

SPEISEKARTE



BUSINESSLUNCH

MO - FR | 11.30-14.30 UHR

MITTAGSGERICHT UND EINE SÜßE ÜBERRASCHUNG FÜR NUR 12,90€

Gerichtsauswahl siehe Wochenkarte auf der Tafel und auf unserer Homepage www.rothof.de

FRÜHSTÜCK 10.00-12.00 UHR

Breze *I1,6,	1,70€
Buttercroissant	2,20€
*D,I1,6	
Buttercroissant mit Füllung	2,70€
*D,I1,6	
Gebäckauswahl *A,D,I1,6,12.	2,40€
Brotkorb *I1	1,70€
Butter *D	0,80€
Marmelade *7	1,10€
Drei Rühr- oder	5,00€
Spiegeleier *A	

Wahlweise mit:

Zwiebeln	+0,90€
Körnern	+1,10€
Kräutern	+1,10€
Tomaten	+1,10€
Speck *7	+1,70€
Käse *D	+1,70€
Grana Padano *D	+2,00€
Feta *D	+2,00€

VORSPEISEN

Marinierte Oliven	6,10€
Tomatensuppe	8,50€
Croutons Olivenöl * I, I1, I2	
Spargelcremesuppe	8,90€
Croutons *D,I1	
Bruschetta con Buratta	8,90€
Rucola Pesto Tomate *D,I1	
Erdbeer-Rucola-Salat	8,90€
mit Ziegenkäse	
Balsamico Vinaigrette *D	

SALATE

Beilagensalat	5,60€
Babyspinat Blattsalate Rohkostsalate	
Granatapfelkerne Körner *G,L,1	
Gemischter Salat groß	12,10€
Babyspinat Blattsalate Rohkostsalate	
Granatapfelkerne Körner *G,L,1	
Salat Ziegenkäse	15,90€
Babyspinat Blattsalate gratinierter Ziegenkäse	
Rohkostsalate Granatapfelkerne Körner	
*G,L,1,6,7	
Salat Hähnchen	16,90€
Babyspinat Blattsalate gegrilltes	
Hähnchenbrustfilet Rohkostsalate	
Granatapfelkerne Körner *D,G,L,1	

BURGER

Rothof Burger	13,90€
Rindfleischburger Speck Käse	
Salate Zwiebeln *A,D,I1,I3,7,10,12	
Halloumi Burger	14,50€
Halloumi-Käse Rucola Pesto	
Grillgemüse Pflücksalat *D,I1	
Wahlweise mit:	
Beilagensalat	+5,60€
Babyspinat Blattsalate Rohkostsalate	
Granatapfelkerne Körner *A,D, I1, G,L,1,6,7	
Steakhouse Pommes	+6,70€
Süßkartoffel Pommes	+6,70€
mit Joghurt-Kräuter-Dip *D	

PASTA

Penne Arrabbiata	10,90€
Penne Tomatensauce Peperoni	
Chiliöl Grana Padano *D,I1	
Penne Pomodoro	10,90€
Penne Tomatensauce rana Padano *D,I1	
Spaghetti Aglio e Olio	10,90€
Spaghetti Knoblauch Peperoni *D	
Wahlweise mit Grana Padano *D	+2,00€

FÜR DIE KLEINEN

Penne Pomodoro Kids *D,I1	7,90€
Penne mit Butter *D,I1	7,90€
Hähnchenschnitzel	9,90€
mit Steakhouse Pommes *A,D,I1,7,8,10,12	

HAUPTSPESSEN

Ravioli mit Pecorino & Birne	12,90€
Salbei-Butter-Sauce *A,D,I1	
Knuspriger Backhendlsalat	16,90€
*A,D,I1,L	
Schnitzel „Wiener Art“	18,90€
mit weißem Spargel	
Sauce Hollandaise Salzkartoffeln *A,D,I1	
Gegrillter Zander	19,90€
Saisonales Pfannengemüse	
Pastinaken Püree B,D	
Verschiedene Kuchen	3,90€
*Allergene und Zusatzstoffe werden separat ausgewiesen	
Crème Brûlée	7,20€
*D	

*SIEHE BEIBLATT MIT UNSERER LEGENDE DER INHALTS- & ZUSATZSTOFFE

GETRÄNKEKARTE



KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso *2 ☕	2,50€
Doppelter Espresso *2 ☕	4,30€
Café *2 ☕	3,30€
Cappuccino *D,2 ☕	3,50€
Milchkaffee *D,2 ☕	4,30€
Latte Macchiato *D,2 ☕	4,30€

HEIßE SCHOKOLADE

Heiße Schokolade *D ☕	4,10€
mit Sahne	+0,50€

TEE

Heiße Zitrone * ☕	3,30€
Ingwer Tee * ☕	3,90€
Frischer Pfefferminztee * ☕	3,90€

Ingwer Tee mit Zitrone * ☕	4,10€
-----------------------------	-------

DeLong Tee BIO * ☕	3,90€
Darjeeling Earl Gray Früchtetee	
Grüner Tee (Sencha) Pfefferminze	
Kamille Bergkräuter	

Gerne servieren wir unsere
Heißgetränke auch
mit Hafermilch. +0,50€

* ☕ Tasse

* ☕ Glas

KARTENZAHLUNG ERST AB 10.00€

WASSER

Adelholzener classic	0,25l	3,10€
	0,75l	6,90€
Adelholzener naturell	0,25l	3,10€
	0,75l	6,90€

