

---

rodenberg  
1770

---

FISCHRESTAURANT / CAFE / EISMANUFAKTUR

# Moin und Tach!

Schön, dass Sie hier sind, zu einem kulinarischen Ausflug ans Meer – mitten in Dortmund-Aplerbeck, in unserem liebevoll restaurierten Rodenberg 1770.

Unsere Küchenphilosophie? Ist ganz puristisch: Top-Produkte und sorgfältiges Handwerk. Freuen Sie sich auf Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere, superfrisch in bester Qualität, auf perfekt gereiftes Fleisch und fein balanciertes Aromenspiel.

Erleben Sie unsere saisonal inspirierten Extras, Events und Verkostungen. Und für Ihre Rodenberg-Momente daheim bekommen Sie unsere Weine und Sprits, feinen Gebäcke und handgeschöpften Schokoladen hier und demnächst in unserem Online-Shop:

[www.rodenberg1770.de](http://www.rodenberg1770.de)

Unverträglichkeiten oder Allergien? Gerne geben wir Ihnen Auskunft über potentiell allergene Zutaten.

27-03-24



## Cocktails

<b>Negroni</b>	9,50 €
Campari   Gin   Wermut	
<b>Moscow Mule</b>	10,50 €
Wodka   Limette   Gingerbeer   Minze	
<b>Espresso Martini</b>	11,50 €
Wodka   Kaffeelikör   Espresso   Zuckersirup	
<b>Pornstar Martini</b>	13,00 €
Wodka   Passoa   Maracuja   Limette   Vanillesirup   Prosecco	
<b>Mojito</b>	11,50 €
Rum   Limettensaft   Minze   weißer Rohrzucker   Sodawasser	
<b>Whiskey Sour</b>	11,00 €
Bourbon Whiskey   Zitronensaft   Zuckersirup	
<b>Pisco Sour</b>	11,00 €
Pisco   Limettensaft   Zuckersirup   Eiweiss   Angostura	
<b>Gin Basil Smash</b>	12,50 €
Gin   Basilikum   Zitronensaft   Zu- ckersirup	
<b>Darker 'n Stormyer</b>	11,00 €
Dunkler Rum   Limetten   Ginger- beer   Overproof Rum	
<b>Tijuana Sunrise</b>	11,00 €
San Cosme Mezcal   Triple Sec   Limettensaft   Orangensaft   Grenadinesirup	

## Aperitifs

<b>Aperol Spritz</b>	0,2l	8,50 €
<b>Lillet Wild Berry</b>	0,2l	8,50 €
<b>Campari Spritz Soda  Orange</b>	0,2l	8,50 €
<b>Hugo</b>	0,2l	8,50 €
<b>Limoncello Spritz</b>	0,2l	8,50 €
<b>Hugo alkoholfrei</b>	0,2l	7,90 €
<b>Rodenbergs alkoholfreier Aperitif</b>	0,2l	7,90 €

