

*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 11 Jahren „Rosenflair“
und ganz neuen Kreationen.*

Lassen Sie sich verwöhnen!

Mit freundlicher Empfehlung

Ihr Team vom Restaurant Rosenflair



Apéritif

Rosensekt	0,1 l	3,20 €
Martini Bianco	5 cl	3,10 €
Martini Rosso	5 cl	3,10 €
Sherry dry	5 cl	3,10 €
Sherry medium	5 cl	3,10 €
Aperol Spritz	0,2 l	4,90 €
Hugo	0,2 l	4,90 €
Campari Orange	0,2 l	4,00 €

Unsere Spezialitäten des Hauses

Die Wehrinselplatte^{A, D, E H, K, G}

Dreierlei gegrillte Steaks (Schwein, Rind & Hähnchen)
mit Preiselbeer-Butter, Brokkoli & frischen Champignons,
Rotwein-Schalotten und einer Kartoffelvariation
15,30 €

Die Fischvariation Pielago^{B, D, I}

Eine Auswahl von Edelfischen mit Kaviarbutterm²,
Tomaten-Paprikagemüse & Rosmarinkartoffeln
15,30 €

Der Dessertteller Rosenflair^{A, D, H, K, M}

Ein Überraschungsteller mit hausgemachten Dessertspezialitäten
und frischem Obst
6,20 €

Vorspeisen und Salate

Bruschetta ^{I, A, D}

Knoblauchbrot mit marinierten Tomaten & Kräutern
4,50 €

Feines Geflügelwürzfleisch ^{I, A, D, E}

mit Edamer² Käse in einer Cocotte gratiniert,
dazu Zitrone & Baguette
5,30 €

Der kleine Salat ^{I, A, D, K}

Gemüse & Salate des Marktes
mit karamellisierten Birnenspalten & Blauschimmelkäse,
gerösteten Walnusskernen & Baguette
7,40 €

Der kleine Lukullus ^{Iw, A, D}

Gegrilltes Schweinelendchen mit
Tomaten & Mozzarella gratiniert,
dazu Kräuterbutter & Baguette
7,80 €

Der Klassiker ^{A, D, I, L}

Feines Carpaccio vom Rinderfilet mit einem Salatbouquet,
frisch gehobeltem, mild würzigem Parmesan⁵ & Rucola- Pesto,
dazu Baguettebrot
9,80 €

Der Große Caesar Salat ^{I, D, A, L}

Gemüse & Salate der Saison, dazu gegrillte Hähnchenbrust,
schwarze Oliven², krosser Bacon, ^{5,6}
mild- würziger Parmesan - frisch von der Reibe & Baguette
11,80 €



Suppen zum Verwöhnen

Lausitzer Festtagssuppe
Geflügelkraftbrühe mit Eierflocken & Gemüse
5,30 €

Peitzer Fischsuppe ^{Iw, A, D, B, E}
tomatisierte Fischkraftbrühe mit pochiertem Fischfilet,
Wurzelgemüse und Baguette
6,20 €

Fleischlos, aber nicht reizlos

Die Tolle Forster Knolle -Vegan ^{E, K, M}
gebackene Kartoffeln & mediterranes Pfannengemüse,
Paprikadip, Sprossen & geröstete Walnüsse
9,70 €

Tagliatelle Apulien - Vegetarisch ^{A, D, G, I}
mit würziger Tomatensauce, schwarzen Oliven²,
Balsamico- Zwiebeln, gehobeltem Parmesan & Rucola
10,50 €
...und ohne Parmesan
8,50 €

Gemüsecurry mit Basmatireis -Vegan ^{K, M}
Brokkoli, Möhren, Paprika, Zucchini, Bohnen,
Ananas, Sojasprossen,
Kokosmilch & Kürbiskerne
11,90 €

Aus Fluss und Meer

Gedünstete Lachsstreifen & Kirschtomaten^{Iw, A, D, B}
in Sahnesauce, auf Tagliatelle angerichtet
14,80 €

Gedämpftes norwegisches Wildlachsfilet^{B, D}
trifft exotische Aromen (Zimt, Ingwer, Sternanis),
mit Wirsinggemüse und Wasabi - Kartoffelstampf
15,30 €

Loup de Meer - gegrilltes Wolfsbarschfilet^{Iw, B, D, K}
mit einer Backpflaumen- Krokant- Kruste,
dazu Fenchelgemüse und Rosmarinkartoffeln
15,20 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet^{B, D, Iw}
auf Rahm- Spitzkohl, mit Zitronen - Thymianbutter,
dazu Kräuterkartoffeln
15,90 €

Aus Topf . . .

