

A large, vibrant red splatter graphic dominates the upper left and center of the page. It features various sized droplets and streaks, creating a dynamic, energetic feel. The word 'redhot' is superimposed on this splatter.

polo

redhot

restaurant bar events

à la carte

*redhot SB-Bistro // täglich ab 8.30 Uhr
redhot à-la-carte-Restaurant // Mittwoch – Samstag // 18.00 Uhr
samstags Frühstück à-la-carte // 8.30-12.00Uhr
sonntags Brunchbuffet // 10.30 – 14.00 Uhr
Kuchenbuffet und frische Waffeln und Pfannkuchen // 14.30 Uhr*

Tischreservierungen unter Telefon 0 2165-84 40 280

Vorspeisen

<i>Hausgebeizter Graved Lachs mit Dillsenfsoße, kleinen Reibekuchen und Salat</i>	€ 9,40
<i>Rapunzelsalat mit Kartoffel-/Speckdressing und Croutons</i>	€ 5,10
<i>Tortellini in Trüffelrahm mit Parmesan-Spänen und frittiertem Rucola</i>	€ 8,80
<i>Millefeuille von Büffel-Mozzarella, Tomate und Parmesanplätzchen auf Rucolasalat mit Balsamico-Vinaigrette und gebackenem Basilikum</i>	€ 7,90
<i>Bruschetta mit Tomaten, Oliven, Rucola und Parmesan</i>	€ 6,70

Suppen

<i>Klare Rinderkraftbouillon mit feinen Gemüsestreifen und Eierstich</i>	<i>groß</i> € 5,90
	<i>klein</i> € 3,00
<i>Cremesuppe von Schwarzwurzeln mit Croutons</i>	
<i>Feurige Tomatencremesuppe „red hot“ mit Sauerrahm-Dip</i>	

Vegetarisch

<i>Penne Arrabbiata mit Peccorino-Hippe und frittiertem Rucola</i>	€ 12,50
<i>Bauernomelette mit Kartoffeln, Tomaten, Champignons und Salatbouquet</i>	€ 10,20
<i>Spaghetti mit buntem Gemüse auf grünem Kräuterpesto mit Parmesan</i>	€ 9,80

Fischgerichte

<i>Lachsfilet, gebraten auf Tomaten-Olivenpotpourri mit Kräuterschaum und kleinen Kartoffeln</i>	€ 18,50
<i>5 Riesengarnelen im Tempurateig, gebacken auf Wokgemüse mit rotem Curry-Risotto</i>	€ 16,90
<i>Doradenfilet „Saltimbocca“ auf gebratenem Karotten-Paprika-Mikado mit Rosmarinkartoffeln</i>	€ 17,90
<i>Zanderfilet unter der Kartoffelkruste mit Blattspinat und Tomatenragout</i>	€ 16,80
<i>Variation vom Edelfisch auf gebratenen Wurzelgemüsen mit Petersilienschaum und Basmatireis</i>	€ 19,50

Fleischgerichte

<i>Medaillons vom Hirschrücken unter der Walnusskruste mit Preiselbeersöße, Lauchgemüse „à la creme“ und Kartoffelzapfen</i>	€ 21,90
<i>Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Champignons, Zwiebel-Specksoße und Bratkartoffeln</i>	€ 19,60
<i>Gebratenes Rinderfilet mit Pfeffersöße, Pommes carrée und kleinem Salat</i>	€ 23,30
<i>Rumpsteak vom Argentinischen Rind mit Röstkartoffeln, Barolojus und kleinem Salat</i>	€ 22,10
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln und buntem Salat</i>	€ 17,20
<i>Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Trauben-Orangensoße, Speck-Rosenkohl und hausgemachten Spätzle</i>	€ 18,80

Desserts

<i>Birnen-Topfengratin mit cremigem Karamelleis</i>	€ 5,60
<i>Crème brûlée, gebrannte Vanillecreme mit Zuckerkruste und Fruchtspieß</i>	€ 4,90
<i>Crêpe Suzette, flambiert in Orangensoße mit Vanilleeis</i>	€ 5,80
<i>Grand Marnier Eisparfait mit Mangokompott und dunkler Schokoladensauce</i>	€ 7,10