

Willkommen im Roten Hof





Rote Straße 14, 24937 Flensburg

Willkommen im Roten Hof

Wir freuen uns, Sie im Roten Hof begrüßen zu dürfen. Die Gaststätte befindet sich im ehemaligen Ausspann. Die ursprünglichen Gasträume waren im vorderen Gebäudeteil in der Roten Straße. Dort wurde ein erfolgreicher Viehhandel mit einem Schnaps besiegelt.

Schon früher war die Rote Straße ein beliebter Treffpunkt in Flensburgs südlicher Altstadt. Sie war Teil des berühmten Ochsenweges von Dänemark nach Altona, und in unmittelbarer Nähe des Südermarktes trafen sich hier Bürger, Kaufleute und Bauern. Sie trieben Handel und hielten Klönschnack, während in den Hinterhöfen die Pferde „ausgespannt“ und versorgt wurden.

Hier wurden die Waren gelagert und in den Gaststätten auf den gelungenen Handel und den neuesten Klatsch und Tratsch angestoßen. Aus dieser Zeit stammen auch die für die Flensburger Altstadt so typischen Kaufmanns- und Handwerkerhöfe, von denen es in der Roten Straße fünf Stück von ganz besonderer Schönheit gibt.

Übrigens: Der Name Rote Straße kommt nicht etwa vom Rotlichtmilieu, sondern von dem Wort „Rodung“. Und früher erreichte man durch das Rote Tor (die Rudeporte) am Ende der Roten Straße (die Rudestraat) eben diesen ehemaligen Wald (die Rude) vor der Stadt.





Rote Straße 14, 24937 Flensburg

Öffnungszeiten

Montag-Samstag von 10.00 Uhr bis 23.00 Uhr (Küche bis 22 Uhr)

Sonn- und Feiertags geschlossen

Tel.: 0461 – 505 23 70

Fax: 0461 – 505 23 71

www.roterhof.de

info@roterhof.de

Je nach Tageszeit bieten wir Frühstück, hausgemachte Kuchen und Torten, Eis und Kaffeespezialitäten von Julius Meinl oder unsere komplette Speisekarte an. Ihre letzte Essensbestellung nehmen wir gerne bis 21.45 Uhr entgegen.

Reservierungen durch das Internet benötigen eine Bestätigung, die in der Regel bis zwei Tagen dauern kann, und sollten daher mindestens zwei Tage vor dem gewünschten Reservierungsdatum erfolgen.

Wir bemühen uns stets, Ihren persönlichen Wünschen entgegenzukommen. Bitte haben Sie Verständnis, wenn aus organisatorischen Gründen oder in Stoßzeiten nicht alle Ihre Wünsche umgesetzt werden oder zu längeren Wartezeiten führen können. Wir halten für Sie eine Speisekarte bereit, die zu allen Gerichten die Allergene ausführlich kennzeichnet. Für das aktuelle Speiseangebot auf der Tafel fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter nach eventuell vorhandenen allergenen Rohstoffen.

Vegetarische und vegane Gerichte finden Sie in unserer Speisekarte extra gekennzeichnet.

V– vegetarische Gerichte

Vg - vegane Gerichte

Alle Preise sind in Euro
inklusive Mehrwertsteuer ausgewiesen.
Wir akzeptieren Visa und Mastercard Kreditkarten



Frühstück von 10.00 Uhr bis 12:00 Uhr

Kleines Frühstück

1 Heißgetränk nach Wahl, 2 gemischte Brötchen, 2 Sorten hausgemachte Marmelade, Honig und Nutella	6,00
<i>Gestalten Sie das kleine Frühstück mit unseren Extras ganz nach Ihrem Wunsch</i>	
Portion Käse (3 Scheiben Schnitt- und Weichkäse)	2,00
Portion Rohschinken (3 Scheiben)	2,20
Portion Lachs (3 Scheiben) mit hausgemachter Honig-Senf-Dill-Soße	3,80
Portion Zwiebelmettwurst	1,50
Portion Fleischsalat	1,50
Portion Rührei	3,00
Portion Rührei mit Bacon (3 Scheiben)	5,00
Portion Rührei mit Parmesan und Lauchzwiebeln	5,00
1 gekochtes Ei oder 1 Spiegelei	1,20
1/2 Avocado	2,40

