

*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 22.00 Uhr (Küche bis 20.45 Uhr)

Sonn- und Feiertags geschlossen

Tel.: 0461 – 505 23 70

Fax: 0461 – 505 23 71

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

[info@roterhof.de](mailto: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 20.45 Uhr entgegen.

Reservierungen durch das Internet benötigen eine Bestätigung, die in der Regel bis zu drei Tagen dauern kann, und sollten daher mindestens drei 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.

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*

Liebe Gäste! Unsere Frühstücke sind mit größter Sorgfalt zusammengestellt und lassen keinen Spielraum für Veränderungen. Sollte unsere Vorauswahl nicht Ihren Geschmack treffen, bitten wir Sie freundlich, Ihr Frühstück aus unsrem reichhaltigen Extra-Angebot zusammenzustellen

### *„Roter Hof“ Frühstück*

Auswahl verschiedener Wurst- und Schinkenspezialitäten, sowie Schnitt- und Weichkäsesorten, Obst der Saison, 2 gemischte Brötchen, hausgemachte Marmelade, Honig und Nutella, Rührei oder 1 gekochtes Ei 10,80

### **V** *„Veggie“ Frühstück*

Auswahl verschiedener Schnitt- und Weichkäsesorten, 1/2 Avocado, Farmersalat, Obst der Saison, 2 gemischte Brötchen, hausgemachte Marmelade, Honig und Nutella, Rührei oder 1 gekochtes Ei 10,80

### **Vg** *„Vegan-Heaven“ Frühstück*

Veganer Käse, Veganer Aufstrich, 1/2 Avocado, Obst und Gemüse der Saison, 2 gemischte Brötchen, hausgemachte Marmelade, Margarine 10,80

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

Heißgetränke nach Wahl, 1 Glas Orangensaft, 1 Glas Prosecco Rosé, Auswahl verschiedener Wurst- und Schinkenspezialitäten, Schnitt- und Weichkäsesorten, Zwiebelmettwurst, Räucherlachs, gemischte Brötchen, hausgemachte Marmeladen, Honig und Nutella, Rührei oder gekochtes Ei, Obst der Saison, verschiedene Salate 25,50  
(pro Person)

*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.*

## *Mexikanisches Frühstück*

- V** Huevos Rancheros – 2 Spiegeleier mit einer leicht pikanten Tomaten-Paprika-Salsa, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Kresse, serviert auf Weizen-Tortillas 8,20

## *Fit-für-den-Tag-Frühstück*

- Avocado mit Vollkorntoast, Rührei, Bacon und Kresse 9,60

## *Extras*

*Gestalten Sie Ihr Frühstück ganz nach Ihrem Wunsch*

- Portion Käse (3 Scheiben Schnitt- und Weichkäse) 3,00  
Portion Rohschinken oder Putensalami (3 Scheiben) 3,50  
Portion Lachs (3 Scheiben) mit hausgemachter Honig-Senf-Dill-Soße 4,90  
Portion Zwiebelmettwurst oder Fleischsalat 2,50  
1 Scheibe Schwarzbrot 0,50  
Große Schale Rührei 4,00  
Portion Bacon (3 Scheiben) 2,50  
1 gekochtes Ei oder 1 Spiegelei 1,50

## *Panini von 10.00 Uhr bis 18:00 Uhr*

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

- Vg** Grillpanino mit Tomatenscheiben, Rucola, gegrillter Aubergine und Hummus 7,30
- V** Grillpanino mit Mozzarella und Tomatenscheiben, Rucola und hausgemachtem Pesto 7,30
- Grillpanino mit Prosciutto Crudo, Mozzarella und Tomatenscheiben, Rucola und hausgemachtem Pesto 8,10
- Grillpanino mit Hähnchenbrust, Mozzarella und Tomatenscheiben, Rucola, Currymayonnaise mit Mango-Stückchen, überbacken mit Käse und Körnern 8,10
- Grillpanino mit Räucherlachs, Mozzarella und Tomatenscheiben, Rucola und hausgemachter Honig-Senf-Dill-Soße 8,30

## *Diese Speisen servieren wir ab 12 Uhr*

### *Vorspeisen*

- |          |   |       |
|----------|---|-------|
| <b>V</b> | Variation aus hausgemachtem Aioli und pikantem Dip mit Brot<br>(auch vegan möglich)   | 5,90  |
| <b>V</b> | Antipasti-Teller mit mariniertem Gemüse, eingelegtem Schafskäse und Oliven, gehobeltem Parmesan und Aioli<br>(auch vegan möglich) | 11,50 |
|          | Zusätzlich mit Prosciutto Crudo - italienischer Rohschinken   | 14,50 |

