SIEDE HAUS
GUT ESSEN & TRINKEN

Der Geschmack von Rothenfelde!

Quelle: Heimatmuseum Bad Rothenfelde

SIEDE HAUS
GUT ESSEN & TRINKEN

Herzlich willkommen!

Das „Siedehaus“ verbindet regionale Kochkunst mit natürlicher Würze und erinnert an jene Handwerkskunst, mit der noch bis 1970 aus dem Bad Rothenfelder Solewasser feinstes Speisesalz gewonnen wurde.

Im traditionellen „Siedehaus“ wurde das Wasser aus großer Tiefe emporgepumpt und in riesigen Salzpfannen verdampft, um an das kostbare Gut zu gelangen.

Unsere heutigen Pfannen sind deutlich kleiner, erlesener befüllt und doch voller Geschmack nach Heimat und längst vergangenen Traditionen.

Ihr SIEDEHAUS Team

Beiersdorf Strothmann

Spohn

SIEDE HAUS
GUT ESSEN & TRINKEN

Vorspeise

SOMMERROLLEN
mit Reispapier, Glasnudeln, Wildkräutersalat, Gurke,
Karotten, Röstzwiebeln & Erdnussdip
8,50 €

–

RINDERTATAR AUF DER SALZPLATTE
Eigelb & geröstetes Brioche
13,50 €

–

VITELLO TONNATO VOM KALB
mit Thunfischcreme & Kapernäpfeln
14,50 €

–

GERÖSTETE BLACK TIGER GARNELEN MIT KOPF & SCHALE (1KG)
mit Brot & Aioli

Perfekt zum Teilen
Zur Vorspeise für 4-6 Personen
Zum Hauptgang für 2 Personen
49,50 €

Tipp des Hauses!

Suppe

RINDERKRAFT
Nudeln, Eierstich, Blumenkohl & Rindfleisch
8,00 €

–

KAROTTEN-KÜRBIS-CREMESUPPE
mit Kokosmilchschaum
8,00 €

bei Fragen zu Allergieauslösenden Inhaltsstoffen, reichen wir gerne eine separate Karte

SIEDE HAUS
GUT ESSEN & TRINKEN

Frisch vom Feld

Blattsalat, Kürbis, Birne, Gorgonzola,
Nüsse, Kerne & Crôutons

Dressing nach Wahl:
Preiselbeer-Vinaigrette / Honig-Senf-Dressing

KLEINER SALAT
8,50 €
–
GROSSER SALAT
18,50 €
–
HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 150G
+ 6,50 €
–
BLACK TIGER GARNELEN 5 STÜCK
+ 13,00 €
–
RINDFLEISCHSTREIFEN 150G
+ 13,00 €

bei Fragen zu Allergieauslösenden Inhaltsstoffen, reichen wir gerne eine separate Karte

SIEDE HAUS
GUT ESSEN & TRINKEN

Hauptgerichte

FLAMMKUCHEN (VEGETARISCH)
mit Kürbis, Spinat, Feta & Honig
14,50 €

–

SPINAT KNÖDEL (VEGETARISCH)
mit Pilzrahm, Nussbutter & Bergkäse
22,50 €

–

NUDELN NACH „THAILÄNDISCHER ART“ (VEGETARISCH)
Kokosmilch, Zitronengras, Gemüse & Rucola
16,50 €

–

mit Lachsfilet
23,00€

–

ASIA HÄHNCHEN DRUM STICKS
Karotten-Juliennes, Sesam-Kartoffel-Stampf
21,50 €

–

WESTFÄLISCHE SÜLZE
Remoulade & Bratkartoffeln
16,50 €

–

SEEHECHTFILET
mit Martini-Senf-Schaum, Rote Beete Risotto & Gemüsechips
22,50 €

–

Westfälische Sülze
Sülze ist ein kaltes Gericht aus Fleisch und Gemüse. Besonders in den ländlichen Regionen Westfalens genießt die Sülze eine große Tradition.

bei Fragen zu Allergieauslösenden Inhaltsstoffen, reichen wir gerne eine separate Karte

