

Als Aperitif empfehlen wir:

**Ginger Beer** 0,2l € 3,90  
mit Limette & Eis

## **Vorspeise / Appetizers**

**Hausgebeizter Lachs** € 9,50  
an Dill-Senfsauce, Salatbouquet & kleinem Kartoffel-  
Rösti

Marinated salmon  
dill-mustard sauce, salad and a small potato rösti

## **Suppe**

**Ingwer-Kürbiscremesuppe** € 6,50  
mit gerösteten Kürbiskernen & gebratener Chorizo

Ginger Pumpkin Soup  
with roasted pumpkin seeds and fried chorizo

**Doppelte Rinderkraftbrühe** € 5,60

mit Pfannkuchenstreifen  
Double beef consommé

## Vegetarisches & Klassiker

### **Tagliatelle mit Pesto € 11,20**

Pinienkernen, Kirschtomate & Rucola

Tagliatelle with pesto Pine nuts, cherry tomatoes and rocket

### **Bunter saisonaler Salatteller € 10,90**

mit Honig-Senf-Dressing oder Zitronen-Joghurt-Dressing  
& Baguette

Variation of fresh garden salads, Lemon Yoghurt Dressing or Honey-mustard  
Dressing & Baguette

wahlweise serviert mit

mit gebackenem Mozzarella + €  
3,50

with baked mozzarella

mit gebratener Hähnchenbrust + €  
4,90

with fried chicken breast

mit frischen gebratenen  
Champignons + € 3,50

with fried mushrooms

mit gebratenen Rinderfiletstreifen +  
€ 6,50

with roasted beef fillet strips

### **Großer „Bad Rothenfelder Burger“ € 11,50**

180g Rindfleisch, Bacon, Käse, Sesambrötchen, Cocktailsauce,  
Blattsalat, Gurke, Tomate

"Bad Rothfelder Burger"

180g beef, bacon, cheese, sesame bun, cocktail sauce, lettuce, cucumber, tomato

### **Club Sandwich € 11,00**

Hähnchenbrust, Salat, Spiegelei, Bacon

Club sandwich w/ Chicken breast, salad, fried egg, bacon

Als Beilagen reichen wir:

Wedges mit Sour Cream oder Pommes frites rot/weiß €  
3,00

## **Fluss & See / River and lake**

**Matjesfilet „Hausfrauen Art“ € 13,90**

in feinsten Apfel-Gurken-Zwiebelmayonnaise,  
Salatbeilage & Bratkartoffeln von Tims Landbau

Matjesfilet "housewife style"

in the finest apple-cucumber-onion mayonnaise, small salad and fried potatoes

**„Mediterraner Fischsteller“ € 18,50**

Mariniertes Filet vom Lachs

Mediterranen-Gemüsen & Rosmarinkartoffeln von Tims  
Landbau

“Mediterranean fish dish”

Fillet of salmon

Mediterranean vegetables and rosemary potatoes from Tims Landbau

## **Vom Grill / From the grill**

**200g Argentinisches Rinderfilet € 23,50**

7 oc. Argentine beef fillet

**200g Argentinisches Rumpsteak € 19,00**

7 oc. Argentine Roast beef

Alle Steaks servieren wir medium / All steaks we serve  
medium

### **Wahlweise zu Ihrem Steak / Choice of your steak**

Bratkartoffeln/

3,00

fried potatoes

Rosmarinkartoffeln /

€ 3,00

Rosemary Potatoes

Bauern Rösti

€ 3,00

Farmers Rösti

€ Salate der Saison

€ 4,90

Salads of the season

Frisches Gemüse

€ 4,00

fresh vegetables

Pfeffersauce

€ 2,00

pepper sauce

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienungsgeld

Pommes frites

€ 3,00

French Fries

Rotweinsauce

€ 2,00

red wine jus

Kräuterbutter

€ 1,50

herb butter

## **Spezialitäten des Hauses /** Specialties of the house

**„Westfälisches Krüstchen“ € 13,90**

2 kleine panierte Schnitzel mit Spiegelei,  
Bratkartoffeln von Tims Landbau

"Westfälisches Krüstchen"

2 small breaded cutlet with fried egg fried potatoes

**Filetspitzen „Zürcher Art“ € 17,90**

Zarte Filetspitzen, in einer Sauce mit Champignons,  
Crème fraîche und Weißwein, dazu Bauern Rösti &  
Salatteller

Fillet "Zurich style" tender pork filet, roasted pink,  
in a sauce with mushrooms, crème fraîche and white wine, "Berner Rösti" and mixed  
salad

**Portion Grünkohl € 15,50**

mit Kasseler, frischer & geräucherter Kohlwurst,  
dazu Bratkartoffeln von Tims Landbau

Portion Oldenburg Kale

"Kasseler", smoked & fresh coal sausage, fried potatoes

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten** € 24,90  
vom argentinischen Roastbeef mit TrollingersöÙle,  
gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln & Salaten der Saison  
"Swabian Zwiebelrostbraten"  
from Argentinean beef with Trollinger sauce, roasted onions, fried potatoes & seasonal  
salads

**Geschmortes Weideochsenbäckchen** € 19,90  
in Thymian-Rotweinsauce, frisches Marktgemüse  
& hausgemachtes Kartoffelgratin  
Stewed ox cheek  
in thyme red wine sauce, fresh market vegetables & homemade potato gratin

## Dessert

**Hausgemachte Crème brûlée** € 7,50  
mit einer Kugel Bourbon Vanille-Eis  
Homemade Crème Brulee  
with a scoop Bourbon vanilla ice cream

**Selbstgebackener Schokoladen-Muffin** € 7,20  
an Birnenragout  
Chocolate-muffin on pears ragout

**Kreieren Sie Ihren Eisbecher** / Create your own ice cream sundae

Bourbon Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella,  
Ecuador-Schokolade, Walnuss & grünes Apfelsorbet

Bourbon Vanilla, Chocolate, Strawberry, Stracciatella,  
Ecuador Chocolate, Walnut & Green apple Sorbet

je Kugel / each scoop € 1,60

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienungsgeld

Gemischtes Eis o. Sahne € 4,60 mit Sahne €  
5,50

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal bei  
Unverträglichkeiten.

Sollten Sie Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen haben,  
wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal oder bitten Sie  
um unsere Informationsbroschüre.

Wir bieten Ihnen regionale Produkte von regionalen Anbietern  
und verzichten auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern.  
Ihre Familie Büning und alle Mitarbeiter