



**SPEISEN &
GETRÄNKE**



„Ehrliche Produkte. Echtes
Handwerk. Große Leidenschaft –
für gutes Essen und ein Glas in guter
Gesellschaft.“

BY ROOTS & CUTS



Schön, dass du da bist !

Mach's dir gemütlich, lass den Tag hinter dir und genieß den Moment.
Du bist bei uns zu Gast und wir freuen uns sehr, dich verwöhnen zu dürfen.

Wir sind ein junges, leidenschaftliches Team mit dem Anspruch, dir mehr zu bieten als „nur“ ein gutes Essen.
Für uns zählt das Gesamtgefühl: entspannte Atmosphäre, ehrliche Gastfreundschaft und natürlich besondere Gerichte, die dich geschmacklich überraschen dürfen.

Unsere Idee

Gutes Essen darf besonders sein aber nicht abgehoben.

Wir wollen den Zauber der gehobenen Küche spürbar machen, ohne dabei die Bodenhaftung zu verlieren. Denn für uns bedeutet Genuss: teilen, zusammenkommen, miteinander erleben ganz gleich, ob du lieber vegetarisch isst oder ein Fan von feinem Fleisch bist.

Deshalb kombinieren wir regionale Frische mit ausgesuchten Zutaten aus aller Welt. Qualität ist für uns kein Extra, sondern selbstverständlich – genauso wie ein respektvoller Umgang mit allem, was auf den Teller kommt.
Nur wer mit Leidenschaft und Bewusstsein kocht, kann etwas Echtes servieren.

„ESSE MIT LIEBE, TRINKE MIT GENUSS“

Schön, dass du diesen Abend bei uns verbringst, fühl dich ganz wie bei Freunden... nur mit besserer Küche

aperitifs

Yuzu Spritz

Yuzu ist eine asiatische Zitrusfrucht mit intensiv frischem Aroma und einer feinen Säure, die an eine Mischung aus Zitrone, Limette und Mandarine erinnert

10€

Gin Basil Smash

10€

Martini Vibrante Wild Berry

8€

vorspeisen

Garnelen in Öl | Paprika | Knoblauch | Petersilie

16 €

Geschmorter Spitzkohl | Lauchmayo | Joghurt | Erdnuss-Wasabicrunch

10 €

Fleishkrokette „Tonato“ | Rind | Thunfisch Roh & Creme | Kapern

12 €

Lachstatar | Schmand | Eingelegte Radiesel | Zitrone | Furikake

16 €

Marinierter Grüner Spargel | Rhabarber | Estragon | Mozzarella | Zitrusmayo

14 €

steaks

Alle Steaks inklusive Pommes oder Süßkartoffelpommes & Beilagensalat

Ojo de Agua steht für argentinisches Premium-Rindfleisch aus nachhaltiger Weidehaltung in der Pampa. Hinter dem Projekt steht **Dieter Meier** gemeinsam mit erfahrenen Gauchos und Landwirten, die Black-Angus und Hereford-Rinder frei, stressfrei und ohne Hormone oder Antibiotika aufziehen. Das Ergebnis ist **zartes, saftiges Fleisch** mit vollem Geschmack, rückverfolgbar vom Hof bis auf den Teller.

Argentinisches Rinderfilet 200g | 300g

45€ | 55€

Argentinisches Hüftsteak 200g | 300g

28€ | 38€

Jack's Creek ist eine familiengeführte Farm in New South Wales, Australien, die für ihr mehrfach ausgezeichnetes Premium-Rindfleisch bekannt ist. Die Warmoll-Familie züchtet Wagyu und Black-Angus-Rinder mit höchstem Anspruch an Tierwohl, Fütterung und Marmorierung. Das Ergebnis sind **außergewöhnlich zarte, saftige Steaks**, die weltweit in Spitzenrestaurants geschätzt werden.

