

# Röttgenhof im Golfpark Meerbusch

## Mittagskarte... 12:00 Uhr – 18:00 Uhr

	€
hausgemachte Frikadelle / Brot / Senf	3,5
<hr/>	
Kürbis-Ingwersuppe / geröstete Kürbiskerne / Kürbiskernöl	7
Gänseconsomme / Trüffelravioli / Gemüse	8,5
<hr/>	
Spaghettini / Bolognese	8,5
<hr/>	
Rapunzelsalat / Speck / Kartoffeldressing	Klein 6,5 groß 8,5
<b>Wahlweise mit...</b>	
- gratinierter Ziegenkäse	5
- hausgebeizten Lachs	6,5
Scheiben vom US Rind / Bratkartoffeln / hgm. Remoulade / Salatbouquet	14
<hr/>	
<b>HÜTTENBURGER...</b>	
100% Rind / Bergkäse / Tiroler Speck / rote Zwiebeln	12,5
- mit Pommes	3
in Kräutern gegarter Tafelspitz / frischer Meerrettich / getrüffelter Spitzkohl / Kartoffelpüree	22,5
Heringsstipp / Bratkartoffeln / kl. Salatbouquet	12
<hr/>	
Grießflammeri / hausgemachte Waldbeerengrütze / Mandelcrumble	6,5



# Röttgenhof im Golfpark Meerbusch

DINNERKARTE... ab 18:00 Uhr

SUPPEN, SALATE & VORSPEISEN		€
Gänseconsommé / Trüffelravioli / Gemüse		8,5
Kürbis-Ingwersuppe / geröstete Kürbiskerne / Kürbiskernöl		7
Tuna-Avocadotatar / Rote Beete / rosa Ingwer / Kresse		10,5
Rapunzelsalat / Speck / Kartoffeldressing	klein	6,5
	groß	8,5
Wahlweise mit...		
- gratinierter Ziegenkäse		5
- hausgebeizten Lachs		6,5
Hirsch-Pastrami / Apfel-Selleriecreme / Rapunzelsalat		11,5
PASTA		€
hausgemachte Kalbsravioli / Salbei / Kürbiswürfel / Trüffelschaum		17,5
FISCH / HAUPTGÄNGE		€
Heringsstipp / Bratkartoffeln / kl. Salatbouquet		12
krosser Rotbarsch als Filet / feines Urmöhrenpüree / Erbsen-Grießstrudel		19



# Röttgenhof im Golfpark Meerbusch

## FLEISCH / HAUPTGÄNGE

€

Meerbuscher Senfrostbraten vom US Entrecôte *Premium Selection* 250G /  
Bratkartoffeln / kl. Salat 24,5

in Kräutern gegarter Tafelspitz / frischer Meerrettich /  
getrüffeltes Spitzkohl / Kartoffelpüree 22,5

## GÄNSE...

hausgemachtes Gänse-Rillette von Oma Gertrude / Graubrot p.Portion  
2

### Ofenfrische Gans...

karamellisiertes Rotkraut / Kartoffelklöße / Maronen / Gänsejus

### Wahlweise dazu...

- Brust 26
- Keule 27,5
- halbe Brust & Keule 29,9

### Unsere Empfehlung für diese Gänsesaison...

- Montepulciano DOC 2014 / Umani Ronchi / Marche / Italien 0,75l 30

## SÜSSES

€

Grießflammeri / hausgemachte Waldbeerengrütze / Mandelcrumble 6,5

## Allergien & Co

Wir sind eine frisch produzierende Küche, die modern und nicht standardisiert für Sie kocht! Durch die Vielfalt und Individualität unserer Speisen werden in unserem Betrieb auch Produkte verarbeitet, die 1. Eier, 2. Fisch, 3. Krebstiere, 4. Milch, 5. Sellerie, 6. Sesam, 7. Sulfite, 8. Erdnüsse, 9. Gluten, 10. Lupine, 11. Schalenfrüchte, 12. Senf, 13. Soja, 14. Weichtiere enthalten, wodurch wir eine Kreuzkontamination nicht ausschließen können!

Sollten Sie im Einzelfall betroffen sein oder andere Unverträglichkeiten haben, kontaktieren Sie uns gerne telefonisch oder sprechen unsere Mitarbeiter direkt vor Ort an.