Großes Frühstück

1 Heißgetränk nach Wahl, Auswahl verschiedener Wurst- und Schinkenspezialitäten, sowie Schnitt- und Weichkäsesorten, Obst der Saison, 2 gemischte Brötchen, 1 Scheibe Chiabrot, hausgemachte Marmelade, Honig und Nutella, Rührei oder 1 gekochtes Ei	11,30
<i>(Sie können das große Frühstück auch in der vegetarischen Variante bestellen)</i>	

„Buffet am Tisch“ ab 4 Personen – Frühstück „satt“

Heißgetränke nach Wahl, 1 Glas Orangensaft, 1 Glas Prosecco Rosé, Auswahl verschiedener Wurst- und Schinkenspezialitäten, sowie verschiedene Schnitt- und Weichkäsesorten, Zwiebelmettwurst, Räucherlachs, gemischte Brötchen, Chiabrot, hausgemachte Marmeladen, Honig und Nutella, Rührei oder gekochtes Ei, Obst der Saison, verschiedene Salate	(pro Person)	19,80
---	--------------	-------

Dieses Angebot gilt nur für komplette Gruppen, eine Mischung aus verschiedenen Frühstücksangeboten ist leider nicht möglich. Vielen Dank für Ihr Verständnis. Für Kinder gelten ermäßigte Preise, unsere Mitarbeiter informieren Sie gern.

Sommerfrühstück

- V** Müsli mit Honig, Quark, Obst der Saison, Milch 5,40

Mexikanisches Frühstück

- V** Huevos Rancheros – 2 Spiegeleier mit einer leicht pikanten Tomaten-Paprika-Salsa, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Sprossen, serviert auf Weizen-Tortillas 6,90

Fit-für-den-Tag-Frühstück

- Avocado mit Vollkorntoast, Rührei, Bacon und Sprossen 7,90

½ belegtes Brötchen

- mit Salami oder Käse 2,20

- mit Räucherlachs oder Schinken 2,70

Panini von 10.00 Uhr bis 18:00 Uhr

Panini sind typische italienische Sandwiches, geröstete Weizenbrote (Focaccia), herzhaft belegt.

- V** Grillpanini mit Mozzarella- und Tomatenscheiben, Rucola und hausgemachtem Pesto 5,90

- Grillpanini mit Prosciutto Crudo, Mozzarella- und Tomatenscheiben, Rucola und hausgemachtem Pesto 6,90

- Grillpanini mit italienischer Salami Spianata Romana, Mozzarella- und Tomatenscheiben, Rucola und hausgemachtem Pesto 6,70

- Grillpanini mit Hähnchenbrust, Mozzarella- und Tomatenscheiben, Rucola, Currymayonnaise mit Mango-Stückchen, überbacken mit Parmesan und Körnern 6,90

- Grillpanini mit Räucherlachs, Mozzarella- und Tomatenscheiben, Rucola und hausgemachter Honig-Senf-Dill-Soße 7,10

Diese Speisen servieren wir ab 12 Uhr

Hamburgervariationen

Sie haben die Wahl! Stellen Sie Ihren Hamburger ganz nach Ihrem Wunsch zusammen, indem Sie Ihre Hamburgervariation und die Beilage wählen. Unser Hamburgerbrötchen wird von unserem Bäcker des Vertrauens extra für den Roten Hof gebacken

Hamburger (ohne Beilage) mit Käse, Salatmix, Tomatenscheiben, Zwiebelstreifen und einer herzhaft-pikanten Soße 6,10

- *Der Klassische* - aus 100% Rindfleisch

- *Der Chickenburger* - aus Hähnchenfleisch in knuspriger Panade, leicht pikant

V - *Der Veggieburger* - vegetarischer Chili-Burger nach mexikanischer Art mit Mais, Erbsen, Kidney-Bohnen