SOFTDRINKS

Afri Cola *1,2,3,7,10	0,2l	3,30€
Afri Cola ohne Zucker *1,2,3,4,7,10	0,2l	3,30€
Bluna *1,2,7,10,12,	0,2l	3,30€
Cola Mix *1,2,7,10	0,3l	3,30€
Zitronenlimonade *7,10,12	0,3l	3,30€
Thomas Henry Bitter Lemon *3,7,10	0,2l	3,50€
Thomas Henry Ginger Ale *7	0,2l	3,50€
Thomas Henry Tonic Water *3,7	0,2l	3,50€
Red Bull *2,5,12	0,25l	4,70€
Rothof Eistee	0,4l	5,50€
Tepache meets Butterfly Pea Tea		

SÄFTE

Apfel Mango Orange Pink Grapefruit	0,3l	3,80€
--	------	-------

NEKTAR

Johannisbeere Maracuja Rhabarber	0,3l	3,80€
	0,4l	5,10€

SAFT-/NEKTARSCHORLEN

Apfel Johannisbeere Mango	0,3l	3,30€
Maracuja Orange Pink Grapefruit	0,4l	4,10€
Rhabarber Holunder		

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE BIS 15.00 UHR

Orangen	0,3l	4,60€
	0,4l	6,10€
ACE-Saft Apfel Karotte Orange	0,3l	4,60€
Ingwer Rote Beete Zitrone	0,4l	6,10€

BIER VOM FASS

Ayinger Lager Hell	0,3l	3,30€
*13, 3	0,5l	4,30€
Ayinger Bräuweise	0,3l	3,80€
*11, 13, 3	0,5l	4,90€
Ayinger leichte Bräuweise	0,3l	3,80€
*13, 3	0,5l	4,90€
Radler *13, 6, 7, 10, 12	0,3l	3,30€
	0,5l	4,30€
Russ *11, 13, 6, 7, 10, 12	0,3l	3,80€
	0,5l	4,90€

BIER AUS DER FLASCHE

Ayinger Kellerbier *13	0,5l	4,30€
Ayinger Urweise *11	0,5l	4,90€
Glossner Hopfenthaler	0,5l	4,30€
alkoholfrei *13		
Schneider Weisse	0,5l	4,90€
alkoholfrei *11, 13		

LONGDRINKS

Gordon's Tonic *3, 7		8,90€
Cuba Libre *1, 2, 3, 7, 10		9,50€
Wodka Bull *2, 5, 12		10,50€
Tanqueray Tonic *3, 7		10,50€
Hendrick's Tonic *3, 7		13,50€
Roku's Tonic *3		13,50€

APERITIFS

Aperol Spritz	0,25l	7,50€
Prosecco Aperol Soda Orange *1, 3, 6		
Erdbeer Spritz	0,25l	7,50€
Prosecco Erdbeeren Minze		
Auch alkoholfrei verfügbar *1, 6, 7		
Wassermelonen Spritz	0,25l	7,50€
Prosecco Wassermelonensirup		
Soda Rosmarin *1, 6, 7		
Hugo	0,25l	7,50€
Prosecco Holunderblütensirup Soda Minze		
Limette *6		
Mimosa Prosecco	0,25l	7,50€
Prosecco Orangensaft *6		
Lillet Wild Berry	0,25l	7,50€
Lillet Schweppes Russian Wild Berry		
Waldbeeren *1, 3, 6, 7		
Aperol Caribbean	0,25l	7,50€
Prosecco Maracuja Aperol *1, 3		
Campari Orange *1	0,25l	7,50€
Flamingo	0,25l	9,50€
Aperol Tequila Grapefruitsaft Limette *1, 3		
Crodino alkoholfrei	0,1l	5,50€
Sanbitter alkoholfrei	0,1l	5,50€

DIGESTIFS

Averna	2cl	3,50€
Jägermeister	2cl	3,50€
Ramazotti	2cl	3,50€
Sambuca	2cl	3,50€
Marille	2cl	3,70€
Jose Cuervo gold/silber	2cl	4,50€
Baileys *D, 1, 2,	5cl	4,80€
Frangelico *1	4cl	4,80€
Weille William	2cl	5,70€
Ballantine's Blended	4cl	5,90€
Scotch Whiskey		
Jack Daniel's	4cl	5,90€
Tennessee Whiskey		

*SIEHE BEIBLATT MIT UNSERER LEGENDE DER INHALTS- & ZUSATZSTOFFE

LEGENDE DER ALLERGENEN INHALTS- & ZUSATZSTOFFE

A	Eier	Eggs	K3	Walnuss	Walnut
B	Fisch	Fish	K4	Cashewnuss	Cashew
C	Krebstiere	Crabs	K5	Pekanuss	Pecan
D	Milch	Milk	K6	Paranuss	Paranut
E	Sellerie	Cellery	K7	Pistazie	Psitachio
F	Sesam	Sesame	K8	Macadamia	Macadamia
G	Schwefeldioxid	Sulfur dioxide	L	Senf	Mustard
H	Erdnüsse	Peanuts	M	Soja	Soya
I	Gluten	Gluten	N	Weichtiere	Mollusks
I1	Weizen	Wheat			
I2	Roggen	Rye	1	Farbstoffe	Dyes
I3	Gerste	Barley	2	Koffeinhaltig	Caffeine
I4	Hafer	Oat	3	Chininhaltig	Quinine
I5	Dinkel	Spelt	4	Süßungsmittel	Sweetener
I6	Kamut	Kamut	5	Taurin	Taurine
I7	Emmer	Emmer	6	Sulfite	Sulfits
I8	Einkorn	Einkorn	7	Konservierungsstoffe	Preservation
I9	Grünkorn	Spelt grain	8	Phosphat	Phospate
J	Lupine	Lupins	9	Gewachst	Waxed
K	Schalenfrüchte	Peel fruits	10	Antioxidationsmittel	Antioxidant
K1	Mandel	Almond	11	Geschwärzt	Blackened
K2	Haselnuss	Hazelnur	12	Emulgator	Emulsifier