i>Rib - Eyesteak</i>	28,00 €
<i>Rumpsteak</i>	28,00 €
<i>Filetsteak</i>	35,00 €

---

<i>Steakplatte</i> 350g	32,00 €
Filet, Rib-Eye und Rumpsteak mit Bernaise, Kräuterbutter, Maiskolben, Salat vom Buffet und Knoblauchbaguette	
<i>Rodeo Kanada &amp; Argentinien</i>	32,00 €
Tournedos vom Rinderfilet mit Garnelen in einer Hummersauce, Brokkoli und Knoblauchbaguette	
<i>Rodeo Irland: Lammrücken im Ganzen gebraten,</i>	29,00 €
mit Oliven, Kirschtomaten und Kräutern in einer Thymiansauce, dazu Prinzessbohnen und Maccairekartoffeln	

### **Wild**

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

---

### **Oktoberfest & Barbarie Ente**

<i>Bayrischkraut</i>	16,00 €
mit kleiner Haxe, Leberkäse, Weißwürste und süßem Senf dazu bayrischer Kartoffelsalat	
<i>Bayrischkraut mit kross gebratenem Flußzanderfilet</i>	22,00 €
und bayrischem Kartoffelsalat	
<i>1/2 Ente kross gebraten,</i>	26,00 €
auf eigener Sauce, mit Preiselbeeren, Johannisbeerrotkraut und Kartoffelklöße	
<i>1/2 Ente kross gebraten,</i>	27,00 €
mit glasierten Apfelspalten in Calvados, Salat vom Buffet und Kartoffelklöße	

---

### **Dessert**

<i>Caipirinhasorbet</i>	8,00 €
auf Limetten, mit Sekt aufgegossen	
<i>Frische Heidelbeeren mit Crème de Cassis,</i>	9,00 €
mit Vanilleeis und Schlagsahne	
<i>(Vegan) Karameleiscreme mit frischen Heidelbeeren</i>	10,00 €
und Zitronenöl	
<i>Birne Helene</i>	9,00 €
Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce, frischer Birne und Schlagsahne	

### **Empfehlung**

#### **Vorspeise**

<i>Büffelmozzarella</i>	14,00 €
Orangensalat mit Garnelen, Ruccola und Baguette	

#### **Hauptgang**

<i>Gebratenes Seesaiblingsfilet aus Island,</i> mit Garnelen in einer Hummersauce, Salat vom Buffet und Bandnudeln	28,00 €
<i>T-Bonesteak vom "Charolais" aus dem Oldenburger Land,</i> Dry Age, mit Kräuterbutter, Salat vom Buffet und gefüllter Ofenkartoffel	37,00 €