Mit folgenden Beilagen (Gesamtpreis)

Pommes, Maiskartoffelscheiben oder Potato-Wedges 9,20

Süßkartoffelpommes 10,90

Gemüse-Pommes aus Pastinaken und Möhren 9,80

Salatbeilage 9,80

Extras zum Burger

Bacon zum Burger (3 Scheiben) 2,00

Zweiter Burger-Patty (zusätzlich) 2,50

Milde Peperoni 1,20

Pulled-Pork-Burger (ohne Beilage) - gezupfter Schweinebraten, der bei niedriger Temperatur langsam gegart wird - mit Käse, Barbecue-Soße und Cole-Slaw-Salat 6,70

Mit folgenden Beilagen (Gesamtpreis)

Pommes, Maiskartoffelscheiben oder Potato-Wedges 9,80

Süßkartoffelpommes 11,50

Gemüse-Pommes aus Pastinaken und Möhren 10,40

Salatbeilage 10,40

Zu allen frittierten Beilagen servieren wir einen Dip Ihrer Wahl. Für einen zusätzlichen Dip berechnen wir 0,50 Euro.

Diese Speisen servieren wir ab 12 Uhr

Unsere Currywurst

Unsere hausgemachte Currywurst wird nach eigener Rezeptur hergestellt. Sie ist leicht pikant und in der Regel für Kinder zu würzig. Stellen Sie Ihr Currywurstgericht ganz nach Ihrem Wunsch zusammen. Zu den frittierten Beilagen servieren wir unseren hausgemachten Curry-Dip

Wurst

Milde Currywurst

Hausgemachte Currywurst

V Vegetarische Currywurst

Currysoße

Fruchtige Currysoße (pikant)

Klassische Currysoße

Mit folgenden Beilagen (Gesamtpreis)

Pommes, Maiskartoffelscheiben oder Potato-Wedges	7,10
Süßkartoffelpommes	8,10
Pastinaken-Möhren-Pommes	7,60
Salatbeilage	7,60
Brot	4,20
Zweite Currywurst (zusätzlich)	3,70

Liebe Gäste! Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihren Wunsch, bei einem Currywurstgericht mehrere Beilagen auszuprobieren, aus organisatorischen Gründen schwer erfüllen können. Vielleicht ist es ein Grund, uns noch einmal zu besuchen?

Diese Speisen servieren wir ab 12 Uhr

Vorspeisen

V Variation aus hausgemachtem Aioli und pikantem Dip mit Brot	4,60
V Marinierter Schafskäse mit eingelegten Oliven und Brot	6,90
V Anti-Pasti-Teller mit mariniertem Gemüse und gehobeltem Parmesan, eingelegtem Schafskäse, Oliven und Aioli	8,90
Zusätzlich mit Prosciutto Crudo und italienischer Salami Spianata Romana	12,50

Salate

Gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Sprossen, Körnern und Brot, wahlweise mit weißer Balsamico-Vinaigrette (**Vg**) oder French-Dressing (**V**)

	klein	6,50
	groß	7,70
Beilagensalat zum Hauptgang		3,80
<i>Toppings zum Salat</i>		
Gebratene Hähnchenbruststreifen		2,90
Eingelegte Oliven (Vg)		2,10
Marinierter Schafskäse (V)		2,90
Schafskäse und Oliven gemischt (V)		2,60
Gebratene Champignons (Vg)		2,20
Eingelegter Tofu (Vg)		2,00

Suppen

V Tomatensuppe mit Croutons und hausgemachtem Basilikumpesto	4,90
Gulaschsuppe nach ungarischer Art mit frischer Kresse und Brot	5,80
<i>Aktuelle Suppe im Wechsel an der Tafel</i>	

