

---

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.

09-03-25



## Aperitifs

<b>Aperol Spritz</b>	0,2l	8,50 €
<b>Lillet Wild Berry</b>	0,2l	8,50 €
<b>Campari Spritz</b> Soda   Orange	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	8,50 €
<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 €

## Cocktails

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

# Vorspeisen warm und kalt

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

**Pulpo** 17,90 €  
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 | Avocado | Lauchzwiebel | Brotchip

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

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

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

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

## Am Abend

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

**Kaviar Sturia Vintage**  
Französischer Kaviar vom Baerii Stör  
15g 49,00 € 30g 99,00 €

**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** 99,00 €  
für 2 Personen mit halbem Hummer Aufpreis 29,90 €  
6 Austern | Lachstatar | Thunfisch-tatar | Sashimi Duo Lachs/Thunfisch | Garnelen | Algensalat | Jakobsmuschel

passend dazu empfehlen wir unseren  
**Pouilly Fumé | Loire**  
Hubert Brochard  
0,75 l 59,90 €



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. 4**  
Schalotten Vinaigrette | Chesterbrot | Zitrone  
serviert im originalen Gillardeau Schiff  
3 Stück 18,00 €  
6 Stück 36,00 €

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



### Rodenbergs Rosé

**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

16,90 €

Ohne Nordseekrabben 10,90 €

# Hauptgerichte

## vegan

### veganer Backfisch

Remoulade | Bratkartoffeln | Salat

24,90 €

### Rodenbergs Kürbisrisotto

Kumquats | Hokkaido

22,90 €

# Fleisch

## Originales Wiener Schnitzel

34,90 €

Bratkartoffeln | Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone | Kapern | Sardelle

## Geschmorte Ochsenbäckchen

32,90 €

Getrüffeltes Kartoffelpüree | Gartengemüse

## unsere Weinempfehlung zu Fleisch



### Malbec

Terrazas de los Andes | Argentinien

0,2l 11,90 €

0,75l 42,90 €

# Steaks

## Black Angus Beef

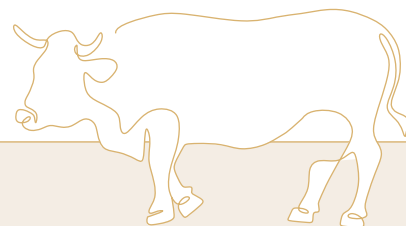
Filet 200g 34,00 €

300g 44,00 €

500g 64,00 €

Rib-Eye 300g 35,00 €

Für unsere Fleischgerichte verwenden wir ausschließlich bestes Fleisch von argentinischen Black Angus Rindern.



