



**Sie planen eine große Feier?
Dann sind Sie bei uns genau
an der richtigen Adresse.**

Unser Restaurant „Am Röttgersbach“ kann als Eventlocation für Feiern mit bis zu 80 Personen gemietet werden. Ob Hochzeit, Geburtstag, Kommunion oder andere Events – wir planen für Sie und mit Ihnen Ihre Feier.

Vom Buffet bis zu Dekoration wird alles ganz individuell auf Ihre Wünsche zugeschnitten. Soll es das Frühstück am Morgen sein oder der Brunch am Vormittag? Oder eine festliche Abendveranstaltung? Wir haben die geeignete Location für Sie und Ihr Event: ein großer Saal mit Platz von 10 bis zu 80 Personen, ein Biergarten für die Sommermonate, zwei große, überdachte Terrassen mit bestem Blick auf das Grün und eine gemütliche Lounge mit Kaminfeuer im Winter.

Sprechen Sie uns gerne an.

RESTAURANT
Am Röttgersbach

... DER RICHTIGE PLATZ FÜR GUTES ESSEN



Vorneweg

Brotkorb „Bunker“

geröstetes Landbaguette mit Oliven und Aioli

5 neunzig

Bruschetta „classica“

geröstetes Landbaguette mit Tomate, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum

7 neunzig

Garnelen

gebacken in Knoblauchöl

11 neunzig

Frittierte Baby-Calamari

mit Knoblauch und Zitrone

9 neunzig

Datteln im Speckmantel

5 neunzig

Röttgersbach Salat

nach deiner Kreation: (Blattsalat, Tomate, Gurke, Möhren)

Wahlweise mit:

- karamellisierten Nüssen und
- Essig-Öl Dressing oder
- Maracuja-Dressing oder
- Joghurt-Dressing

8 neunzig

Wahlweise mit:

- Thunfisch und Croutons und
- Essig-Öl Dressing oder
- Maracuja-Dressing oder
- Joghurt-Dressing

12 neunzig

Grün und gesund

Burger

Beefburger „Birdie“

Hausgemachtes Burgerbrötchen mit Rindfleischpatty, Cheddar-Käse, Tomate, Gurke, Salat und Aioli

Vegetarischer Burger

Hausgemachtes Burgerbrötchen mit Kichererbsen-Linsenpatty und Tzaziki

14 neunzig

Klassisch

„Albatros“-Pfännchen

3 Schweinefiletmedaillons an Pfefferrahmsauce und 1 Beilage nach Wahl

18 neunzig

Spaghetti Aglio e olio „Gambas“

Spaghetti mit Garnelen, Olivenöl, Chili, Cherrytomaten, Knoblauch und gehobeltem Parmesan

18 fünfzig

Spaghetti Carbonara

Cremige Sauce aus Ei, Guanciale und Pecorino Romano

15 neunzig

Spaghetti Cacio e Pepe

Käsesauce aus Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer

13 neunzig

Rinderhüftsteak

Saftiges Rinderhüftsteak (200 g) mit Marktgemüse und 1 Beilage nach Wahl

20 neunzig

Schweinshaxe

Knusprig gebackene Schweinshaxe mit Kartoffelpüree, Sauerkraut und Weißbiersauce

15 neunzig

dazu

Pommes Frites

mit Mayonnaise oder Ketchup

3 fünfzig

Rosmarinkartoffeln

3 neunzig

Bratkartoffeln

mit Speck und Zwiebeln

3 neunzig

Marktgemüse

frisches Gemüse der Saison

3 neunzig

Beilagensalat

wahlweise mit Essig-Öl-, Maracuja- oder Joghurt-Dressing

3 neunzig

Schnitzel „Mulligan“

Paniertes Schweineschnitzel mit Zitrone und 1 Beilage nach Wahl

Wahlweise als:

Wiener-Art

12 neunzig

Jäger-Art

Champignonrahmsauce

14 neunzig

Balkan-Art

Paprikasauce

14 neunzig

Holsteiner-Art

mit Spiegelei und Schmorzwiebeln

13 neunzig

Schnitzel

Kids

Wilde Kerle Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites

6 neunzig

Dessert

Tiramisu

Klassisches italienisches Schichtdessert

7 neunzig

Schokokuchen

mit flüssigem Kern und Eis

6 fünfzig

Eisbecher „Bogey“

Drei Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne

5 neunzig

Käseplatte

Variation aus 3 Käsesorten mit Crackern und Dip

10 neunzig

Snacks