Diese Speisen servieren wir ab 12 Uhr

Gemüse, Fleisch, Fisch - unsere Hauptgänge

V	Gebackene Ofenkartoffel mit frischer Kräutercreme und Salatbeilage	8,30
	Vegane Ofenkartoffel mit Kokos-Spinat gefüllt und Salatbeilage (Vg)	9,80
	<i>Toppings zur Ofenkartoffel</i>	
	Gebratene Hähnchenbruststreifen	2,90
	Gebratene Champignons (Vg)	2,20
	Pulled Pork	3,60
	Räucherlachs	3,80
V	Süßkartoffel aus dem Ofen mit mediterranem Gemüse gefüllt und Schafskäse überbacken, dazu Salatbeilage	12,90
V	Penne mit knackigem Gemüse, Erdnüssen, Cashews, Chili-Fäden und Kokos-Flocken in einer pikanten Thai-Curry-Soße	9,60
	Zusätzlich mit Hähnchenbruststreifen	12,60
V	Pecorino Nudeln - Teigtaschen mit Blaumohn, gefüllt mit Pecorino-Käse, Feigen und Senf in Weißwein-Sahne-Soße, verfeinert mit Himbeermark und gerösteten Mandeln	12,50
V	Teigtaschen gefüllt mit getrockneten Tomaten und Provolone-Käse in Tomaten-Kräuter-Soße, Rucola und Pinienkerne	12,50
V	Kartoffelpfanne mit Pastinaken, Knollensellerie, Möhren, Zwiebeln, Topinambur, Fenchel, Cherrytomaten, Schafskäse auf Paprika-Salsa mit hausgemachtem Basilikumpesto	12,90
	Vegan mit eingelegtem Tofu (Vg)	12,90
V	Vegetarisches Gyros mit Baguette, Aioli und Salatbeilage	10,50
	Panierte Karottensticks gefüllt mit Möhren, Zwiebeln, Äpfeln und Anis, dazu Salatbeilage und fruchtiger Mango-Dip (Vg)	9,50
	Gemüsecurry mit gelber Currypaste, Erdnussbutter, Kokosmilch, dazu Basmati-Reis (Vg)	12,00
	Panierte Schweineschnitzel mit Champignon-Zwiebel-Gemüse in Kräuterbutter gebraten, Pommes und einem herzhaft-pikanten Dip	13,30
	mit Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln)	14,70
	Hähnchenbrustfilet in Nuss-Panade mit afrikanischem Kokos-Spinat, Süßkartoffelpommes und fruchtig-pikantem Mango-Dip	15,50

Diese Speisen servieren wir ab 12 Uhr

Gemüse, Fleisch, Fisch - unsere Hauptgänge

Hähnchencurry, mild zubereitet aus Kokosmilch, Kichererbsen, Paprika, Zuckerschoten, dazu Basmati-Reis	14,50
Rumpsteak Mafiosi (230 g Rohgewicht, mit kleinem Fettrand) mit Olivenöl, milden Peperoni, Knoblauch, Oliven, Paprika, Cherrytomaten, scharfer Chili-Paste, Brot und Beilagensalat	19,90
Rumpsteak argentinisch (230 g Rohgewicht, mit kleinem Fettrand) mit Chimichurri-Soße - traditionelle Kräutersoße aus Argentinien- eingelegtem bunten Gemüse und weißen Bohnen, Potato-Wedges	21,90
Backfisch - 2 Fischfilets in Bierteig, hausgemachter Kartoffelsalat und Remoulade	9,60
Flensburger Pannfisch in milder Senfsoße - 2 Fischfilets, Erbsen, Julienne-Gemüse (Karotten, Sellerie und Porree) und Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln) werden zusammen in der Pfanne zubereitet	15,90
Kabeljau nach Art des Hauses - 2 gebratene Kabeljaufilets serviert auf leicht pikantem Provencegemüse (Paprika, Zucchini, Tomaten, Oliven, Minikartoffeln)	15,90
Gambapfanne - 12 große Garnelen in Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln, scharfer Chili-Paste, Cherry-Tomaten, mit Riesling verfeinert serviert in einer heißen Gusspfanne, dazu Brot und Aioli (pikant)	14,90
Penne Surf&Turf - 7 große Garnelen mit Rumpsteakstreifen in Olivenöl, Knoblauch, Cherrytomaten, Rucola und Parmesan (leicht pikant)	15,50

