

Zur Rothenburg

... iss richtig lecker

Frischer Spargel

Weinempfehlungen

Klassiker

Nordseescholle

Spargelbuffet

Mittagstisch

Termine

Tägliche Mittagsgesichte für 13,50 Euro. Bitte vorbestellen! 10 x zahlen, 1 x kostenlos essen
Mittwochs, donnerstags und freitags von 11:30 bis 14:30 Uhr
Tagessuppe, Salat oder kleines Dessert. **5,50 Euro pro Person**

Schnitzelmittwoch
Jeden Mittwoch ab 17:00 Uhr
Unsere leckeren Schweineschnitzel für **17,90 Euro pro Person**

Mein lieber Scholli, jeden Sonntag im Mai und Juni ab 17.00 Uhr
Scholle „Finkenwerder Art“ für **19,50 Euro** pro Person

Karfreitag am 03. April 2026
von 12.00 bis 15.00 Uhr
Exklusives Austern & Fischbuffet für **54,50 Euro** pro Person

Ostersonntag und Montag 05. und 06.. April 2026
ab 11.00 – 15.00 Uhr Auswahl an Ostermenüs,
von 47,50 bis 55,00 Euro, Kindermenü 19,50 Euro



Spargelbuffet „satt“ vom 08. April bis 25. Juni 2026
Jeden Mittwoch und Donnerstag von 18:00 bis 20:00 Uhr
Leckerer, frischer Spargel mit Beilagen, Salat, Suppe und
Dessert so viel Sie möchten für **39,50 Euro** pro Person

Muttertag am Sonntag, 10. Mai 2026 ab 12.00 Uhr
Verwöhnen Sie Ihre Mutti mit unserem
leckeren Muttertags-Spargelbuffet.
Inklusive Prosecco-Aperitif für **54,50 Euro** pro Person.

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Freitag von 11:00 bis 15:00 und 17:00 bis 22:00 Uhr
Samstag und Sonntag 11:00 bis 22:00 Uhr. Montag und Dienstag geschlossen.



Suppen





- Spargelcreme** mit Spargelstücken und Sahnehaube  **8,50**
P
- Bärlauchcremesuppe** mit Kräuter-Croûtons  **7,50**
A G P
- Braunschweiger Hochzeitssuppe**
mit Eierstich, Spargel und Klößchen **8,50**
I P

Vorspeisen

- Burrata auf Rucola** mit Aceto Balsamico,
Kirschtomaten, Pinienkernen, Croûtons und Parmesan.....  **14,50**
5 G H P
- Carpaccio vom Rinderfilet**
auf Rucola mit Balsamico, Olivenöl und Parmesan **16,00**
5 G P
- Carpaccio vom Rinderfilet**
mit gebratenen Scampi und gehobeltem Trüffel **21,50**
5 G P D
- „Vitello tonnato“**
Kalbfleisch mit Thunfischsoße auf Rucola mit Kapern **15,50**
A D G I P
- Flammkuchen „Elsässer Art“**
mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln **13,50**
A P
- Flammkuchen „Trüffel“**
mit Sauerrahm, Parmesan und gehobeltem Trüffel  **18,00**
A P
- „Trüffel-Pommes frites“**
mit Trüffel-Mayonnaise und gehobeltem Trüffel  **8,50**
2 G



Salate und Vegetarisches

- „Rothenburg-Salat“** mit gebratenen Putenbrustmedaillons
und Speckstreifen auf bunten Blattsalaten **18,50**
2 P
- Ofen-Grillkartoffel mit Kräuterquark,**
gebratenen Champignons und Salat.....  **16,00**
C G P
- Ofen-Grillkartoffel mit Spinat und Hollandaise überbacken**  **14,00**
C G P
- Rote Beete-Knödel**
mit Ziegenkäse-Kern, Salat und Basilikum-Pesto.....  **14,50**
A C G I P
- „Gärtnerin“-Pfanne** mit frischem Marktgemüse,
Hollandaise, gebratenen Pilzen und Bratkartoffeln  **17,50**
C G P
- Mediterranes Grillgemüse** Zucchini, Auberginen,
Paprika, Pilze und Zwiebeln mit Rosmarinkartoffeln  **19,50**
P

