

# Röttgenhof im Golfpark Meerbusch

## KLASSIKER €

hausgemachte Frikadelle 200g (Rind, Kalb, Schwein) / Senf / Brot	4
Trüffelpommes / Parmesan / Petersilie	7
Spaghettini Rinderbolognese / Parmesan	8,8

## SUPPEN €

Muttis Hühnersuppe / gezupftes Huhn / Bioei / Gemüsestreifen <i>Muttis Rezeptur</i>	6,5
Karotten-Ingwer-Cremesuppe / Karottenchips	6

## SALATE & VORSPEISEN €

gemischter Beilagen-Salat / Rote Beete / gekräuterte Nüsse / hausgemachtes Frenchdressing <i>VEGI</i>	4,5
--	-----

gemischter Salat / Rote Beete / gekräuterte Nüsse / hgm. French Dressing	8,5
--	-----

### Wahlweise mit...

- Ziegenkäse-Cannelloni	4,5
- gebratenen Datteln im Speckmantel	5
- auf der Haut gebratene Rotbarbenfilets	6,5

Carpaccio vom Rinderfilet / gebackene Garnele im Kataifiteig / Kapern-Schalotten-Vinaigrette / Kresse	11,5
--	------

angemachter Garnelensalat / Salatherzen / Quinoa / Avocado / Hummus <i>auch als vegetarische Vorspeise ohne Garnelen möglich</i>	10,5
---	------

## PASTA €

Spaghettini / Knoblauch / Chili / gebratene Garnelen / grüner Spargel / Cherrytomaten / gehackte Petersilie	14,5
--	------

hausgemachte Ravioli / Feige / Pecorino / Butterschaum <i>VEGI</i>	12
---	----



# Röttgenhof im Golfpark Meerbusch

## HAUPTGÄNGE / FLEISCH

€

Süßkartoffel-Bisquit / gemischtes Marktgemüse / Portweinjus

Wahlweise mit...

- Steak vom argentinischen Weiderind ca. 250g Rohgewicht 21,5
- französische Maishähnchenbrust „Suprême“ 18,5  
*Sous Vide gegart und auf der Haut angebraten*

Burger / 100% Rindfleisch 180g

hausgemachtes Brioche / Rote Beete / Avocado / Bacon / Bergkäse 12

Wahlweise mit...

- gemischtem Beilagen-Salat / Rote Beete / gekräuterte Nüsse / hausgemachtes Frenchdressing 4,5
- frischen Pommes 3,5

## HAUPTGÄNGE / FISCH

€

Filet vom isländischen Lachs 18,9  
Fenchelgemüse / grüner Spargel / Safranschaum

Heringsstipp / Bratkartoffeln / kl. Salat 12,5

## NACHSPEISE

€

Cheesecake-Trifle / weiße Schokolade / Beerenragout / Gewürzcrumble 5,8

gemischte italienische Eiscreme pro Kugel 1,5  
*Schokolade / Joghurt / Erdbeere / Vanille / Himbeersorbet / Passionsfruchtsorbet*

Käseselektion / Brot / Tomatenmarmelade 6,5



# Röttgenhof im Golfpark Meerbusch

## Allergene

### G

Glutenhaltiges Getreide / Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

### M

Milch (Laktose) & Milcherzeugnisse

### K

Krebstiere & Krebstiererzeugnisse

### E

Eier & Eiererzeugnisse, Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse

### F

Fisch & Fischerzeugnisse

### S

Soja & Sojaerzeugnisse, Senf & Senferzeugnisse, Sellerie & Sellerieerzeugnisse, Sesam & Sesamerzeugnisse

### SCH

Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.)), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

### L

Lupine sowie Erzeugnisse daraus

### W

Weichtiere sowie Erzeugnisse daraus

## Allergien & Co

Wir sind eine frisch produzierende Küche, die modern und nicht standardisiert für Sie kocht! Durch die Vielfaltigkeit 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.