Bitte schauen Sie auf unsere Tafel mit den aktuellen saisonalen Angeboten oder fragen Sie unseren Service

Das Süße danach

Flensburger Rumcreme - eine Flensburger Spezialität mit Rum	5,00
Apfel-Mascarpone-Dessert mit karamellisierten Walnüssen	5,00
Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern, Vanille-Eis und Himbeer-Soße	6,10
Eis - Schokolade, Vanille, Erdbeere und 1 Sorte im Wechsel - 1 Kugel	1,20
Portion Schlagsahne	0,80

Eine Auswahl an hausgemachten Torten, Kuchen und weitere Desserts finden Sie am Kuchenbuffet. Preise erfragen Sie bitte am Buffet

Getränke

Bier vom Fass

Flensburger Pilsener/ Flensburger Dunkel /Alsterwasser	0,3l	2,90
	0,4l	3,50
	0,5l	4,00
Schneider Weisse	0,3l	3,10
	0,5l	4,30

Flaschenbier

Schneider Weisse Kristall	0,5l	4,30
Schneider Weisse Alkoholfrei	0,5l	4,30
Aventinus Weizenstarkbier 8,2%	0,5l	4,40
Duckstein	0,5l	4,40
Flensburger Biere (Gold, Alkoholfrei, Malz)	0,33l	2,90

Alkoholfreie Getränke

Softdrinks (Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Mezzo-Mix)	0,3l	2,60
	0,4l	3,30
Thomas Henry (Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water)	Fl.0,2l	2,80
Fritz-Kola	Fl.0,33l	3,00
Fritz-Limo (Melone, Apfel-Kirsch-Holunder)	Fl.0,33l	3,00
„Proviant“ - Limonade mit Zitrone und Ingwer.	Fl.0,33l	3,00
Fruchtsaft/-nektar (<i>Apfel trüb, Orange, Banane, Kirsche, KiBa, Maracuja, Johannisbeer, Rhabarber</i>)	0,2l	2,60
	0,4l	4,00
	0,3l	2,70
Saftschorle	0,4l	3,50
	0,25l	2,60
St. Michaelis Mineralbrunnen medium oder still	0,75l	6,20
	0,3l	1,00
Leitungswasser		

Getränke

Kaffee-, Schoko- und Teespezialitäten



Der nördlichste Partner Wiener Kaffeehaus tradition

Tasse Kaffee	1,80
Becher Kaffee	2,90
Milchkaffee	3,10
Latte Macchiato	3,10
Cappuccino	2,80
Espresso	1,70
Espresso Macchiato	2,40
Espresso Macchiato dulce mit Ahornsirup	2,80
Carajillo (Espresso mit einem Schuss Veteraño)	3,20
Vanille Espresso	2,90
Doble (doppelter Espresso)	3,00
Café Choc (Espresso, Schokolade, aufgeschäumte Milch)	2,90
Becher Tee	2,80
<i>Alle Teesorten von Julius Meinl stammen aus biologischem Anbau. Wir bieten folgende Auswahl: Assam Jamguri, Earl Grey Blue Blossom, Apfel Holunder, Refreshing Minze, Bergkräuter, Rooibos Vanille, China Green Pure, Asian Spirit Ingwer Zitrone</i>	
Heiße Schokolade	2,60
Heiße Schokolade mit Sahne	3,10
Zusätzlich mit Rum, Amaretto oder Osborne	5,50
Kaffee mit Baileys	5,60
Irish coffee mit Whiskey	5,60
Eiskaffee	3,30
Eisschokolade	3,30

Getränke

Der perfekte Anfang - Prosecco, Aperitif & Co

Secco Rosé, Deutscher Perlwein - erfrischend und leicht prickelnd. Der feine Duft verleiht diesem Perlwein seine elegante Note

Glas 0,1l 3,30

Sekt, Hausmarke Piccolo - Ein ausgewählter Sekt von hochwertiger Qualität, spritzig und harmonisch im Geschmack