## Longdrinks

<b>Gin Tonic</b>	9,50 €
<b>Wodka Lemon</b>	9,50 €
<b>Portwein Tonic</b>	9,50 €

# Vorspeisen

## warm und kalt

rodenberg  
1770

**Garnelen Pfännchen** 16,90 €  
Garnelen | Knoblauch | Chili

**Pulpo** 16,90 €  
Pulpo | Rauchpaprika | Wildkräutersalat | Kartoffelknusper

**Rote Bete Lachs** 14,90 €  
Lachs gebeizt | Bete | Walnuss | Frisée | Creme Fraiche

**Tuna Tatar** 20,90 €  
Avocado | Limette | Reis-Chip

**Lachs Tatar** 19,90 €  
Soja | Sesam | Kresse | Lauchzwiebel

**Tuna Tataki** 18,90 €  
Sesam | Rettich | Unagi | Ingwer

**Matjes Variation** 14,90 €  
Matjes | holländischer Matjes gebraten | Tatar | Rösti | Hausfrauen Sauce

**Ceviche vom Wolfsbarsch** 16,90 €  
Limette | Chili | Koriander

**Jakobsmuschel Trio** 18,90 €  
Rockefeller | Béarnaise | gegrillt

**Lachs Carpaccio** 19,90 €  
Salat | Grapefruit | Brot-Chip

### Am Abend

**Extraportion Sylter Brot** 4,50 €  
mit Dip

**Rodenbergs gemischter Salat**  
Wildkräutersalat | Romanasalat | Kirschtomaten | Vinaigrette  
Salat Portion 9,50 €

Hauptspeise  
mit Garnelen 18,90 €  
mit gebratenem Lachs 18,90 €

**Best of Rodenberg Meeresfrüchteplatte** 89,90 €  
für 2 Personen  
mit halbem Hummer Aufpreis 29,90 €  
6 Austern | Lachstatar | Thunfischstatar | Crevette Rosé | Sashimi Duo Lachs/Thunfisch | Nordseekrabben | Garnelen | Algensalat | Miesmuscheln | Jakobsmuschel

passend dazu empfehlen wir unseren  
**Pouilly Fumé | Loire**  
0,75 l 56,90 €



## rodenberg 1770 Austernbar

**Fine de Claire Premiere No. 2**  
Schalotten Vinaigrette | Chesterbrot | Zitrone  
3 Stück 12,00 €  
6 Stück 24,00 €

**Speciales de Gillardeau No. 3**  
Schalotten Vinaigrette | Chesterbrot | Zitrone  
3 Stück 18,00 €  
6 Stück 36,00 €

**Austern Rockefeller gebacken**  
Brösel | Butter | Kräuter | Lauchzwiebel  
3 Stück 12,00 €  
6 Stück 24,00 €



## Rodenbergs Terrassenwein

**Rosé | Rheinhessen**  
Glas 8,50 €  
Flasche 29,80 €

# Suppen

## Rodenbergs Bouillabaisse

Garnele | Fischeinlage | Muscheln | geröstetes Baguette | Sauce Rouille

Vorspeise 14,90 €  
Hauptspeise 24,90 €

## Kartoffelsuppe

Kartoffel | Sellerie | Möhre | Nordseekrabben  
Ohne Nordseekrabben

16,90 €

10,90 €

## Traditionelle norwegische Fischsuppe

Fischeinlage | Muscheln | Gemüse

18,90 €

# Hauptgerichte vegan

## veganer Backfisch

Remoulade | Bratkartoffeln | Salat

24,90 €

## Redefine Bratwurst

Champagnerkraut | Kartoffelpüree | Bratensauce

24,90 €

## Gerne richten wir für Sie ein Hummeressen aus

Auf Vorbestellung ab 4 Personen mit Latz und Werkzeug

Preis Tagespreis nach Gewicht  
Knoblauchbaguette | Salat | Sauce

## Fischfondue

Termine finden Sie in unserem Veranstaltungskalender. Unbedingt vorbestellen!

Preis pro Person 49,90 €  
3 Sorten Fisch | Garnelen | Gemüse

# Fleisch

## Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln | Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone | Kapern | Sardelle

32,90 €

## Geschmorte Ochsenbäckchen

Getrüffeltes Kartoffelpüree | Gartengemüse

31,90 €

unsere  
**Weinempfehlung**  
zu Fleisch



**Malbec**  
Terrazas de los Andes  
0,2l 11,90 €  
0,75l 42,90 €

# Steaks

## Dry Aged Rinderfilet

180g 28,90 €  
250g 39,90 €

## Rib Eye vom Limousin-Rind regional vom Niederrhein

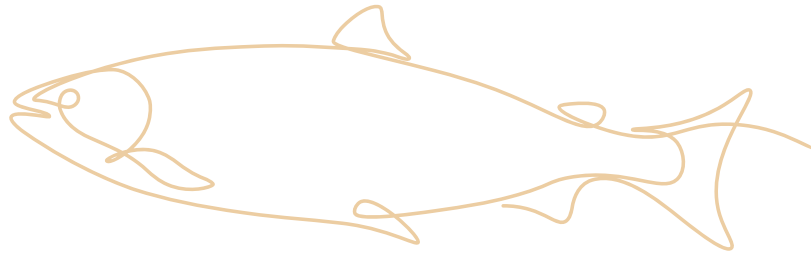
300g 35,90 €

## als Surf and Turf

mit halbem Hummer Aufpreis 29,90 €

## Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Babyspinat | Bratkartoffeln | Grillgemüse | Rodenbergs Salat klein | Café de Paris-Butter | Béarnaise | Spicy Béarnaise | Portwein-Schalottenjus  
je Beilage 4,00 €