Spargelzeit

Frischer Spargel aus der Region

Euro

Spargelcremesuppe



... mit Spargelstücken und Sahnehaube 8,50

... mit Bärlauch, Spargelstücken und Graved Lachs 10,50

5, C, G

Braunschweiger Hochzeitssuppe

mit Einlage von Spargel, Eierstich und Klößchen 8,50

5, G, C, I, P

Spargelsalat

(klein/groß) mit Vinaigrette, Kirschtomaten und Kräutern 9,50 / 16,50

J, P

Spargelragout mit Mettklößen und Salzkartoffeln 18,50

5, A, C, G, I, J, P

Bandnudeln mit gebratenem Spargel,

Kirschtomaten, Rucola, Basilikum und Parmesan 19,50

5, G, P

Spargel „Mailänder Art“ mit Tomaten-Hollandaise und Mozzarella

gratiniert, dazu Rosmarinkartoffeln 27,50

5, A, H

Ein Pfund frischer Spargel 20,50

Ein halbes Pfund frischer Spargel 15,50

Jeweils mit Salzkartoffeln, lockerer Hollandaisesoße oder flüssiger Butter

Als zusätzliche Beilage:

Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale 200 g 18,50

Schnitzel vom Schweinerücken 200 g 13,50

Schnitzel vom Schweinerücken 100 g 9,50

Lammrücken 200 g 22,50

Luftgetrockneter Landschinken 6,50

Drei Scheiben Kochschinken 6,00

Eine Portion Kräuterrührei 5,50

Ein Medaillon vom Schweinefilet 60 g 8,50

Drei Medaillons vom Schweinefilet 180 g 17,50

Entrecôte 250 g 20,50

Rinderfilet 100 g 15,50

Rinderfilet 250 g 24,50

Zwei gebratene Garnelenspieße 11,00

Gebratenes Wolfsbarsch- oder Lachsfilet 18,50

Gebratene Schollenfilets 16,50

Extra Butter- oder Hollandaisesoße 4,00

Je nach Beilage: 5, A, G, I, J, P

Foto: Fotolade/ BeThe-Artworks



Ab 4 Personen **Spargel „satt“**

Spargelcremesuppe

Frischer Spargel

mit Schnitzel, Rührei oder Schinken, dazu Kartoffeln,

Hollandaise und Butter

pro Person 39,50 Euro



Foto: Restaurant Zur Rotenbug

Spargelbuffet

**Jeden Mittwoch und Donnerstag von 18:00 bis 20:00
Uhr 39,50 Euro pro Person**

Spargel „satt“ mit leckeren Beilagen, Soßen, Suppen, Salaten und Dessert

Foto: Restaurant Zur Rotenbug

Scholle und Meer

Frische Nordseescholle

Euro

Schollenfilets „Cremant“

auf Café de Paris-Pilzrahmsoße mit Basmatireis 21,50
5, A, C, D, G, I, J, P

Schollenfilets „Orly“

im Backteig auf Tomatensoße mit Salzkartoffeln 21,50
5, A, C, D, G, I, J, P

Schollenfilets „Milano“

auf Ratatouillegemüse mit Rosmarinkartoffeln 21,50
5, A, C, D, G, I, J, P

Schollenfilets „Bombay“

im Backteig auf fruchtig-pikanter Currysoße
 mit Basmatireis 21,50
5, A, C, D, G, I, J, O, P

Schollenfilets „Florentiner Art“

auf Blattspinat mit einer göttlichen
 Sherry-Trüffelsoße und Basmatireis 24,50
5, A, C, D, G, I, J, P



Foto: Restaurant Zur Rothenburg



Foto: Restaurant Zur Rothenburg

Ganze Scholle

Euro

Scholle „Müllerin Art“

knusprig gebratene
 Scholle 21,50
S, A, C, D, G, I, J, P

Scholle „Finkenwerder Art“

mit Speck und
 Zwiebelwürfeln 23,50
S, A, C, D, G, I, J, P

Scholle „Büsumer Art“

mit Nordseekrabben 29,50
S, A, C, D, G, I, J, P

Jeweils im Ganzen gebraten
 und mit zerlassener Butter und
 Salzkartoffeln serviert.

Weinempfehlung zu Spargel und Scholle

Ockenheimer Hockenmühle - Silvaner trocken

Ein eleganter, feinfruchtiger Silvaner aus der Lage Ockenheimer Hockenmühle mit frischer Mineralität und harmonischer, trockener Struktur. Seine dezente Frucht, die milde Säure und der klare, saftige Charakter machen ihn zum idealen Begleiter für die Spargelzeit – besonders zu klassischem Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder Schinken.

Das familiengeführte Weingut Bungert-Mauer aus Ockenheim steht seit Jahrzehnten für höchste Qualität und wurde vielfach bei Landes-, Bundes- und internationalen Weinprämierungen ausgezeichnet.