Geschmorte Wildschweinkeule in Wacholder- Preiselbeersauce^{Iw}
*mit Kirschrotkraut und Kartoffelklößen*⁶
14,10 €

Geschmorter Sauerbraten vom Forster Weiderind^{Iw, G, D, E}
mit Rotweinschalotten, Marktgemüse &
Serviettenknödeln
15,80 €

... und Pfanne

2 kleine goldgelb-gebratene Schweineschnitzel ^{A, D, I, K, L}
mit Kräuterbutter, Zitrone und deftigen Bratkartoffeln⁵

12,80 €

...oder mit tomatisierter Pasta

11,90 €

Gegrilltes Schweinerückensteak au four ^{A, D, E, I}
mit Geflügelwürzfleisch & Edamer Käse² gratiniert,
Süßkartoffel- Pommes frites² und einer Salatgarnitur

14,90 €

Gegrillte Hähnchenbrust mit Zitronen- Thymianbutter, ^D
Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

14,30 €

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons ^{A, D, E, I}
in Rosmarinrahm, dazu Kartoffelkroketten

14,80 €

Pikantes Hähnchencurry mit Basmatireis ^G
zarte Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zucchini, Zuckerschoten,
rote Zwiebeln, Chili, Knoblauch, Ananas, Sojasprossen & Kokosmilch

15,20 €

Gegrilltes Lammrückenfilet ^{D, L}
mit Senfbutter, mediterranem Ofengemüse & Rosmarinkartoffeln

17,20 €

Argentinisches Rumpsteak (Rohgewicht ca.200g) ^{D, K, G}
mit Kräuterbutter, Balsamico Schalotten,
Prinzessbohnen & deftigen Bratkartoffeln⁵

18,20 €

Desserts, Plinse, Strudel & Co.

Apfelstrudel^{A, D, I, H, K}
mit Vanillesauce und Sahnetupfer
3,90 €

2 Eierplinse mit Zucker und Zimt^{A, D, I}
3,90 €

2 Eierplinse mit Zucker, Zimt und Apfelmus^{6, A, D, I}
4,50 €

Gebackenes Vanillecremeeis^{A, D, K, I}
auf warmen Zwetschgen
dazu Hippengebäck & Sahnegarnitur
5,50 €

Schokoladenmousse & Haselnusseis^{A, D}
mit Ingwerkirschen & Sahne
5,90 €

Arianes Preiselbeer- Parfait & Wintergrütze^{A, D, K}
mit hausgebackener Hippe und Sahnegarnitur
6,20 €

Und immer wieder sonntags...
...ab 14:00 Uhr

2 Forschter Plinze mit Zucker, Zimt und Apfelmus^{6, A, D, I}
4,70 €

2 Forschter Plinze mit Butter, Zucker und Zimt^{A, D, I}
4,20 €

Eisbecher & Eisgetränke

Eiskaffee (Eis mit Vanillegeschmack) **oder Eisschokolade** (Schokoeis)
mit frischer Sahne ^{A, D, K}
4,40 €

Haselnuss-Cappuccino ^{A, D, K, 2}
Eiskaffee mit Milch, Haselnusseis, Nussplittern & Sahnetupfer
4,40 €

Geeister Espresso ^{A, D, K}
Schokoladencremeeis mit heißem Espresso & Sahne
4,80 €

Haselnusseisbecher ^{A, D, K, 2}
je 1 Kugel Haselnusseis, Pistazie & Schokoladeneis,
gehackte Haselnüsse, Schokoladensauce & Sahne
6,30 €

Viva Stracciatella ^{A, D, K, 2}
3 Kugeln Stracciatellaeis, Schokoladensauce & Sahne
5,90 €

Bratapfeleisbecher ^{A, D, K, 2}
2 Kugeln Stracciatellaeis, 1 Kugel Schokoladeneis,
karamellisierte Apfelspalten, Zimt & Sahne
6,10 €

Schwarzer Schwede ^{A, D, K, 6, 2}
3 Kugeln Schokoladeneis, Apfelmus, Eierlikör & Sahne
6,50 €

Pfirsich Melba ^{A, D, K}
3 Kugeln Vanilleeis, Pfirsiche, Erdbeersauce & Sahne
5,90 €

*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*