

RÖTTGENHOF

RESTAURANT



KLASSIKER

Hausgemachte Frikadelle 200g | 5

Grobes Hackfleisch vom Schwein, Kalb und Rind. Dazu unser leckeres Hof-Brot & Senf


Trüffelpommes | 8,5

Frische Pommes in Trüffelbutter geschwenkt, eine Hand voll Parmesan und frischer Trüffel.

Perfekt für die Tischmitte vorweg oder für Sie ganz allein

Ofenfrische Flammkuchen...

Mit Crème Fraîche | Speck | Frühlauch | 12,5

Mit Crème Fraîche | Ziegenfrischkäse | geröstete Walnüsse | Meerbuscher Honig | 14 

Mit Crème Fraîche | Stremellachs | Kapern | Frühlauch | Rucola | 14,5

Mit Crème Fraîche, hauchdünner Trüffelsalami, Frühlingzwiebeln, Parmesan, Rucola und Sommertrüffel | 16

Heringstipp & Röstkartoffeln | 16

Hausgemachter Heringstipp mit Sahne & Mayonnaise verfeinert. Klassisch mit Apfel, Gewürzgurke und Zwiebeln hergestellt. Leckere Drillinge aus Meerbusch als Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln serviert

Unsere Hof - Bolognese | 10,9

Spaghettini mit einer leckeren Bolognese-Soße aus 100% Rindfleisch

SALATE


Kleiner Beilagensalat | 5

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, geriebener Rote Beete, saisonales Hausdressing und unsere beliebte Kräuternüssen

Derselbe Salat in größer | 9,5

Wahlweise mit...

Spanische Datteln im Baconmantel | Plus 5,5

Bööscher Ziegenkäse aus Grefrath | Plus 6 

Gegrillter Garnelenspieß | Plus 8

3 Riesengarnelen von der Plancha mit einem hausgemachten Kräuter-Rub

SUPPEN

Tagesuppe | 8

Einfach nachfragen. Unsere Suppen wechseln regelmäßig und sind saisonal abgestimmt

RÖTTGENHOF RESTAURANT

02132/932519 | gastronomie@golfpark-meerbusch.de | golfpark-meerbusch.de

RÖTTGENHOF

RESTAURANT



VORSPEISEN & ZWISCHENDURCH

Wurstsalat | 9,5

*Frisch und lecker wird unser Wurstsalat mit Essig & Öl abgeschmeckt.
Dazu unser hausgebackenes Hof-Brot und ein kleiner Salat*

Tatar vom Eifeler Wiesenrind | 13,5

*Unser täglich frisch geschnittenes Beef Tatar wird pikant mariniert.
Dazu servieren wir eine Senfkorn-Mayo, etwas angemachtes Grünzeug
und unser leckeres Brot in gerösteter Form. Einfach lecker und ohne viel Gedöns*

Vorspeisenplatte Röttgenhof | 15

Erlesene mediterrane Spezialitäten der höchsten Qualität gesammelt und für Sie liebevoll arrangiert

Dazu unser eigens gebackenes Hof-Brot und...

100% Ibérico Chorizo Belotta

Parmaschinken Riserva 16 Monate gereift

Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift

Sobrasada Ibérico

Kalamata Oliven aus Griechenland

Aioli von geröstetem Knoblauch

Tomaten & Mozzarella | 11

*Verschiedene bunte Tomaten aus regionalem Anbau.
Cremiger **Büffel Mozzarella**, alter Balsamico, geröstete Pinienkerne
und ein hausgemachtes Basilikum Pesto runden diese erfrischende Vorspeise ab*

Lachsteriyaki | 18

*Scheiben vom norwegischem Lachsfilet in unserer hausgemachten Teriyaki-Marinade eingelegt
und anschließend scharf angebraten. Dazu eine feine Avocado - Creme, Yuzu Kaviar,
Wasabi Mayo und Sakura Gras. Sommerlich frisch!!!*

BURGER

Beef-Burger „Klassik“ | 18

Bastians Sesam Brioche vom Carlsplatz.

*100% Rindfleisch Patty leicht rosa gegrillt vom Weideochsen sorgt für die Grundlage
dieses stabilen Burgers. Außerdem gerösteter Speck, Avocado und Ceasar-Marinade. Lecker!!!*

Unseren Burger servieren wir mit frischen Pommes oder einem kleinen Salat

BASTIAN^s 

RÖTTGENHOF RESTAURANT

02132/932519 | gastronomie@golfpark-meerbusch.de | golfpark-meerbusch.de

RÖTTGENHOF

RESTAURANT



PASTA

Carpaccio, handgemachte Pasta & Trüffel | 21

Frische Pasta „Tagliarini“ geschwenkt in einem Trüffel-Parmesan-Sud, angerichtet auf einem Black Angus Rinder-Carpaccio, dazu feiner italienischer Trüffel, gehobelter Parmesan und etwas mariniertes Rucola

Pasta Steinpilze | 19,5

Unsere Qualitätspasta aus der Manufaktur „Pasta Fresca“ aus Derendorf. Dazu fein sautierte Steinpilze, hausgemachtes Basilikum Pesto, sonnengereifte Strauchtomaten und frische Gartenkräuter

Japanische Ramen-Nudeln

Die gewohnte Pasta AOP mal anders. Frischer Knoblauch, milde Chilischoten in Olivenöl ausgelassen. Dazu sonnengereifte Tomaten, knackiger Junglauch und Shiso-Kresse

Wahlweise mit...