### *Salat*

- |           |   |      |
|-----------|---|------|
|           | Gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Kresse, Körnern und Brot, wahlweise mit weißer Balsamico-Vinaigrette ( <b>Vg</b> ) oder French-Dressing ( <b>V</b> ) | 9,50 |
|           | Beilagensalat zum Hauptgang   | 4,70 |
|           | <i>Toppings zum Salat</i>   |      |
|           | Gebratene Hähnchenbruststreifen   | 4,30 |
| <b>Vg</b> | Eingelegte Oliven   | 3,50 |
| <b>V</b>  | Marinierter Schafskäse  | 4,80 |
| <b>V</b>  | Schafskäse und Oliven gemischt  | 4,30 |
| <b>Vg</b> | Gebratene Champignons   | 4,00 |
| <b>Vg</b> | Eingelegter Tofu  | 3,20 |

### *Suppen*

- |          |  |      |
|----------|--|------|
| <b>V</b> | Tomatensuppe mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und Brot        | 6,20 |
|          | Gulaschsuppe nach ungarischer Art mit frischer Kresse und Brot | 7,20 |

*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*

Hamburger (ohne Beilage) mit Käse, Salatmix, Tomatenscheiben, Zwiebelstreifen und einer herzhaft-pikanten Soße 8,50

- *Der Klassische* - aus 100% Rindfleisch

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

**V** - *Der Veggieburger* - vegetarischer Burger mit knackigem Gemüse

***Burger Ihrer Wahl mit folgenden Beilagen (Gesamtpreis)***

Pommes oder Potato-Wedges 12,20

Süßkartoffelpommes oder Maiskartoffelscheiben 14,00

Salatbeilage 13,20

***Extras zum Burger***

Bacon zum Burger (3 Scheiben) 2,50

Zweiter Burger-Patty (zusätzlich) 4,00

Milde Peperoni 1,40

Pulled-Pork-Burger (ohne Beilage) - gezupfter Schweinebraten, der bei niedriger Temperatur langsam gegart wird - mit Käse, Barbecue-Soße und Cole-Slaw-Salat 9,70

***Mit folgenden Beilagen (Gesamtpreis)***

Pommes oder Potato-Wedges 13,40

Süßkartoffelpommes oder Maiskartoffelscheiben 15,20

Salatbeilage 14,40

Zu allen frittierten Beilagen servieren wir einen Dip Ihrer Wahl. Für einen zusätzlichen Dip berechnen wir 0,60 Euro

*Diese Speisen servieren wir ab 12 Uhr*

*Unsere Currywurst*

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

**Wurst**

Hausgemachte Currywurst

**Vg** Vegane Currywurst

**Currysoße**

Fruchtige Currysoße (pikant)

Klassische Currysoße

**Currywurst und Soße Ihrer Wahl mit folgenden Beilagen  
(Gesamtpreis)**

Pommes oder Potato-Wedges	9,60
Süßkartoffelpommes oder Maiskartoffelscheiben	11,40
Salatbeilage	10,60
Brot	6,70
Zweite Currywurst (zusätzlich)	5,90

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*

### *Gemüse, Fleisch, Fisch - unsere Hauptgänge*

*Liebe Gäste! Wir bereiten unsere Speisen frisch und mit Sorgfalt zu. Je nach Wahl und Zusammenstellung der Gerichte kann es zu unterschiedlichen Zubereitungszeiten kommen. Dadurch könnte ein Gast, der nach Ihnen bestellt hat, sein Essen vor Ihnen bekommen. Wir versichern Ihnen, dass wir größtes Interesse daran haben, Ihre Bestellungen so schnell wie möglich zuzubereiten*

<b>V</b>	Gebackene Ofenkartoffel mit Kräutercreme und Salatbeilage	10,20
<b>Vg</b>	Gebackene Ofenkartoffel mit Kokos-Erbсен-Spinat gefüllt und Salatbeilage	11,80
	<i>Toppings zur Ofenkartoffel</i>	
	Gebratene Hähnchenbruststreifen	4,30
<b>Vg</b>	Gebratene Champignons	4,00
	Pulled Pork	5,40
	Räucherlachs	4,90
<b>V</b>	Süßkartoffel aus dem Ofen mit mediterranem Gemüse gefüllt und Schafskäse überbacken, dazu Salatbeilage	15,50
<b>V</b>	Penne mit knackigem Gemüse, Erdnüssen, Cashews in einer pikanten Thai-Curry-Soße	11,50
	Zusätzlich mit Hähnchenbruststreifen	15,80
<b>V</b>	Pecorino Nudeln - Teigtaschen mit Blaumohn, gefüllt mit Pecorino-Käse, Feigen und Senf in Weißwein-Sahne-Soße, verfeinert mit Himbeermark und gerösteten Mandeln	15,00
<b>V</b>	Teigtaschen gefüllt mit getrockneten Tomaten und Provolone-Käse in Tomaten-Kräuter-Soße, Rucola und Pinienkernen	15,00
<b>V</b>	Kartoffelpfanne mit Pastinaken, Knollensellerie, Möhren, Zwiebeln, Topinambur, Fenchel, Cherrytomaten, Schafskäse auf Paprika-Salsa mit hausgemachtem Basilikumpesto	15,80
	<b>Vg</b> Vegan mit eingelegtem Tofu	15,30
<b>Vg</b>	Sesam-Karotten-Knuspersticks aus Möhren, Zwiebeln, Äpfeln und Anis, dazu Salatbeilage und fruchtiger Mango-Dip	11,20
<b>Vg</b>	Gemüsecurry mit gelber Currypaste, Erdnussbutter, Kokosmilch, dazu Basmatireis	14,50

