



# Zur Rothen Kelle

## Abendkarte

Donnerstag, 14. bis Sonntag, 17.09.17 ab 18 Uhr

Die Rothe Kelle öffnet ab Donnerstag 12 Uhr ihre Tür mit einem Mittagsimbiss,  
Kaffee und Kuchen gibt es ebenfalls.

Ab 18 Uhr ist dann das Abendessen zubereitet und kann serviert werden.

### Donnerstag Abend

---

Hausgebeizter Lachs und würziger Hüttenkäse auf Crostini	4,50
Mozzarella-rolle mit Spinat und Cashew-Kernen gefüllt auf Belugalinsen	9,50
Paccheri – das sind große Hohnudeln aus der Gegend um Neapel – mit Fenchelbrät, Berner-Rose-Tomaten und Riesenbohnen	11,50
Mandel-Mousse mit karamellisierter Feige	4,00

### Freitag Abend

---

Hausgebeizter Lachs und würziger Hüttenkäse auf Crostini	4,50
Bergkäsknödel mit Tomate und Estragon	9,50
Dorschfilet in Nußbutter gegart auf Kartoffelrisotto	14,50
Bratklops auf gebackenem Kürbis und Spitzkohl	11,50
Mandel-Mousse mit karamellisierter Feige	4,00

### Samstag Abend

---

Gebackene Möhre mit Quinoa und Kapern	4,50
Soba-Nudeln mit Shiitakepilzen, Koriander und Bio-Thunfisch	11,50
Dorschfilet in Nußbutter gegart, Kartoffelrisotto	14,50
Roulade vom Biorind, Filetbohnen, Petersilienwurzel-Püree	13,50
Pflaumenknödel mit Vanille-Sabayon	4,00

### Sonntag Abend

---

Gebackene Möhre mit Quinoa und Kapern	4,50
Bergkäsknödel mit Tomate und Estragon	9,50
Soba-Nudeln mit Shiitakepilzen, Koriander und Bio-Thunfisch	11,50
Pflaumenknödel mit Vanille-Sabayon	4,00

Änderungen im Speiseplan können sich ergeben. Um uns die Vorbereitung zu erleichtern, bitten wir um eine kurze  
Nachricht, wann Sie bei uns in der Rothen Kelle zu Abend essen möchten; telefonisch Mittwoch bis Sonntag unter 0152  
29 54 32 77 oder per Email an [kueche@rothenerhof.de](mailto:kueche@rothenerhof.de). Danke!

Falls Sie diese Nachrichten nicht mehr interessieren, geben Sie bitte kurz Bescheid.

Christiane Baerens