

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

Lassen Sie sich verwöhnen!

Mit freundlicher Empfehlung

Ihr Team vom Restaurant Rosenflair



Apéritif

<i>Rosen - Secco</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Martini Bianco</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Martini Rosso</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Sherry dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Sherry medium</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Hugo</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,20 €</i>

Unsere Spezialitäten des Hauses

Die Wehrinselplatte

*Dreierlei gegrillte Steaks (Schwein, Rind & Hähnchen)
mit Preiselbeerbutter, Brokkoli & frischen Champignons,
Rotwein-Schalotten und einer Kartoffelvariation*

23,50 €

Fischvariation nach Art des Hauses

*Filets vom gebratenen Zander,
gedämpftem Kabeljau mit einer Backpflaumenkruste & gegrillter
Forelle mit Meerrettichbutter, Zitrone,
Gemüsen des Marktes & Rosmarinkartoffeln*

22,50 €

Der Dessertteller Rosenflair

*Ein Überraschungsteller mit hausgemachten Dessertspezialitäten
und frischem Obst*

7,80 €

Vorspeisen und Salate

Bruschetta

Geröstetes Knoblauchbrot mit marinierten Tomaten & Kräutern
5,60 €

Feines Geflügelwürzfleisch

mit Edamer Käse in einer Cocotte gratiniert
dazu Zitrone & Baguette
7,40 €

Salatteller

Gemüse & Salate des Marktes
gratiniertem Ziegenfrischkäse, glasierten Kirschtomaten,
gerösteten Kürbiskernen & Baguette
dazu Honig - Senfdressing
*klein - 8,40 €
*groß - 13,90

1 halbes Dutzend Scampí auf einem Tomaten- Olivensugo
mit mediterranen Kräutern, Knoblauch, Limette,
Salatgarnitur & Baguette
13,80 €

Suppen zum Verwöhnen

Tomatencappuccino

mit einem Hähnchenbrust- Saté
Sprossen & Baguette
6,80 €

Peitzer Fischsuppe

tomatisierte Fischkraftbrühe mit pochiertem Fischfilet,
Wurzelgemüse und Baguette
7,80 €



Fleischlos, aber nicht reizlos

Die Tolle Forster Knolle -Vegan
gebackene Kartoffeln & mediterranes Pfannengemüse,
Paprikadip, Sprossen & Kürbiskerne
13,50 €

Blumenkohl - Käsemedaillon & Rote Beete Falafel Vegetarisch
auf Paprikasauce und Gemüse - Mandel Bulgur,
Linsen, Rucola & Sprossen
13,60 €

Spaghetti alla Tommaso - Vegetarisch
mit würziger Tomatensauce, schwarzen Oliven,
Balsamico- Zwiebeln, gehobelem Parmesan & Rucola
14,90 €
...und ohne Parmesan
12,50 €

Aus Fluss und Meer

Gebratene Forelle Müllerin - Art (ohne Mittelgräte)
mit brauner Butter, Zitrone, gerösteten Mandeln,
Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln
18,90 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Kräuterbutter & Brokkoliröschen,
dazu Rosmarinkartoffeln
22,90 €



Aus Topf . . .

Deftiger Hirschgulasch Jäger - Art
mit Waldpilzen, Schinkenrosenkohl und Serviettenknödeln
19,00 €

Geschmorte Rinderroulade vom Weiderind
Hausfrauen - Art
mit Kürschrotkohl & Kartoffelklößen
19,90 €

. . . und Pfanne

2 goldgelb gebratene Schweineschnitzel Mailänder - Art
(Panko- Parmesan Panade)
mit Kräuterbutter, Zitrone, tomatisierten Spaghetti,
Oliven, milder Peperoni & Kirschtomaten
17,90 €

oder...

mit Kräuterbutter, Zitrone und deftigen Bratkartoffeln
16,80 €

Gegrillte Hähnchenbrust Helena
mit Blattspinat & geschmolzenem Fetakäse,
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
17,80 €

Gegrilltes Schweinerückensteak au four
mit Geflügelwürzfleisch & Edamer Käse gratiniert,
Salatgarnitur & Pommes frites
18,90 €

Medaillons vom Schweinelendchen ala Stroganoff
mit Champignons, Rote Beete, Essiggurke & Zwiebeln
in einer Rahmsauce & Kartoffelspalten
17,20 €

Argentinisches Rumpsteak (Rohgewicht ca.200g)
mit Kräuterbutter, Balsamico Schalotten,
Prinzessbohnen & deftigen Bratkartoffeln
25,30 €

Desserts, Plinse, Strudel & Co.

Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Sahnetupfer

5,90 €

2 Eierplinse mit Zucker und Zimt

7,60 €

2 Eierplinse mit Zucker, Zimt und Apfelmus

8,20 €

Und immer wieder sonntags...

...ab 14:00 Uhr

2 Forschter Plinze mit Butter, Zucker und Zimt

8,40 €

2 Forschter Plinze mit Zucker, Zimt und Apfelmus

9,00 €



*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*