Panierte Schweineschnitzel mit Champignon-Zwiebel-Gemüse in Kräuterbutter gebraten, Pommes und einem herzhaft-pikanten Dip	16,00
mit Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln)	18,50
Hähnchenbrustfilet in Nuss-Panade mit afrikanischem Kokos-Erbesen-Spinat, Süßkartoffelpommes und fruchtig-pikantem Mango-Dip	18,00
Hähnchencurry, mild zubereitet aus Kokosmilch, Kichererbsen, Paprika, Zuckerschoten, dazu Basmatireis	16,90
Rumpsteak Mafiosi (230 g Rohgewicht, mit kleinem Fettrand) mit Olivenöl, milden Peperoni, Knoblauch, Oliven, Paprika, Cherrytomaten, scharfer Chili-Paste, Brot und Beilagensalat	27,00
Rumpsteak argentinisch (230 g Rohgewicht, mit kleinem Fettrand) mit Chimichurri-Soße - traditionelle Kräutersoße aus Argentinien-, eingelegtem bunten Gemüse, Potato-Wedges	27,00
Fish'n' Chips - 2 Fischfilets in Bierteig, Pommes und Remoulade	17,50
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	22,00
Kabeljau nach Art des Hauses - 2 gebratene Kabeljaufilets serviert auf leicht pikantem Provencegemüse (Paprika, Zucchini, Tomaten, Oliven, Minikartoffeln)	22,00
Gambapfanne - 12 große Garnelen (ohne Schale) in Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln, scharfer Chili-Paste, Cherry-Tomaten, mit Riesling verfeinert, serviert in einer heißen Gusspfanne, dazu Brot und Aioli (pikant)	19,80
Penne Surf&Turf - 7 große Garnelen mit Rumpsteakstreifen in Olivenöl, Knoblauch, Cherrytomaten, Rucola und Parmesan (leicht pikant)	19,50

### *Das Süße danach*

Flensburger Rumcreme - eine Flensburger Spezialität mit Rum, Amarettini und Zartbitterschokolade	6,20
<b>V</b> Churros mit Zimtzucker, Apfelmus und Karamellsoße	7,00
<b>V</b> Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern, Vanille-Eis und Himbeer-Soße	8,00
<b>V</b> Eis - Schokolade, Vanille, Erdbeere	1,60

*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	3,90
	0,4l	4,60
	0,5l	5,30
Schneider Weisse	0,3l	4,20
	0,5l	5,50

### *Flaschenbier*

Schneider Weisse Alkoholfrei	0,5l	5,50
Duckstein	0,5l	5,50
Flensburger Biere ( Alkoholfrei, Strandlager)	0,33l	3,90

### *Alkoholfreie Getränke*

Softdrinks (Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi)	0,3l	3,30
	0,4l	4,00
Thomas Henry (Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water)	0,2l	3,40
Fritz-Kola / Fritz-Kola zuckerfrei / Fritz Apfel-Kirsch-Holunder	0,33l	3,60
Proviant - Limonade mit Zitrone und Ingwer	0,33l	3,60
Bionade - Kräuter/ Himbeer-Pflaume	0,33l	3,60
Fruchtsaft/-nektar ( <i>Apfel trüb, Orange, Banane, Kirsche, KiBa Maracuja, Johannisbeer, Rhabarber, Cranberry</i> )	0,2l	3,30
Saftschorle ( <i>Apfel trüb, Orange, Banane, Kirsche, Maracuja, Johannisbeer, Rhabarber, Cranberry</i> )	0,3l	3,50
	0,4l	4,50
St. Michaelis Mineralbrunnen medium oder still	0,25l	2,80
	0,75l	6,40
Leitungswasser	0,3l	1,00
	0,5l	1,60

