

RH

Sharing Menu

Hausgemachtes Sauerteigbrot. Gereifter Speck. Salzbutter

Starters

Roastbeef. Remouladen Sauce. Bao Bun

Oktopus in saor

Kräutersalat. Erdbeere. Spargel. Ziegenkäse

Main Course

Dry Aged Roastbeef

Karotte. Kichererbsensticks

Pulled Beef. Taco. Röstzwiebel

Dessert

Mascarpone mousse

Honig. Erdbeere. Holunderreis

Euro 59 pro Person

Das Menü servieren wir nur tischweise.

Gedeck wird separat berechnet.

Eat

Gemischter Salat RH Style	9
Grüner Spargel gebacken Haselnuss. Kräutersalat	15
Oktopus in saor Sauerrahm. Focaccia. Chimi Churri	19
Roastbeef englisch Remoulade Sauce. Salsa Verde. Eingelegtes Gemüse	20
Rigatoni Melanzane. Amatriciana. Mozzarella Burrata	16
Schlutzer Brennnessel Spinat. Almkäse. Schwarzbrot	17
Kresserisotto Rhabarber. Saibling geräuchert	18

Kartoffelpraline gebacken Bärlauch. Spargel. Tomate	22
Steinbutt Erbse. Morchel. Bärlauch	37
Iberico BBQ Kichererbse. Frühlingslauch	38
Rosa gebratenes Roastbeef Karotte. Mangold. Schalotten-Rotweinsauce	39
<hr/>	
Unser Affogato	8
Mascarpone mousse Honig. Erdbeere. Holunderreis	12
Schokolade-Walnuss Schnitte Walnusseis	14
Käsevariation	18
<hr/>	
Gedeck pro Person Hausgemachtes Sauerteigbrot. Salzbutter	3
+ € 4 Aufpreis Hauptspeisenportion / + € 2 Aufpreis auf 2 Teller	

Allergene: Bitte wenden Sie sich bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen an uns. Wir helfen Ihnen gerne weiter. Bitte informieren Sie uns bei Histamin Unverträglichkeiten.