Australisches Roastbeef 250g | 350g

38€ | 48€

Australisches Entrecote 300g | 500g

49€ | 65€

Australisches Flanksteak 250g | 500g

36€ | 55€pp

Wähle deine Sauce zum Steak

Kräuterbutter | Black Garlic Jus | Chimi Churri | Béarnaise

Mach dein Steak zu einem Surf'n'Turf

Eine Riesengarnele

6€

hauptgänge

Bei uns wird noch richtig gekocht: Fast alles, was auf Ihrem Teller landet, entsteht direkt hier **im Haus** – von Grund auf und mit viel **Liebe zum Handwerk**. Eigentlich ist nur eine Sache nicht selbst gemacht: unsere Pommes. So behalten wir die **Qualität** in unserer eigenen Hand und wissen immer genau, welche Zutaten in unseren Gerichten stecken. **Ehrliches Kochen, echte Zutaten** – und vielleicht schmeckt man genau das mit jedem Bissen.

Erbsen Risotto | Mimolette | Pinienkerne | Spinat | Minze

28€

Kaspressknödel | Blumenkohl | Feldsalat | Cashew | Granatapfel

26€

Gnocchi | Grüner Spargel | Kirschtomaten | Parmesan | Mozzarella

Zusätzlich mit **Fjord Forelle**

26€ | 32€

Mantaplatte Vegetarisch | Avocado | Kimchicreme | Feldsalat | Kräuterseitlinge

24 €

Wiener Schnitzel | Bratkartoffeln | Beilagensalat | Preiselbeeren | Zitrone

28€

Ochsenbacke | Kartoffel-Knoblauch-Püree | Grüner Spargel | Patagonia Jus

34€

dessert

Schokoladenkuchen | Mandelcrumble | Rhabarbersorbet | Himbeerecoulis

12€

Panna Cotta | Karottenkuchen | Passionsfrucht | Rhabarber | Estragon

12 €

Buchweizen Creme Brûlée

8€

aperitifs

alkoholisch

Pflaumen Spritz Sasse Winterzwetschge Likör, Sekt	Glas	10,00€
Gin Tonic Tanqueray Tanqueray Gin, Tonic Water, Zitrone	Glas	9,00€
Gin Tonic Skin Gin Skin Gin, Tonic Water, Rosmarin, Orange	Glas	10,00€
Limoncello Tonic Limoncello, Tonic Water, Zitrone	Glas	8,50€
Aperol Spritz Aperol, Sekt, Wasser, Orange	Glas	8,50€
Lillet Wild Berry Lillet, Wild Berry, Berren, Minze	Glas	8,50€
Gin Basil Smash Tanqueray Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Basilikum, Tonic, Limette	Glas	10,00€
Cremant de Loire	0,1l	6,00€
Schloss Eden Sekt	0,1l	5,00€
Martini dry	5cl	5,50€
Martini bianco	5cl	5,50€
Sherry	5cl	5,50€

alkoholfrei

Martini Vibrante Wild Berry Martini Vibrante, Wild Berry, Beeren, Minze	Glas	8,00€
Bella Spritz Bella Spritz, alkoholfreier Sekt, Wasser, Orange	Glas	8,00€
Ipanema Ginger Ale, Maracujasaft, Limetten, Rohrzucker	Glas	8,00€

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt
Bei Unverträglichkeiten und Allergene Fragen sie Gerne unser Servicepersonal die ihnen eine Liste bereithält

ohne schuss

Westfalenborn Classic/Naturell	0,25l	3,00€
Westfalenborn Classic/Naturell	0,75l	6,50€
Fritz Kola	0,33l	3,50€
Fritz Kola super zero	0,33l	3,50€
Fritz Limo Orange	0,33l	3,50€
Fritz MischMasch	0,33l	3,50€
Fritz Limo Zitrone	0,33l	3,50€
Fritz Limo Ingwer Limette	0,33l	3,50€
Van Nahmen Saft	0,2l	4,00€
Van Nahmen Saftschorle	0,3l	3,50€
Thomas Henry Ginger Ale	0,2l	3,50€
Thomas Henry Tonic Water	0,2l	3,50€
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2l	3,50€
Thomas Henry Pink Grapefruit	0,2l	3,50€

bier

Dortmunder Kronen vom Fass	0,3l	3,80€
	0,5l	5,50€
Hövels vom Fass	0,3l	3,80€
	0,5l	5,50€
Bergmann Export vom Fass	0,3l	4,10€
	0,5l	5,80€
Pottländer	0,3l	3,80€
Bergmann Frühschicht (alkoholfrei)	0,33l	3,80€
Allgäuer Büble Edelweissbier	0,5l	5,00€
Allgäuer Büble Edelweissbier alkoholfrei	0,5l	5,00€