# Getränke

## Kaffee-, Schoko- und Teespezialitäten



### Der nördlichste Partner Wiener Kaffeehaus tradition

Tasse Caffè Crema (klein)	2,30
Tasse Caffè Crema (groß)	3,30
Milchkaffee	3,60
Latte Macchiato	3,90
Cappuccino, original italienisch	3,20
Espresso	2,10
Espresso Macchiato	2,70
Espresso Macchiato dulce mit Ahornsirup	3,30
Carajillo (Espresso mit einem Schuss Veteraño)	3,70
Vanille Espresso (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)	3,70
Doble (doppelter Espresso)	3,50
Café Choc (Espresso, Schokolade, aufgeschäumte Milch)	3,60
Becher Tee	3,10

*Alle Teesorten von Julius Meinl stammen aus biologischem Anbau. Wir bieten folgende Auswahl: **Assam Jamguri, Darjeeling, Earl Grey Blue Blossom, Früchtetee, Refreshing Minze, Bergkräuter, Rooibos, China Green Pure, Asian Spirit Ingwer Zitrone***

Heiße Schokolade	3,40
Heiße Schokolade mit Sahne	4,00
Zusätzlich mit Rum, Amaretto oder Osborne	6,40
Kaffee mit Baileys	6,50
Irish coffee mit Whiskey	6,50
Eiskaffee	3,90
Eisschokolade	3,90
Karamell/Vanille - Flavor für die Kaffeespezialitäten	0,60

***Wir bieten unsere Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch an***

## *Getränke*

### *Der perfekte Anfang - Prosecco, Aperitif & Co*

**Secco Rosé, Pfaffl** - dieser edle Secco bezaubert durch seinen eleganten Rosenduft, seine zart beerigen Nuancen und die feine Perlage

Glas 0,1l 3,50

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

Flasche 0,2l 6,00

Martini bianco 5 cl 4,10

Sherry medium 5 cl 4,10

Aperol Spritz 7,20

Pampelle Tonic - französischer Aperitif aus Zitrusfrüchten mit Tonic-Wasser 7,20

Lillet Wild Berry - französischer Aperitif-Wein mit Schweppes Wild-Berry und Himbeeren 7,20

*Longdrinks erfragen Sie bitte bei unserem Service*

## *Wein*

**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

Glas 0,2l 7,60

Flasche 0,75l 24,50

**„Mulberry“ Shiraz, Südafrika** - Fruchtiger Wein mit einem Hauch Vanille, Noten von Maulbeeren, saftigen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren

Glas 0,2l 6,80

Flasche 0,75l 22,00

**Spätburgunder Weingut Kiefer, Kaiserstuhl, Baden** - Ein fruchtbetonter Rotwein mit Aromen von reifen Süßkirschen und Brombeeren, zarten Tanninen und leichten Röstaromen (feinherb)

Glas 0,2l 5,80

Flasche 0,75l 18,50

**El Guardián Tempranillo, Criadores de Rioja, Spanien** - Ein vollmundiger Rotwein mit Aromen von reifen Waldbeeren, würzig, samtig und lebendig

Glas 0,2l 5,80

Flasche 0,75l 18,50

**Riesling, Weingut Sebastian Heßler, Mittelrhein** - Ein sortentypischer, rassiger Riesling mit angenehmer Säure. Er besticht durch seine eleganten Aromen von Aprikose, Pfirsich und Wiesenkräutern

Glas 0,2l 6,00

Flasche 0,75l 19,20

**Grauer Burgunder, Oberbergener Baßgeige, Kaiserstuhl, Baden** - Ein Wein mit einem ausdrucksstarken Bouquet von reifen Birnen, knackigen grünen Äpfeln und süßer Honigmelone

Glas 0,2l 6,00

Flasche 0,75l 19,20

**Fusion, Cuvée weiß, Weingut Jürgen Hofmann, Rheinhessen** - Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Riesling kommen zusammen und vereinen Aromen von Lychee, reifen Zitrusfrüchten und Holunderblüte. Am Gaumen saftig, cremig, mit leichter Restsüße

Glas 0,2l 6,00

Flasche 0,75l 19,20

**Weißweinschorle**

Glas 0,2l 4,80

*Das Beste zum Schluss*

Jubiläums Aquavit „Jubi“ 3,40

Flensburger Aquavit „No6“ 3,00

Linie Aquavit 3,20

Grappa 3,30

Calvados / Obstbrand 3,20

Cognac 4,60

Ramazotti /Jägermeister 3,00

Baileys 3,10

Sambuca Molinari 3,10

Brandy Carlos Primero 4,60

Whiskey Jameson 3,90