Der Betrieb zählt zu den „Top 100 der besten Weinerzeuger“ der DLG und überzeugt mit ausdrucksstarken Weinen und großer Sortenvielfalt.

Euro

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 5,50 / 9,50 / 32,00



Foto: Restaurant Zur Rothenburg

Gegrilltes

Rinderfilet „Madagaskar“ vom Weiderind (250 g)
mit grünem Pfeffer, Kräuterbutter und Knoblauchbaguette..... **39,50**
5 A C I J P

Filetspieß
drei Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Zwiebeln,
scharfer Paprika- und Pfeffer-Soße, dazu Pommes frites **26,50**
2 3 4 5 A G I J P

Filetpfanne „Rothenburg“
Filetmedaillons von Rind, Schwein und Pute mit frischem Gemüse,
gebratenen Pilzen, Hollandaise und Bratkartoffeln **32,50**
2 5 G I P

Lammrücken
mit Rotweinjus auf Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln **32,50**
I P

Drei Medaillons vom Schweinefilet mit Hollandaise,
gebratenen Champignons, Kräuterbutter und Kroketten **24,50**
5 A G I P

Zwiebel-Steak
Entrecôte vom Weiderind (250 g) mit geschmorten Zwiebeln,
hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln **36,50**
A C I P

Rothen-Burger
mit 200 g feinstem gegrilltem „Dry Aged“ Rindfleisch auf
„Brioche“-Burger-Brötchen mit Salat, Tomate, Gurke,
Käse, BBQ-Soße und knusprigen Zwiebeln und Pommes frites **19,50**
5 A C G J P



Geschmortes

Hausgemachte Rinderroulade
mit gebratenen Pilzen, Rotkohl und Kroketten **26,50**
5 A G I P

Zarte Kalbsbäckchen
mit Speckbohnen und getrüffeltem Kartoffelstampf..... **34,50**
5 A G I P

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen

Speisen können Allergene und Zusatzstoffe enthalten. Bitte informieren Sie sich bei unsere Mitarbeitern. Seit 13.12.2014 verpflichtet uns der Gesetzgeber, die Allergene und Zusatzstoffe zu kennzeichnen.

Zusatzstoffe: (1) Farbstoff, (2) Konservierungsstoffe, (3) Geschmacksverstärker, (4) Süßungsmittel, (5) Milcheiweiß, (6) Phosphat, (7) Koffein, (8) Chinin

Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fische, (E) Erdnüsse, (F) Sojabohnen, (G) Milch, (H) Schalenfrüchte, (I) Sellerie, (J) Senf, (K) Sesamsamen, (L) Schwefeldioxid/Sulfite, (M) Lupinen, (N) Weichtiere, (O) Äpfel, (P) Zwiebeln

Salatdressing kann 2, 4, 5, E, F, G, I, J, P enthalten. Brot zum Salat kann A, C, E, G, I enthalten. Salate können 1, 2, 3, 4, A, C, E, F, G, I, O, P enthalten. Desserts können 1, 2, 4, A, C, E, G, K, O, P enthalten.



Jeden
Schnitzelmittwoch
ab 17:00 Uhr.
Unsere leckeren
Schweineschnitzel für
17,90Euro

Schnitzel

Jeweils 200 g vom Schweinerücken

mit Beilage nach Wahl: Pommes frites, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kroketten oder Bandnudeln.
Jeweils mit kleinem Gurken- und Krautsalat.

„Wiener Art“ mit Zitronenecke und Preiselbeeren	18,00 A
<small>C, G</small>	
„Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken	19,50
<small>A, C, G</small>	
„Holsteiner Art“ mit zwei Spiegeleiern und Gewürzgurke.....	19,50
<small>A, C, G</small>	
„Jäger Art“ mit Soße von frischen Waldpilzen	20,50
<small>A, C, G</small>	
„Madagaskar“ mit mit grünem Pfeffer in Rahmsauce	19,50
<small>A, C, G</small>	
„Paprika“ mit pikanter Tomaten-Paprikasoße	19,50
<small>A, C, G</small>	
„Gärtnerin Art“ mit Brokkoli, Blumenkohl, Hollandaise und Käse überbacken	19,50
<small>A, C, G</small>	
„Käse ³ “ mit Chili-Cheese & Gouda überbacken und Parmesan getoppt	20,50
<small>1, 2, A, C, G</small>	
„Ranch-Style“ mit fruchtig-rauchiger Jack-Daniels-BBQ-Soße	20,50
<small>1, 2, A, C, G</small>	
„Zwiebel“ mit gebratenen Zwiebelringen.....	20,50
<small>A, C, G, P</small>	
„Bombay“ mit fruchtig-scharfer Currysoße.....	18,50
<small>A, C, G, P</small>	
„Mailänder Art“ mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken	21,00
<small>A, C, G</small>	
„Schweizer Art“ mit gebratenen Champignons und Käse überbacken	20,50
<small>A, C, G, P</small>	
„Camembert“ überbacken mit Preiselbeeren und frittiertes Petersilie.....	21,50
<small>A, C, G, P</small>	