# Fisch

## Hauptgerichte

### Skrei 32,90 €

Die exklusive saisonale Delikatesse aus den eiskalten Gewässern Norwegens | Beurre Blanc | Kartoffelstampf | wilder Brokkoli

### Zitronen Lachs 27,90 €

Junger Spinat | Maisplätzchen | Weißweinschaum

### Ganze Scholle Finkenwerder 28,90 €

Speck | Zwiebel | Petersilienkartoffeln | Salat

### Ganze Scholle Büsumer 32,90 €

Nordseekrabben | Petersilienkartoffeln | Salat

### Sylter Pannfisch 27,90 €

Kabeljau | Senfsauce | Bratkartoffeln | Salat

### Edelfischteller 34,90 €

3 große Fischfilets | Vitelotte Gnocchi | Queller

### Rotbarbe 24,90 €

Limettenrisotto | Schaum | Kresse

### Steinbuttfilet 39,90 €

Champagnerkraut | Nussbutterkartoffeln

### Hummer & Pasta 42,90 €

Halber Hummer | Linguine | Cherrytomaten

### Hausgemachte gefüllte Panciotti 23,90 €

Jakobsmuscheln | Nordseekrabben

## Ganze Fische

### Wolfsbarsch 32,90 €

Gemüse gegrillt | Rosmarinkartoffeln

### Seezunge Klassisch 49,90 €

Salzkartoffeln | Grillgemüse | zerlassene Butter | Zitrone

### Steinbutt ab 2 Personen p.P 49,90 €

Champagnerkraut | Nussbutterkartoffeln (nur auf Vorbestellung)



