

*Flammende Rose, Zierde der Erden,
Glänzender Gärten, Bezaubernde Pracht!
Augen die deine Vortrefflichkeit sehen,
müssten vor Anmut erstaunt gestehen,
dass dich ein göttlicher Finger gemacht.*

Barthold Hinrich (1680-1747)

Wir heißen Sie herzlich willkommen!

Unsere Speisekarte....

*....mit bekannten Klassikern,
den beliebtesten Gerichten
aus 16 Jahren „Rosenflair“
und ganz neuen Kreationen.*

Lassen Sie sich verwöhnen!

*Mit freundlicher Empfehlung
Ihr Team vom Restaurant Rosenflair*





Apéritif

Rosensekt ^{2,5}	0,1 l	3,80 €
Martini Bianco ⁵	5 cl	3,30 €
Martini Rosso ⁵	5 cl	3,30 €
Sherry dry ⁵	5 cl	3,30 €
Sherry medium ⁵	5 cl	3,30 €
Aperol Spritz ^{2,4}	0,3 l	7,20 €
Hugo ⁵	0,3 l	7,20 €
Wildberry Lillet ^{2,5}	0,3 l	7,20 €

Unsere Spezialitäten des Hauses

Fischvariation^{B,D,I,E}

Filets von gebratenem Zander, gegrilltem Wels &
gedämpftem Wildlachs
mit Spreewaldsoße & Gurkensalat,
dazu Gemüsereis
26,50 €

Wehrinselplatte^{A,D,E,K,2,3}

Dreierlei gegrillte Steaks (Schwein, Rind & Hähnchen)
mit dreierlei Butter, frischen Champignons, Röstzwiebeln,
Brokkoli mit sc. hollandaise & einer Kartoffelvariation
27,50 €

Dessertteller Rosenflair^{A,D,H,K,M,I,2}

Überraschungsteller mit Dessertspezialitäten
8,90 €



Vorspeisen

Bruschetta ^{I,D}

Geröstetes Knoblauchbrot mit
marinierten Tomaten & Basilikum

6,20 €

Rote Beete Carpaccio ^{D,I}

mit Fetakäse, Zwiebelringen,
Olivenöl & Ciabatta

7,30 €

Feines Geflügelwürzfleisch ^{I,A,D,E}

mit Edamer Käse gratiniert
dazu Zitrone & Toastecken

7,80 €

Fischsuppe ^{D,E}

Fischkraftbrühe mit pochiertem Fischfilet,
verschiedenem Gemüse &
Limettensahnehäubchen

7,90 €

Großer Salat „Art des Hauses“ ^{D,2,I}

Eisbergsalat, Lollo Rosso, Gurken-, Bohnen-,
Schopskasalat, gekochtes Ei, Mozzarellabällchen
schwarze Oliven & gebratene Hähnchenbrust, dazu Ciabatta
...wählen Sie dazu ein hausgemachtes Dressing:

*Vinaigrette mit Kräutern (vegan)

*Honig - Senf - Dressing

*French - Dressing ^{D,A}

*American - Dressing ^{D,L}

14,70 €





Fleischlos, aber nicht reizlos

Beyondburger - vegan^{2,E,F,M,I}
mit Tortillachips & Tomatendip
14,50 €

Tomatentagliatelle -vegetarisch^{2,A,D,K,I}
Tagliatelle mit Feta - Tomatensauce,
schwarzen Oliven & Basilikumpesto
14,90 €

Paniertes Sellerieschnitzel -vegetarisch^{I,D,A,E}
mit sc. hollandaise, Kartoffelschnee und Salat
15,20 €

Aus Fluss und Meer

Karpfenburger^{A,B,D,I}
mit Süßkartoffelpommes und Salat
19,90 €

Karpfenmedaillons^{A,B,D,E,I}
auf Kürbisgemüse, Spreewaldsauce,
dazu Rote-Beete - Kartoffelstampf
22,40 €

Karpfen blau^{B,D}
mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter,
Gurkensalat & Salzkartoffeln
23,90 €

Gedünstetes Zanderfilet^{A,D,I,E}
in Spreewaldsauce, Gurkensalat &
Petersilienkartoffeln
24,90 €