Flasche 0,2l 5,20

Martini bianco 5 cl 3,50

Martini rosso 5 cl 3,50

Sherry medium 3,50

Pampelle Ruby L'Apéro - französischer Aperitif aus Grapefruits- mit Tonic und Himbeeren 6,90

Aperol Spritz 5,90

Lillet (französischer Aperitif-Wein) mit Tonic, Minze und Gurke 6,10

Longdrinks erfragen Sie bitte bei unserem Personal

Wein

Pinot Noir „Roter Hof“ - samtig mit der vollen Frucht von Beeren und Kirschen am Gaumen. Anklänge von Vanille im pikanten Nachhall.

Glas 0,2l 5,30

Flasche 0,75l 15,90

Nero d'Avola, „Tank N°26“ ,Sizilien , Italien - Tank N°26 ist die moderne Interpretation des Appassimento-Verfahrens. Ein kräftiger und ausgewogener Rotwein, tiefgründig mit Noten von reifen roten Früchten, besonders Pflaumen, hat eine leichte Rosinennote und etwas Restsüße. Er präsentiert sich rund und weich, perfekt für besondere Anlässe.

Glas 0,2l 7,10

Flasche 0,75l 24,00

Riesling, Weingut E.Bretz, Rheinhessen - Ein sortentypischer, rassiger Riesling mit angenehmer Säure. Er besticht durch seinen pikanten Fruchtgeschmack. Ein ausdrucksvoller Riesling

Glas 0,2l 4,90

Flasche 0,75l 14,90

Shiraz, „Tall Horse“, Western Cap, Südafrika - 9 Monate im Eichenfass gelagert. Ein reifer und eleganter Rotwein, dunkelrot bis violett in der Farbe, kraftvoll und intensiv mit den Aromen von Waldbeeren. Lang anhaltend, kraftvoll und würzig

Glas 0,2l 5,10

Flasche 0,75l 15,40

Merlot, „Cheval Sauvage“, Frankreich - Ein vollmundiger Rotwein mit komplexen beerigen Aromen, dessen weiche Taninstruktur für seinen harmonischen Geschmack verantwortlich ist. Ein Wein für alle Gelegenheiten

Glas 0,2l 4,80

Flasche 0,75l 14,70

Spätburgunder Rotwein, Pfalz - (halbtrocken) Rubinrot, vollmundig und fruchtig zugleich; mild und süffig, ein idealer Essensbegleiter

Glas 0,2l 4,80

Flasche 0,75l 14,70

Sauvignon Blanc, Weingut E.Bretz, Rheinhessen - Ein frischer Wein mit unnachahmlichem Mineralton. Der Wein ist elegant mit edlen Fruchtaromen nach Stachelbeere und Ananas und verfügt über eine verführerische Säure gepaart mit nur sehr dezenter Restsüße

Glas 0,2l 6,80

Flasche 0,75l 22,50

Grauer Burgunder - Qualitätswein, Baden/Kaiserstuhl, Oberbergener Vulkanfelsen - Ein angenehm-würziger und ausdrucksvoller Weißwein. Er ist sehr pikant mit einer angenehmen Fülle und bereitet großes Trinkvergnügen

Glas 0,2l 5,10

Flasche 0,75l 15,40

Als Weißweinschorle

Glas 0,2l 3,90

Spätburgunder Spätlese Rosé - Weingut „Nopper“, Baden - Dieser feinfruchtige und elegante Weißherbst erinnert mit seinem Duft an reife Waldbeeren, ein Rosé zu fast allen Gelegenheiten

Glas 0,2l 4,90

Flasche 0,75l 14,90

Das Beste zum Schluss

Jubiläums Aquavit „Jubi“	3,20
Flensburger Aquavit „No6“	2,80
Linie Aquavit	3,00
Grappa	3,00
Calvados	3,00
Cognac	4,50
Ramazotti	2,80
Jägermeister	2,80
Baileys	2,90
Sambuca Molinari	2,90
Obstbrand	2,80
Brandy Carlos Primero	4,50
Whiskey Jameson	3,80