### unsere Weinempfehlung

#### Toller Petit Chablis

La Chablisienne Burgund

0,75l

57,90 €

## rodenberg 1770 Muscheltöpfe

### 1 kg Miesmuscheln | Baguette 20,90 €

#### Klassisch

Weißwein | Lauch | Sellerie | Möhre

#### Mediterran

Tomatensauce | Knoblauch

#### Curry

Kokosmilch | rotes Curry | Zitronengras

# Für die Lütten

Kinderkarte bis 10 Jahre

## Captain Hook

10,90 €

Paniertes Fischfilet  
oder  
Fleischfrikadelle  
Kartöffelchen | Rahm Möhrchen



## Dessert

### Kaiserschmarrn mit allem Drum und Dran

14,90 €

Zwetschgenröster | Apfelmus |  
Vanilleeis

### Creme Brûlée

#### von der Tonkabohne

10,90 €

## Eisspezialitäten

### Friesenjung

8,50 €

Salzkaramell Eis, Brownie Eis,  
Karamellsauce, Sahne

### Anno 1770

8,50 €

Creme Brûlée Eis, Flambierter Zucker,  
Schokoladensauce, Sahne

### Spaghetti Eis

8,50 €

Bourbon Vanille, selbstgemachte Erd-  
beersoße, Valrhona Schokolade

### Eierlikörbecher

8,50 €

Bourbon Vanille, Sahne, Eierlikör,  
Schokoladensoße

### Nussbecher

8,50 €

Haselnusseis, Bourbon Vanille,  
gehackte Haselnüsse, Sahne,  
Schokoladensoße

### Erdbeerbecher

9,50 €

Bourbon Vanille, Erdbeereis,  
Erdbeeren, Sahne,  
Schokoladensoße

## Eis

### Hausgemachtes Konditor-Eis

1 Kugel 2,80 €

verschiedene Sorten

Bourbon Vanille

Schokolade

Erdbeer

Haselnuss

Stracciatella

Cappuccino

Salz-Karamell

Hibiskus-Limettensorbet

Creme Brûlée

Erdnuss-Karamell-Brezel

Brownie

Pflaume-Zimt

Kokosnuss-Limette-Minze

Quark-Mandarine

Birne-Schmand

Schwarze Johannisbeere

Griessbrei

Mango-Maracuja-Sorbet

### Portion Sahne

1,40 €



# offene Weine

## Weißweine

<b>Rodenbergs Grauburgunder Rheinhessen</b>	0,2l 0,75l	8,50 € 29,80 €
<b>Dreissigacker Weißburgunder</b>	0,2l	8,90 €
<b>Schmitt Scheurebe</b>	0,2l 0,75l	8,90 € 34,90 €
<b>Kloster Eberbach Riesling</b>	0,2l	8,90 €
<b>Heritage 1130 Chardonnay</b>	0,2l 0,75l	8,90 € 31,90 €

## Rotweine

<b>Rodenbergs Spätburgunder Rheinhessen</b>	0,2l 0,75l	8,50 € 29,80 €
<b>Terrazas de los Andes Malbec Argentinien</b>	0,2l 0,75l	11,90 € 42,90 €
<b>Heritage 1130 Merlot</b>	0,2l 0,75l	8,90 € 31,90 €
<b>Torcicoda Primitivo Tormaresca</b>	0,2l 0,75l	11,90 € 42,90 €

## Rosé

<b>Rodenbergs Terrassenwein Rosé</b>	0,2l 0,75l	8,50 € 29,80 €
--	---------------	-------------------

# Prickelndes

## Prosecco

<b>Ruggeri Quartese</b>	0,1l 0,75l	8,50 € 49,00 €
<b>Ruggeri Argeo Rosé</b>	0,1l 0,75l	8,50 € 49,00 €

## Champagner

<b>Moët Brut</b>	0,1l 0,75l	13,90 € 99,00 €
<b>Moët Rosé</b>	0,1l 0,75l	16,90 € 109,00 €

### Der Tipp für den Sommer

#### Chandon Garden Spritz

Schaumwein trifft auf  
Argentinischen Orangenlikör

0,15l	11,90 €
0,75l	49,90 €



# Schorlen & Softdrinks

<b>Coca-Cola</b>	0,2l 0,4l	2,60 € 4,90 €
<b>Coca-Cola zero</b>	0,2l 0,4l	2,60 € 4,90 €
<b>Fanta</b>	0,2l 0,4l	2,60 € 4,90 €
<b>Sprite</b>	0,2l 0,4l	2,60 € 4,90 €
<b>Schweppes</b> Tonic Water, Bitter Lemon, Wild Berry, Ginger Ale	0,2l	2,90 €
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,4l	4,20 €
<b>Orangensaftschorle</b>	0,4l	4,20 €
<b>Rhabarbersaftschorle</b>	0,4l	4,20 €
<b>Maracujasaftschorle</b>	0,4l	4,20 €
<b>Kirschschorle</b>	0,4l	4,20 €
<b>Johannisbersaftschorle</b>	0,4l	4,20 €
<b>Vitamalz Alkoholfrei</b>	0,33l	3,00 €
<b>Hausgemachter Eistee</b> Zitrone, Pfirsich	0,4l	4,90 €

# hausgemachte Limonaden Kreationen

<b>Mango-Silk</b> Mangonektar   Orangensaft   Limette   Karamellsirup	0,4l	4,90 €
<b>Purple Heart</b> Schwarzer Johannisbeersaft   Zitrone   Lavendelsirup	0,4l	4,90 €

# Biere

rodenberg  
1770

<b>Krombacher Pils</b> vom Fass	0,25l 0,4l	3,20 € 4,90 €
<b>Krombacher Kellerbier</b> vom Fass	0,3l	4,60 €
<b>Starnberger Hell</b> vom Fass	0,3l 0,5l	4,60 € 6,90 €
<b>Krombacher Weizen</b> Flasche	0,5l	5,90 €
<b>Krombacher Radler</b>	0,25l 0,4l	3,20 € 4,90 €
<b>Krefelder</b>	0,25l 0,4l	3,20 € 4,90 €



# Biere alkoholfrei

<b>Krombacher</b> alkoholfrei	0,33l	4,20 €
<b>Krombacher Weizen</b> alkoholfrei	0,5l	5,90 €