Gebratenes Wildlachsfilet^{A,D,E,I}
auf grünen Nudeln mit Dillsauce,
Zitronenbutter & Salat
26,90 €

Aus Topf und Pfanne

Hähnchencurry ^{H,E,D}

mit Kokosmilch, Paprika, Zwiebeln,
Rucola & Sprossen, dazu Reis
14,60 €

Gegrillte Hähnchenbrust Caprese ^{D,K}

mit Tomate, Mozzarella & Basilikumpesto gratiniert,
dazu Kartoffelspalten und Salat
17,80 €

Schnitzel Hamburger Art ^{A,I,5}

mit Setzei, deftigen Bratkartoffeln & Salat
19,10 €

Medaillons vom Schweinelendchen ^{D,A,I}

mit Kräuterbutter, Brokkoliröschen, sc. hollandaise & Kroketten
20,40 €

Deftiger Hirschgulasch Jäger - Art ^{A,D,E,I}

mit Waldpilzen, Schinkenrosenkohl und Serviettenknödeln
21,00 €

Geschmorte Rinderroulade ^{A,D,E,I,L}

Hausfrauen - Art

mit Kürschrotkohl & Kartoffelklößen
21,90 €

Gegrilltes Schweinerückensteak au four ^{D,E,I,A}

mit Geflügelwürzfleisch & Edamer Käse gratiniert,
Salatgarnitur & Pommes frites
22,90 €

Rumpsteak Strindberg ^{I ,A,L}

(in Senf-Eihülle gebraten)
dazu Kartoffelspalten & Salat
29,30 €



Desserts, Plinse, Strudel & Co.

Hausgemachter Blechkuchen^{I,D}

(nach Angebot)

3,20 €

..und mit Sahne

4,70 €

Apfelstrudel^{A,D,I,H}

mit Vanillesauce und Sahnetupfer

6,50 €

Apfelstrudel^{A,D,I,H,K}

mit Vanilleeis und Sahnetupfer

6,70 €

2 Eierplinse mit Butter, Zucker und Zimt^{A,D,I}

7,60 €

2 Eierplinse mit Zucker, Zimt, Apfelmus oder Kirschen^{A,D,I,6}

8,20 €

2 Forschter Plinze^{A,D,I}

(Hefeplinze)

mit Butter, Zucker und Zimt

8,40 €

2 Forschter Plinze^{A,D,I,6}

(Hefeplinze)

mit Zucker, Zimt, Apfelmus oder Kirschen

9,00 €

2 Vegane Plinse^{M,I}

mit Zucker und Zimt

7,60 €

2 Vegane Plinse^{M,I,6}

mit Zucker, Zimt, Apfelmus oder Kirschen

8,20 €



*Der Duft der Rose nimmt dich in einen süßen Bann,
rührt dich liebkosend leise wie eine Liederweise
mit Ahnung voller Schönheit an,
ist ohne Gleichnis rein und zart:
du kannst es nicht ermessen, fühlst nur
ein süß Vergessen und eine Gegenwart.
Hermann Hesse*

Auflistung Allergene Stoffe

A, enthält Eier B, enthält Fisch C, enthält Krebstiere D, enthält Milch
E, enthält Sellerie F, enthält Sesamsamen
G, enthält Schwefeldioxid und Sulfite H, enthält Erdnüsse
I, enthält glutenhaltige Getreide (Weizen) J, enthält Lupine
K, enthält Schalenfrüchte L, enthält Senf M, enthält Soja
N, enthält Weichtiere

Auflistung Zusatzstoffe

1* koffeinhaltig 2* mit Farbstoff 3* mit Süßungsmittel 4* chininhaltig
5* mit Konservierungsstoffen 6* Antioxidationsmittel
7* geschwefelt 8* mit Geschmacksverstärker 9* mit Phosphat
10* mit Milcheiweiß 11* gewachst

*Noch auf der Suche
nach der passenden Geschenkidee ?*

*Überraschen Sie Ihre Lieben
doch mit einem Gutschein . . .*

*. . . für einen Besuch
im Restaurant Rosenflair*