kaffe & co

Americano	Tasse	3,80€
Espresso	Tasse	3,00€
Espresso Macchiato	Tasse	3,20€
Doppelter Espresso	Tasse	3,50€
Doppelter Espresso Macchiato	Tasse	3,80€
Cappuccino	Tasse	4,10€
Latte Macchiato	Tasse	4,80€
Milchkaffee	Tasse	4,80€
Tee	Tasse	4,00€
Heiße Schokolade	Tasse	3,00€

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt
Bei Unverträglichkeiten und Allergene Fragen sie Gerne unser Servicepersonal die ihnen eine Liste bereithält

spirituosen

Sasse Williams Birne Edelbrand	2cl	5,00€
Sasse Münsterländer Himbeergeist	2cl	5,00€
Sasse Milde Marille	2cl	5,00€
Sasse Naturlikör Sechser	2cl	4,00€
Sasse Kakao mit Nuss Edellikör	2cl	4,00€
Prinz Alte Haselnuss	2cl	5,00€
Sasse Münsterländer Lagerkorn	2cl	4,00€
Sasse Atlantik Finish (6Jahre gereift)	2cl	6,00€
Sasse Cigar Special	2cl	5,00€
Linie Aquavit	2cl	4,50€
Molinari Sambuca	2cl	3,50€
Marzadro Grappe Le Diciotto Lune	2cl	5,00€
Ramazotti	2cl	3,50€
	4cl	6,00€
Jägermeister	2cl	3,50€
	4cl	6,00€
Papidoux Calvados	2cl	4,00€
Glenfiddich Whisky	4cl	6,00€
Baileys	4cl	5,00€
Hennessy Cognac	2cl	6,00€
Pernod	2cl	3,50€
Gagliano Limoncello	2cl	3,50€
Amaretto	2cl	3,50€

Offene Weine

2024 QbA Grauburgunder BIO, trocken Weingut Andres, Pfalz	0,2l	7,00€
2024 QbA Sauvignon Blanc BIO, trocken Weingut Peth Wetz, Rheinhessen	0,2l	7,00€
2023 QbA Leo Chardonnay, feinherb Weinhaus am Wißberg, Rheinhessen	0,2l	7,00€
2024 QbA Einblick No.1 Riesling, halbtrocken Weingut Köwerich, Mosel	0,2l	7,00€
Weißweinschorle	0,2l	6,00€
2023 Weggefährten Rose, feinherb Weingut Hammel & Cie., Pfalz	0,2l	7,00€
2023 IGT Il Mio Primitivo, trocken Callezione Il Mio, Apulien	0,2l	8,00€
2022 QbA Blauer Spätburgunder, trocken Weingut Ziereisen, Baden	0,2l	8,00€

Schaumweine

AOC Crémant de Loire, trocken	0,1l	6,00€
Chenin Blanc, Chardonnay	0,75l	40,00€
Bouvet-Ladubay, Loire		
Schloss Eden Sekt, trocken	0,1l	5,00€
	0,75l	30,00€