Als 200 g
Kalbschnitzel

+7,00 Euro

Als 200 g
Putenschnitzel

+2,00 Euro

Als kleines 100 g
Schnitzel

-3,00 Euro

Als 180 g
Veganes Schnitzel

+/- 0,00 Euro

*Alle Schnitzel gibt es auch VEGAN! Pflanzenbasiert! Etwas kleiner (180 g) dafür ohne Aufpreis!
Gilt natürlich nur für das Schnitzel, Soßen und Beilagen bleiben wie beschrieben.*

Bunter Beilagensalat

mit Dressing nach Wahl: Joghurt, American oder Balsamico

5,50

A, C, E, F, G, H, I, J, L, M, 5,

Fluss und Meer



3 Matjesfilets
mit Zwiebelringen, Preiselbeer-Meerrettich
und Bratkartoffeln 16,50
5 A C D G I J P

Gegrilltes Lachsfilet
auf Ratatouillegemüse, Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln 27,50
B D P

Hamburger Pfannfisch
Lachs-, Kabeljau- und Seelachsfilet
auf Bratkartoffeln mit Senfsoße 27,50
5 A C D G I J P

Trio aus dem Meer
Wolfsbarsch, Lachs & Scampi mit Knoblauch
und Kräutern, Spinat und Rosmarinkartoffeln 29,50
B D I P

Große Fischgrillplatte für 2 Personen
Feine Fischfilets mit Scampispiessen auf Blattspinat,
Krustentiersoße und Butterkartoffeln 54,50
1 5 A B C D G I J P

Teigwaren

Bandnudeln mit frisch gehobeltem Parmesan

... mit Bärlauch, Burrata, Trüffel und Parmesan 19,50
5 A G I P

... Pesto, Rucola und Tomaten 14,50
A E G P

... mit Steinpilzen, Pfifferlingen, Basilikum
und gehobelten Trüffeln 19,50
5 A G I P

... und Scampi, pikant mit Chili, Tomate,
Zwiebeln, Knoblauch 21,50
A B I P



Deftiges

Sauerfleisch
mit Remoulade und Bratkartoffeln 16,50
C J G P

Currywurst mit scharfem Ketchup und Pommes frites 10,50
2 4 6

Gebackener Camembert mit krosser Petersilie, Preiselbeeren,
buntem Salat und Graubrot 14,50
A C G

Halbes Rothenburg-Hähnchen mit Pommes frites..... 16,50
5 I



Desserts

Tiramisu

Mascarponecreme, Biskuit, Espresso, Amaretto, Beeren 9,50
5 H

Kaiserschmarrn

mit Eiscreme Vanille klein / groß 8,50 / 14,00
A C G

Warmes Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern, Beerensoße und Eiscreme Vanille 10,50
5 A G

Schokoladenmousse

auf Kirschragout und Mövenpick Eiscreme Vanille 10,50
5 A C G

Tonkabohnen Crème brûlée 8,50
5 C G

Warme Apfelbeignets

mit Vanillesoße und Schlagsahne 8,50
A C G O

Eiscreme Vanille

mit Marzadro Pistazien-Likör 7,50
5 G

Himbeersorbet mit Prosecco 7,50

Dessertvariation 10,50
5 A C G

Eine Kugel Mövenpick Eiscreme Sorten:

Crème Vanilla, Strawberry Cream,

Chocolate Chips, Maple Walnuts, Himbeer Sorbet 2,00
5 G

Portion Schlagsahne 1,00
5



Foto: Carsten Goldapp



Impressum

zur
Rothenburg
Restaurant Festsaal
Seit 1905 Familie Goldapp

Lichtenberger Straße 53 / 38120 Braunschweig

Telefon: 0531 / 84 16 08

info@zur-rothenburg.de

USt-Nr.:DE 216548947 / FA Braunschweig

www.zur-rothenburg.de

