



*Der Geschmack  
von Rothenfelde!*





Quelle: Heimatmuseum Bad Rothenfelde



# Herzlich willkommen!

Das „Siedehaus“ verbindet regionale Kochkunst mit natürlicher Würze und erinnert an jene Handwerkskunst, mit der noch bis 1970 aus dem Bad Rothenfelder Solewasser feinstes Speisesalz gewonnen wurde.

Im traditionellen „Siedehaus“ wurde das Wasser aus großer Tiefe emporgepumpt und in riesigen Salzpflanzen verdampft, um an das kostbare Gut zu gelangen.

Unsere heutigen Pfannen sind deutlich kleiner, erlesener befüllt und doch voller Geschmack nach Heimat und längst vergangenen Traditionen.

**Ihr SIEDEHAUS Team**

Beiersdorf Strothmann  
Spohn



# Mittagstisch

## **RINDERKRAFT**

Nudeln, Eierstich, Blumenkohl & Rindfleisch

8,00 €

-

## **REIBEKUCHEN 3 STÜCK**

mit Soleschinken

9,50 €

-

## **½ HÄHNCHEN**

mit Kartoffelsalat o. Pommes frites & Blattsalat

13,50€

-

## **SCHWEINESCHNITZEL**

Preiselbeeren, Zitrone, Pommes frites & Blattsalat

14,50€

-

## **CORDON BLEU**

Erbsen, Möhren, Kroketten & Blattsalat

18,50€

-

## **GEBRATENE KALBSLEBER**

Balsamicojus, Apfel, Zwiebel, Kartoffelstampf & Blattsalat

19,50€



## Mittagstisch

### **HÜNERFRIKASSEE**

Erbsen, Karotten, Spargel, Reis & Blattsalat  
17,50€

-

### **GESCHNETZELTES VOM JUNGSCHEIN**

Kartoffelrösti & Blattsalat  
19,50 €

-

### **GELBES GEMÜSECURRY**

Reis & Blattsalat  
16,50 €

Wahlweise mit Lachs o. Hähnchen +5,50€

-

### **250G RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER**

Bratkartoffeln & Blattsalat  
32,50€

-

### **GEMÜSERAVIOLI (VEGAN)**

Tomaten-Paprika-Sugo, Rucola & Blattsalat  
14,50€

## Gut zu wissen...

Einst diente das 13 Meter hohe und damals 178 Meter lange Gradierwerk als Verdunstungsanlage und war fester Bestandteil der Saline, bis im Sommer '89 etwa 25 Meter des alten Gradierwerkes einstürzten.

Hier rieselt bis heute die Quellsole aus der 180 Meter tief liegenden Quelle an den Schwarzdornwänden herab, um den Salzgehalt der Sole auf ein Maximum zu erhöhen.

Früher war es die Aufgabe der Salzsieder im Siedehaus die Sole in riesigen Pfannen durch Kochen in Salz zu „verwandeln“. Eine kleine Glocke hoch oben auf dem alten Gradierwerk „rief“ früher die Salzsieder zur Arbeit.

Doch diese Zeiten sind lange vorbei. Das Siedehaus, in dem sieben Pfannen ständig „unter Dampf“ standen, steht längst nicht mehr. 1969 stellte die Saline aus wirtschaftlichen Gründen ihre Produktion ein.