## Wählen Sie zu Ihrem Steak:

### Saucen

4,00 €

Portweinjus

Café de Paris-Butter

Chimichurri

Béarnaise

Pfefferrahmsauce

Senfsauce

### Beilagen

Grillgemüse 5,00 €

Blattspinat 4,00 €

Champagnerkraut 6,00 €

Bratkartoffeln 5,00 €

Gurkensalat 5,00 €

Trüffelpüree 8,00 €

Limettenrisotto 8,00 €

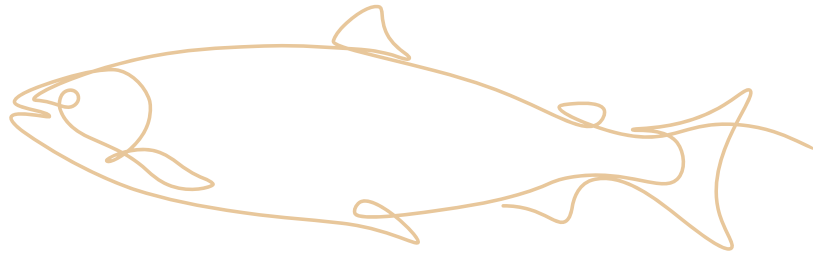
Safranrisotto 10,00 €

### Surf and Turf

3 Black Tiger

Garnelen 18,00 €

Halber Hummer 29,00 €



## Fisch Hauptgerichte

**Thunfisch in Sesamkruste** 38,90 €  
Safranrisotto | Unagi Sauce

**Zitronen Lachs** 27,90 €  
Junger Spinat | Maisplätzchen |  
Weißweinschaum

**Zanderfilet** 34,90 €  
Spitzkohlgemüse | Kartoffelpüree |  
Weißweinschaum

**Ganze Scholle Finkenwerder** 28,90 €  
Speck | Petersilienkartoffeln | Salat

**Ganze Scholle Büsumer** 32,90 €  
Nordseekrabben | Petersilien-  
kartoffeln | Salat

**Sylter Pannfisch** 27,90 €  
Kabeljau | Senfsauce | Bratkartoffeln |  
Salat

**Edelfischteller** 34,90 €  
3 große Fischfilets | Vitelotte  
Gnocchi | Queller | Beurre Blanc

**Rotbarbe** 24,90 €  
Limettenrisotto | Kresse

**Steinbuttfilet** 39,90 €  
Champagnerkraut | Nussbutter-  
kartoffeln | Weißweinschaum

**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



unsere  
**Weinempfehlung**

**Toller Petit Chablis**  
La Chablisienne Burgund

0,75l 57,90 €

rodenberg  
1770  
**Muscheltöpfe**

**1 kg Sylter Miesmuscheln  
mit Baguette** 23,90 €

**Klassisch**  
Weißwein | Lauch | Sellerie | Möhre

**Mediterran**  
Tomatensauce | Knoblauch | Basilikum

**Curry**  
Kokosmilch | 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

**Spaghetti Eis** 8,50 €  
Bourbon Vanille | selbstgemachte  
Erdbeersoße | Valrhona Schokolade

**Eierlikörbecher** 8,50 €  
Bourbon Vanille | Sahne | Eierlikör |  
Schokoladensoße

**Nussbecher** 8,50 €  
Haselnusseis | Bourbon Vanille |  
gehackte Haselnüsse | Sahne |  
Schokoladensoße

**Schokobecher** 8,50 €  
Schokoladeneis | Sahne | Schoko-  
ladensoße

**Anno 1770** 8,50 €  
Creme Brûlée Eis | Geflämmter Rohr-  
zucke | Sahne

## Eis

**Hausgemachtes  
Konditor-Eis** je Kugel 3,00 €  
ab 2 Kugeln

Bourbon Vanille

Schokolade

Haselnuss

Salzkaramell

Stracciatella

Creme Brûlée

Pistazie vom Etna

**Hausgemachte  
Sorbets**  vegan

Mango-Maracuja

Hibiskus-Limette

Kokos-Limette-Minze

Ananas

Himbeer

**Portion Sahne** 1,40 €



**Unser Service informiert Sie gerne  
über die aktuell verfügbaren Sorten**

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

# Prickelndes

## Schaumweine

<b>Elsass Crémant Brut Maison Kuehn</b>	0,1l 0,75l	8,50 € 49,00 €
<b>Venetien Rosé Ruggeri Argeo</b>	0,1l 0,75l	8,50 € 49,00 €

## Champagner

<b>Moët Brut</b>	0,75l	99,00 €
<b>Moët Rosé</b>	0,75l	109,00 €
<b>Ruinart Blanc de Blancs</b>	0,75l	159,00 €
<b>Ruinart Rosé</b>	0,75l	159,00 €

