

*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 9 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 & Basilikum
4,50 €

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

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

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

Gemüse & Salate der Saison
mit karamellisierten Birnenspalten & Blauschimmelkäse,
gerösteten Kürbiskernen & Baguette
7,40 €

Ein echter Lukullus ^{A, D, I, L}

Gegrilltes Schweinelendchen mit Tomate, Spiegelei,
Kräuterbutter & Baguette
7,80 €

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

Feines Carpaccio vom Rinderfilet mit einem Salatbouquet,
frisch gehobeltem, mild würzigen Parmesan⁵ & Rucola- Pesto,
dazu Baguettebrot
9,40 €

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 €

Das halbe Dutzend Riesengarnelen ^{C, D, E, K}

in einer Mango - Currysauce , dazu Mandel- Basmatireis
11,90 €



Suppen zum Verwöhnen

Bouillon vom Landhuhn ^{A, D, E, I}

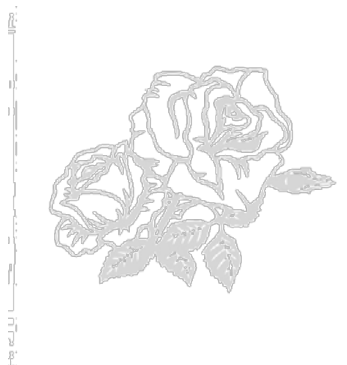
mit Gemüse, Eierflocken, frischen Kräutern und Baguette
4,90 €

Peitzer Fischsuppe ^{A, B, C, D, E, G}

Tomatisierte Fischkraftbrühe mit pochiertem Fischfilet,
Wurzelgemüse und Baguette
5,90 €

Tomaten - Cappuccino ^{A, D, I, E}

einem Hähnchenbrust- Saté und frisch geröstetes Baguette
6,20 €



Fleischlos, aber nicht reizlos

Die Tolle Forster Knolle ^{-Vegan ^{E, K, M}}

gebackene Kartoffeln & mediterranes Pfannengemüse,
Paprikadip, Sprossen & geröstete Mandeln
9,70 €

Spaghetti Apulien ^{-Vegetarisch ^{A, D, G, I}}

mit würziger Tomatensauce, schwarzen Oliven²,
Balsamico- Zwiebeln, gehobeltem Parmesan & Rucola
9,50 €

...und ohne Parmesan ^{-vegan}

7,90 €

Gemüsecurry mit Basmati- Wildreis ^{-Vegan ^{K, M}}

Brokkoli, Möhren, Paprika, Zucchini, Bohnen, Ananas,
Kokosmilch & Kürbiskerne
11,90 €

Aus Fluss und Meer

Gedämpftes Seelachsfilet^{B, D, G, I, E}
in Spreewaldsauce mit Wurzelgemüse & Petersilienkartoffeln
12,50 €

Loup de Meer- Wolfsbarsch^{B, D, E, L, I, G}
mit einer Backpflaumen - Krokant- Kruste,
dazu Dijon- Senfbutter, Fenchelgemüse
und Rote Beete - Kartoffelstampf
15,70 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet^{B, E, I}
auf Rahm- Spitzkohl & Karotten, dazu Petersilienkartoffeln
15,90 €



Aus Topf . . .

Zarter Spanferkelbraten^{A, D, E, I, L}
dazu Brokkoligemüse und Kartoffelkroketten
12,90 €

Kalbsleberragout Berliner Art^{L, D, G, I}
mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Rote Beete³ - Kartoffelstampf
13,60 €

Sauerbraten von der Hirschkeule^{A, D, E, G, I}
mit Kürschrotkraut und Serviettenknödeln
14,30 €

Gebeizte Wildschweinkeule in Preiselbeersauce^{E, D, G, I}
mit Butterbohnen und Kartoffelklößen
14,30 €

... und Pfanne

2 kleine goldgelb gebratene Schweineschnitzel ^{A, D, I, K, L}
mit Kräuterbutter, Zitrone und deftigen Bratkartoffeln⁵
12,50 €

...oder mit tomatisierten Spaghetti^G
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
14,90 €

**Ragout vom Schweinelendchen &
Wasabi- Kartoffelstampf** ^{I, E, G, L, D}
Paprika, Zucchini, Schalotten, Champignons &
Rote Beete³ in Portweinsauce
14,70 €

Pikantes Hähnchencurry mit Basmatireis ^G
zarte Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zucchini, Zuckerschoten,
rote Zwiebeln, Chili, Knoblauch, Ananas & Kokosmilch
14,50 €

Argentinisches Rumpsteak (Rohgewicht ca.200g) ^{D, K, G}
mit Kräuterbutter, Balsamico- Zwiebeln, Prinzessbohnen &
deftigen Bratkartoffeln⁵
18,20 €

Surf & Turf ^{E, C, G}
Argentinisches Rumpsteak & Garnelen vom Grill
mit Ratatouille & Rosmarinkartoffeln
23,50 €

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 & Zitronensorbet^{A, D, K}
mit Ingwerkirschen & Sahne
5,90 €

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

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

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

2 Forscher 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}
3,70 €

Haselnuss-Cappuccino ^{A, D, K, 2}
Eiskaffee mit Milch, Haselnusseis, Nussplittern & Sahnetupfer
3,80 €

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
5,70 €

Viva Stracciatella ^{A, D, K, 2}
3 Kugeln Stracciatellaeis, Schokoladensauce & Sahne
5,60 €

Bratapfeleisbecher ^{A, D, K, 2}
2 Kugeln Stracciatellaeis, 1 Kugel Schokoladeneis,
karamellisierte Apfelspalten, Zimt & Sahne
5,70 €

Schwarzer Schwede ^{A, D, K, 6, 2}
3 Kugeln Schokoladeneis, Apfelmus, Eierlikör & Sahne
5,90 €

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 liebkozend 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*