Gebratenen Riesengarnelen | 21,5

Tranchen vom Iberico-Schwein | 22

Unsere Hof - Bolognese | 10,9

Spaghettini mit einer leckeren Bolognese-Soße aus 100% Rindfleisch



PASTA FRESCA
MADE ITALIANS

Unsere Pasta wird frisch & von Hand nach alter Tradition hergestellt

RÖTTGENHOF

RESTAURANT



STEAKAUSWAHL „RÖTTGENHOF“

Alle unsere Steaks werden mit einer zart aufgeschlagenen Wildkräuter-Butter und eigener Würzmischung serviert

Lammchops „Neuseeland“ | 17

Gegrillte Lammkoteletts vom Wiesenlamm. In Rosmarin und Aromaten eingelegt, mild und zart im Geschmack.

Rinderfilet „Ojo de Agua“ 200g | 24,5

Von der Ojo de Agua Farm in der Pampa Hùmeda. Hereford - & Angus-Rinder in ganzjähriger Weidehaltung ohne Hormone und Wachstumsbeschleuniger nachhaltig und natürlich gezüchtet

Rumpsteak „Ojo de Agua“ 200g | 17,5

Von der Ojo de Agua Farm in der Pampa Hùmeda. Hereford - & Angus-Rinder in ganzjähriger Weidehaltung ohne Hormone und Wachstumsbeschleuniger nachhaltig und natürlich gezüchtet

Entrecôte (Rip Eye) MS2 250g | 28,5

Die australische Züchterfamilie Warmoll leitet das Familienunternehmen in der 3. Generation. Frei von jeglicher Chemie oder künstlicher Futterzusätze. 150-200 Tage Getreidefütterung sind nicht umsonst schuld an der mehrmaligen Weltmeister-Steak-Produzent- Auszeichnung.

Kalbskotelett „Peter's Farm“ ca. 400g | 33

Bestes Kalbsfleisch von der Peter's Farm. Nachhaltigkeit, ist hier so sicher wie das AMEN in der Kirche

Iberico Rückensteak ca. 200g Rohgewicht | 15,5

Besondere Schweinerasse aus Südwestspanien. Ernährt sich freilaufend von Eicheln. Sehr zart und nussig im Geschmack

Kikok Hähnchenbrust | 13

Nachhaltig gezüchtet aus dem Paderborner Land. Das Fleisch erhält seine gelbliche Farbe durch eine natürliche und Zusatzfreie Maisfütterung

Catch of the Day | 13,5

Unseren Fisch beziehen wir von der Deutschen See und werden 3-4x pro Woche beliefert

Gegrillter Garnelenspieß | 16

6 Riesengarnelen von der Plancha mit einem hausgemachten Kräuter-Rub gewürzt

BEILAGEN ZUM STEAK & FISCH

glasierte Steinpilze | 8

Ofendrillinge | Rosmarin | Thymian | 4,5

Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln | 4,5

Frische Pommes | 4,5

Trüffel-Pommes | Parmesan | 6

Kleiner Salat | 5

Knackiges Marktgemüse | 5,5

Kräftiger Rinder -Jus | 2,5



OJO DE AGUA

EST. 1868
ARGENTINE PREMIUM BEEF



PICK&GOERTZ

Das, was die man schmeckt.



RÖTTGENHOF RESTAURANT

02132/932519 | gastronomie@golfpark-meerbusch.de | golfpark-meerbusch.de

RÖTTGENHOF

RESTAURANT



DESSERT

Crème Brûlée | 8,5

Klassische Crème Brûlée | erlesen Beeren | hausgemachtes Sorbet

Eis | p. Kugel | 2,5

Unser Eis ist zwar nicht hausgemacht, wird aber dafür von unserem Lieferanten mit viel Liebe hergestellt und geliefert

Schokolade | Vanille | Erdbeere | Walnuss | Limonen- & Himbeersorbet

KIDS

Pasta Bolognese | 7

Wie bei den Großen nur in klein :)

Chicken Nuggets & Pommes | 6,5

Ausgebackenes, paniertes Hähnchen mit frischen Pommes

Natürlich nehmen wir Rücksicht auf Unverträglichkeiten.

Geben Sie uns einfach einen Hinweis und wir kümmern uns darum.
Ferner haben wir noch eine Allergenspezialkarte, die all unsere Gerichte vorbildlich nach der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011 auszeichnet.

*** Alle Preise verstehen sich in € & inkl. der gesetzlichen MwSt.**