



*Der Geschmack  
von Rothenfelde!*





Quelle: Heimatmuseum Bad Rothenfelde



# 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 Salzpflanzen 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



## Vorspeise

### **REIBEKUCHEN**

mit gebeiztem Lachs & Schmand

14,50 €

–

### **RINDERTARTAR AUF DER SALZPLATTE**

Brioche & Eigelb

15,50 €

–

### **VITELLO TONNATO**

Rucola, Kapern & Zitronenöl

14,00 €

## Suppe

### **RINDERKRAFT**

Nudeln, Eierstich, Blumenkohl & Rindfleisch

8,00 €

–

### **LINSEN-KOKOS-CURRY-SUPPE**

Curry-Schaum und Naanbrot

8,50 €



## *Frisch vom Feld*

*Blattsalate, Rohkost, Mozzarella, Birne,  
Croutons, Nüsse & Kerne*

*Dressing nach Wahl:  
Preiselbeer-Vinaigrette/ Granny-Smith-Sesam-Dressing*

**KLEINER SALAT**

8,50 €

-

**GROSSER SALAT**

17,50 €

-

**HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 150G**

+ 6,50 €

**LACHSFILET 150G**

+ 9,50 €

**RINDFLEISCHSTREIFEN 150G**

+ 13,00 €



## Hauptgerichte

### **ROTE-BETE-GNOCCHI (VEGAN)**

gebackener Tofu, Salbei-Espuma & Gartenkresse

21,50 €

–

### **HAUSGEMACHTE RAVIOLI (VEGETARISCH)**

Bärlauch-Füllung, Morchel-Espuma & confierte Tomate

23,50 €

–

### **TERIYAKI-LACHSFILET**

wilder Brokkoli, Süßkartoffel-Püree, Teriyaki & Sesam

31,50 €

–

### **SALTIMBOCCA VON DER HÄHNCHENBRUST**

Spaghetti Aglio e Olio & Beurre-Blanc-Espuma

26,50 €

–

### **KALBSLEBER GEBRATEN**

Balsamicojus, Kartoffelstampf, Apfel & Zwiebel

24,50 €

–

### **MEDAILLONS VOM JUNGSCHEIN**

Balsamicojus, Buttermöhren & Rösti

28,50 €



#### **Beurre-Blanc**

*Beurre blanc (deutsch „weiße Butter“, in Frankreich auch als „Beurre nantais“ bezeichnet) ist eine klassische Buttersauce der französischen Küche, die vor allem zu Fisch und hellem Geflügel serviert wird.*

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



## Hauptgerichte

### **SCHNITZEL VOM JUNGSCHEIN**

mit Gurkensalat & Pommes frites

wahlweise mit

Preiselbeeren & Zitrone

19,50 €

–

Schmorzwiebeln

23,00 €

–

Jägersoße

24,00 €

–

### **GEKOCHTER RINDERTAFELSPITZ**

Meerrettich-Soße, Wurzelgemüse, Drillinge & frisch geriebener Meerrettich

25,50 €

–

### **RUMPSTEAK**

mit Kräuterbutter

250g 29,50 € | 350g 37,50 €

### **Kartoffelbeilage**

Bratkartoffeln, Pommes Frites,

Rösti oder Kartoffelstampf

je Beilage 5,50 €

–

### **Gemüsebeilage**

Blattsalate, Schmorzwiebeln, Süßkartoffelpüree

oder Spaghetti Aglio e Olio

je Beilage 4,50 €

–

Natürlich haben wir auch an unsere „kleinen Gäste“ gedacht,  
sprechen Sie gerne unseren Service an.

## 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 wirtschaftlichen Gründen ihre Produktion ein.