### Der Tipp für den Frühling

**Mosel  
Weißburgunder  
Van Volxem**

0,75l

42,90 €



# Schorlen & Softdrinks

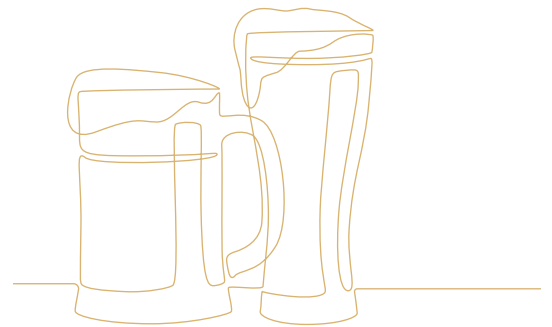
<b>Coca-Cola</b>	0,2l 0,4l	3,20 € 4,90 €
<b>Coca-Cola zero</b>	0,2l 0,4l	3,20 € 4,90 €
<b>Fanta</b>	0,2l 0,4l	3,20 € 4,90 €
<b>Sprite</b>	0,2l 0,4l	3,20 € 4,90 €
<b>Schweppes</b> Tonic Water, Bitter Lemon, Wild Berry, Ginger Ale	0,2l	3,60 €
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,4l	4,90 €
<b>Orangensaftschorle</b>	0,4l	4,90 €
<b>Rhabarbersaftschorle</b>	0,4l	4,90 €
<b>Maracujasaftschorle</b>	0,4l	4,90 €
<b>Kirschschorle</b>	0,4l	4,90 €
<b>Johannisbersaftschorle</b>	0,4l	4,90 €
<b>Vitamalz Alkoholfrei</b>	0,33l	3,50 €
<b>Hausgemachter Eistee</b> Zitrone, Pfirsich	0,4l	4,90 €

# hausgemachte Limonaden Kreationen

<b>Mango-Silk</b> Mangonektar   Orangensaft   Limette   Karamellsirup	0,4l	5,90 €
<b>Purple Heart</b> Schwarzer Johannisbeersaft   Zitrone   Lavendelsirup	0,4l	5,90 €
<b>Safari Sun</b> Mandarinenpüree   Ananas   Orangensaft   Zitrone	0,4l	5,90 €

# Biere

<b>Krombacher Pils</b> vom Fass	0,25l 0,4l	3,50 € 4,90 €
<b>Krombacher Kellerbier</b> vom Fass	0,3l	4,60 €
<b>Starnberger Hell</b> vom Fass	0,3l 0,5l	4,90 € 6,90 €
<b>Krombacher Weizen</b> Flasche	0,5l	5,90 €
<b>Krombacher Radler</b>	0,25l 0,4l	3,50 € 4,90 €
<b>Krefelder</b>	0,25l 0,4l	3,50 € 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>	3,40 €
<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	6,50 €
Single Malt   10 years   Schottland		
<b>Redbreast</b>	2cl	7,50 €
Single Pot   Irish Whiskey   12 years   Irland		
<b>Slyrs</b>	2cl	7,50 €
Single Malt   Classic Bavarian   Deutschland		
<b>Glenfiddich</b>	2cl	8,00 €
Single Malt   15 years   Schottland		

# 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	5,00 €
<b>Prinz</b>		
Williamsbirne, Marille, Haselnuss, Zwetschge	2cl	5,00 €
Alte Himbeere, Wildhimbeere, Alte Wildkirsche	2cl	6,50 €
<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>	4cl	4,50 €
<b>Averna</b>	4cl	4,50 €
<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	4,00 €
<b>Don Papa Philippinen</b>	2cl	4,50 €
<b>Botucal Venezuela</b>	2cl	4,50 €
<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

Business Lunch  
12:00 – 14:30

Zusätzlich zu unserer Hauptkarte bieten wir Dienstag – Freitag in der Zeit von 12:00 – 14:30 Uhr eine extra Mittagskarte an.

## Hauptspeisen

<b>Linguine mit Garnelen</b> in pikanter Tomatensauce und Parmesan	16,90 €
<b>Seelachsfilet mit Salzkartoffeln</b> gemischter Salat wahlweise Senf- oder Dill-Sauce	19,90 €
<b>Forelle Müllerin</b> mit Petersilienkartoffeln und Salat	19,90 €
<b>Oma's Rinderroulade – herzhaft und köstlich</b> mit viel Sauce, Rotkohl und Kartoffelpüree	19,90 €

## Backfisch-Mittag

Mittwochs im Rodenberg

**Mittwochmittag ist Backfischzeit im Rodenberg:**

Mit Remoulade  
und wahlweise Bratkartoffeln  
oder Kartoffelsalat

Portion

16,90 €