Flaschenweine

weiss

2024 QbA Grauburgunder BIO, trocken Weingut Andres, Pfalz Lebendiger Allrounder mit gut eingebundener Säure, mineralischer Frische & Noten von reifen Birnen und Äpfeln	0,75l	22,00€
2024 VDP Weißburgunder & Chardonnay, trocken Weingut Knipser, Pfalz Saftig und vollmundig mit Noten von Zitrus, Äpfeln & Aprikosen gepaart mit einem dezenten Hauch von Mandeln	0,75l	35,00€
2024 QbA Herz aus Gold, trocken Blanc de Noir Spätburgunder Weingut Hammel & Cie., Pfalz Harmonisch milde Art gepaart mit saftig erfrischendem Wohlgeschmack von roten Beerenfrüchten	0,75l	25,00€
2024 QbA Sauvignon Blanc BIO, trocken Weingut Peth Wetz, Rheinhessen Leicht süß und fruchtig zugleich mit Aromen von Stachelbeere, Pfirsich & schwarze Johannisbeere	0,75l	24,00€
2023 QbA Chardonnay, feinherb Weinhaus am Wißberg, Rheinhessen Frischer saftiger Chardonnay mit leichten Zitrusnoten	0,75l	27,00€
2024 QbA Einblick No.1 Riesling, halbtrocken Weingut Köwerich, Mosel Typische mineralisch Note der Mosel gepaart mit Aromen von Pfirsich, Apfel & Zitrus – eine perfekte Balance zwischen Fruchtsüße und animierender Säure	0,75l	22,00€
2023 QbA Fine Riesling, feinherb Weingut Gut Hermannsberg, Nahe Harmonische Säure gepaart mit dezenter exotischer Fruchtsüße von Ananas, Papaya, Mango und roten Äpfeln	0,75l	32,00€
2024 DOC I Frati Lugana, trocken Ca dei Frati, Lombardei Frisch & gradlinig mit großer Finesse und eleganten Noten von weißen Balsamico-Blüten, Aprikose, Apfel, Zitrone und Mandeln	0,75l	38,00

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt

Bei Unverträglichkeiten und Allergene Fragen sie Gerne unser Servicepersonal die ihnen eine Liste bereithält

alkoholfrei

Sauvignon Blanc 0,0 Divin NoLow, Loire	0,75l	23,00€
---	-------	--------

rose

2023 Weggefährten Rose, feinherb Dornfelder, Spätburgunder Weingut Hammel & Cie., Pfalz Harmonisch milde Art gepaart mit saftig erfrischem Wohlgeschmack von roten Beerenfrüchten	0,75l	22,00€
--	-------	--------

2024 Rosa dei Frati, trocken Groppello, Sangiovese, Barbera, Marzemino Ca dei Frati, Lombardei Frischer Duft nach Weißdorn, grünem Apfel, Mandel und Wildkirsche. Am Gaumen vollmundig, feinwürzig und zeigt Aromen zarter Beeren	0,75l	38,00€
---	-------	--------

rot

2022 QbA Blauer Spätburgunder, trocken Weingut Ziereisen, Baden Rassig und elegant mit aromatisch würzigen Noten von Kirsche, dunklen Beeren & Minze	0,75l	31,00€
---	-------	--------

2022 QbA Black Print, trocken Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Syrah, Blaufränkisch Weingut Markus Schneider, Pfalz Körperreicher und opulenter Rotwein mit Aromen von dunklen Beeren, Kirsche, Gewürze, Kräuter & ein Hauch von Tabak	0,75l	38,00€
---	-------	--------

2023 IGT Il Mio Primitivo, trocken Callezione Il Mio, Apulien Dezent trocken mit einer sanften Restsüße und fruchtigen Noten von frühreifen Trauben & dunklen Kirschen.	1,00l	36,00€
--	-------	--------

2020 DOCG Amarone della Valpolicella, trocken Corvina, Rondinella, Molinara Casa Defra, Venetien Kräftig, fruchtig & würzig zugleich mit intensiven und komplexen Aromen von Kirschen, Zwetschgen und dezenter Vanille	0,75l	55,00€
--	-------	--------

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt

Bei Unverträglichkeiten und Allergene Fragen sie Gerne unser Servicepersonal die ihnen eine Liste bereithält

2023 AOP Shyrus Cotes du Rhone BIO, trocken	0,75l	32,00€
---	-------	--------

Domaine Fond Croze, Rhone-Tal

Am Gaumen eine anregende Säure mit einer guten Tanninstruktur.

Aromen von schwarzen Früchten gepaart mit Röstaromen aus den
Holzfässern, geben dem Wein einen ausgewogenen und langen Abgang

2021 VdIT Tempranillo Whisba, trocken	0,75l	65,00€
---------------------------------------	-------	--------

Bodega Rodríguez & Sanzo, Castilla y León

Vielschichtige Aromen von dunklen Beeren, Schokolade
& eleganten Whisky-Noten durch die 18 monatige Lagerung

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt

Bei Unverträglichkeiten und Allergene Fragen sie Gerne unser Servicepersonal die ihnen eine Liste bereithält