SIEDE HAUS
GUT ESSEN & TRINKEN

Hauptgerichte

KALBSLEBER GEBRATEN
Balsamico-Jus, Kartoffelstampf, Apfel & Zwiebeln
23,50 €

–

CORDON BLEU VOM SCHWEIN
mit Erbsen, Möhren & Kroketten
22,50 €

–

SCHNITZEL VOM JUNGSCHWEIN
mit Gurkensalat & Pommes frites

wahlweise mit
Preiselbeeren & Zitrone
20,50 €

–

Jägersoße
23,50 €

–

VEGANER SIEDEHAUS BURGER (VEGAN)
Laugen-Bun, Linsenpatty, vegane Mayo,
Preiselbeer-Marmelade, Rucola & Knobifritten
17,50 €

–

SIEDEHAUS BURGER
Laugen-Bun, Rindfleischpatty, Ziegenkäse, Preiselbeer-Marmelade,
Estragon-Mayonnaise, Rucola & Knobifritten
22,50 €

Cordon bleu
Wörtlich übersetzt bedeutet „à la cordon bleu": „nach Art der hohen Kochkunst" und beschreibt ein paniertes Schnitzel mit Schinken & Käse.

bei Fragen zu Allergieauslösenden Inhaltsstoffen, reichen wir gerne eine separate Karte

SIEDE HAUS
GUT ESSEN & TRINKEN

Hauptgerichte

SAUERBRATEN VOM RIND
gedörrte Pflaumen, Rotkohl & Kartoffelklöße
25,50 €
–
GULASCH VOM WEIDERIND
Schnittlauch-Schmand & Spätzle
23,50 €
–
DUROC STIEHLKOTLETT
weiße Pfeffersoße, Schmorzwiebeln & Kroketten
21,50 €
–
Natürlich haben wir auch an unsere „kleinen Gäste“ gedacht,
sprechen Sie gerne unseren Service an.

Sauerbraten
Ein Sauerbraten ist ein durch mehrtägiges Marinieren in einer Beize aus Essig und weiteren Zutaten vorbehandelter Schmorbraten.

bei Fragen zu Allergieauslösenden Inhaltsstoffen, reichen wir gerne eine separate Karte

SIEDE HAUS
GUT ESSEN & TRINKEN

Dessert

PASSIONSFRUCHT-THYMIAN CREME BRÛLÉE
mit Vanilleeis
8,50 €
–
DREIERLEI VON DER SCHOKOLADE
warmes Schokoküchlein,
weißes Schokoladenmousse & Ruby-Parfait
9,50 €
–
UNSERE MINI KOMBINATION
Cheesecake, Herrencreme & Schwarzwälder
10,50 €

Ruby-Schokolade
Die Ruby-Schokolade zeichnet sich durch einen als leicht süßlich-säuerlich beschriebenen Geschmack aus, der mit dem von Beeren vergleichbar ist.

bei Fragen zu Allergieauslösenden Inhaltsstoffen, reichen wir gerne eine separate Karte

Gut zu wissen...

Einst diente das 13 Meter hohe und damals 178 Meter lange Gradierwerk als Verdunstungsanlage und war fester Bestandteil der Saline, bis im Sommer ‘89 etwa 25 Meter des alten Gradierwerkes einstürzten.

Hier rieselt bis heute die Quellsole aus der 180 Meter tief liegenden Quelle an den Schwarzdornwänden herab, um den Salzgehalt der Sole auf ein Maximum zu erhöhen.

Früher war es die Aufgabe der Salzsieder im Siedehaus die Sole in riesigen Pfannen durch Kochen in Salz zu „verwandeln“. Eine kleine Glocke hoch oben auf dem alten Gradierwerk „rief“ früher die Salzsieder zur Arbeit.

Doch diese Zeiten sind lange vorbei.
Das Siedehaus, in dem sieben Pfannen ständig „unter Dampf“ standen, steht längst nicht mehr.
1969 stellte die Saline aus wirtschaflichen Gründen ihre Produktion ein.

Quelle: Dr. Georg - Stiftung zur Förderung von Kunst und Kultur