# Wasser

<b>Rodenberg's Wasser</b> still, prickelnd	0,35l 0,75l	3,20 € 6,50 €
<b>Vöblauer</b> still, prickelnd	0,25l 0,75l	3,20 € 6,90 €



# Kaffee

## und kleine Spezialitäten

<b>Tasse Cafe Creme</b>	2,90 €
<b>Milchkaffee</b>	4,90 €
<b>Cappuccino</b>	3,90 €
<b>Latte Macchiato</b>	4,90 €
<b>Espresso</b>	3,20 €
<b>Espresso Macchiato</b>	3,90 €
<b>Doppelter Espresso</b>	4,90 €
<b>Pott Schokolade</b>	4,90 €
<b>Pott Schokolade mit Sahne</b>	5,90 €
<b>Chocmoc</b>	5,90 €
<b>„Tote Tante“</b>	6,50 €
Schokolade   Rum   Sahne	

# Whiskey

<b>Makers Mark</b>	2cl	3,50 €
Bourbon   USA		
<b>Monkeys Shoulder</b>	2cl	4,00 €
Scotch   Schottland		
<b>Glenmorangie</b>	2cl	4,50 €
Single Malt   10 years   Schottland		
<b>Redbreast</b>	2cl	9,00 €
Single Pot   Irish Whiskey   15 years Irland		
<b>Slyrs</b>	2cl	7,50 €
Classic Bavarian   Single Malt Deutschland		

# Tequila

<b>Cuervo Silver</b>	2cl	3,00 €
<b>Patron Reposado</b>	2cl	4,50 €
<b>Volcan Blanco</b>	2cl	4,50 €
<b>Volcan Reposado</b>	2cl	5,00 €
<b>Volcan Cristalino</b>	2cl	6,50 €

# Digestif

<b>Grappa Nonino</b>	2cl	4,00 €
<b>Lantenhammer</b>	2cl	5,00 €
Williamsbirne, Haselnuss, Marille		
<b>Lantenhammer</b>	2cl	6,50 €
Wildkirsche		
<b>Baileys</b>	4cl	4,50 €
<b>Jägermeister</b>	2cl	3,50 €
<b>Helbing</b>	2cl	3,00 €
<b>Frangelico</b>	2cl	3,50 €
<b>Eierlikör</b>	2cl	3,50 €
<b>Ramazotti</b>	2cl	3,50 €
<b>Averna</b>	2cl	3,50 €
<b>Belvedere Wodka</b>	2cl	5,00 €
<b>Portwein Taylors</b>	4cl	6,50 €
10 Jahre		
<b>Ouzo</b>	2cl	3,00 €
<b>Sambuca</b>	2cl	3,00 €
<b>Brandy Lepanto</b>	2cl	4,50 €
<b>Cognac</b>	2cl	5,00 €
Henessy		
<b>Krämer</b>	2cl	3,50 €
Dortmunder Tropfen, Dortmunder Weizen		

# Rum

<b>Bumbu Barbados</b>	2cl	3,50 €
<b>Don Papa Philippinen</b>	2cl	4,00 €
<b>Botucal Venezuela</b>	2cl	4,00 €
<b>Eminente 3 Jahre Kuba</b>	2cl	4,50 €
<b>Eminente 7 Jahre Kuba</b>	2cl	5,00 €
<b>Sasse Rum Jamaica</b>	2cl	9,00 €



# Mittagskarte

12.00 – 14:30

<b>Matjes Hausfrauen Art</b> Salzkartoffeln   Kopfsalat   Joghurtdressing	13,90 €
<b>Rotbarsch</b> Butterkartoffeln   Kopfsalat (Sauce nach Wahl: Senf oder Dill)	19,90 €
<b>Forelle Müllerin</b> Petersilienkartoffeln   Kopfsalat   Zitrone	19,90 €
<b>Oma's Rinderroulade – Herzhaft und köstlich</b> Mit viel Sauce, Rotkraut und Kartoffelstampf	19,90 €

## Backfisch-Mittag Mittwochs im Rodenberg

**Mittwochmittag ist Backfischzeit im Rodenberg:**

Mit Remoulade  
und wahlweise  
Bratkartoffeln  
oder Kartoffelsalat  
Portion

16,90 €

