

*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 13 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, K, G}

Dreierlei gegrillte Steaks (Schwein, Rind & Hähnchen)
mit Preiselbeer-Butter, Brokkoli & frischen Champignons,
Rotwein-Schalotten und einer Kartoffelvariation
17,80 €

Die Fischvariation Pielago^{B, D}

Eine Auswahl von gegrillten Edelfischen mit Kaviarbutters,
Tomaten-Paprikagemüse & Rosmarinkartoffeln
18,30 €

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

Ein Überraschungsteller mit hausgemachten Dessertspezialitäten
und frischem Obst
6,80 €

Vorspeisen und Salate

Bruschetta ^{Iw, A, D}

Knoblauchbrot mit marinierten Tomaten & Kräutern
4,80 €

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

mit Edamer² Käse in einer Cocotte gratiniert,
dazu Zitrone & Baguette
5,70 €

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

Gemüse & Salate des Marktes
mit karamellisierten Birnenspalten & Blauschimmelkäse,
gerösteten Kürbiskernen & Baguette
7,90 €

Der kleine Lukullus ^{Iw, A, D}

Gegrilltes Schweinelendchen mit
Tomaten & Spiegelei,
dazu Kräuterbutter & Baguette
8,20 €

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

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

Der Große Caesar Salat ^{Iw, D, A, L}

Gemüse & Salate der Saison, dazu gegrillte Hähnchenbrust,
schwarze Oliven², krosser Bacon,^{5,6}
mild- würziger Parmesan - frisch von der Reibe & Baguette
12,80 €



Suppen zum Verwöhnen

Kürbis- Karottensuppe mit Ingwer- Vegan^{Iw, A, D}
dazu feines Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne & Baguette
5,80 €

Sorbische Festtagssuppe^{Iw, A, D, E}
Geflügelkraftbrühe mit feinen Gemüsen, Eierflocken & Baguette
6,30 €

Peitzer Fischsuppe^{Iw, A, D, B, E}
tomatisierte Fischkraftbrühe mit pochiertem Fischfilet,
Wurzelgemüse und Baguette
6,90 €

Fleischlos, aber nicht reizlos

Die Tolle Forster Knolle -Vegan^{E, K, M}
gebackene Kartoffeln & mediterranes Pfannengemüse,
Paprikadip, Sprossen & geröstete Kürbiskerne
10,40 €

Pasta- Apulien - Vegetarisch^{A, D, G, Iw}
mit würziger Tomatensauce, schwarzen Oliven²,
Balsamico- Zwiebeln, gehobeltem Parmesan & Rucola
11,50 €

Gemüsecurry mit Basmatireis -Vegan^{K, M}
Brokkoli, Möhren, Paprika, Zucchini, Bohnen,
Ananas, Sojasprossen,
Kokosmilch & Kürbiskerne
13,90 €

Aus Fluss und Meer

Gedünstete Lachsstreifen & Kirschtomaten^{Iw, A, D, B}
in Sahnesauce, auf Tagliatelle angerichtet
16,20 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet^{B, D, Iw}
auf Rahm- Spitzkohl, mit Zitronen - Thymianbutter,
dazu Kräuterkartoffeln
16,70 €

Gedämpftes norwegisches Wildlachsfilet^{B, D}
trifft exotische Aromen (Zimt, Ingwer, Sternanis),
mit Wirsinggemüse und Wasabi - Kartoffelstampf
17,50 €

Loup de Meer - gegrilltes Wolfsbarschfilet^{Iw, B, D, K}
mit einer Backpflaumen- Krokant- Kruste,
dazu Fenchelgemüse und Rosmarinkartoffeln
17,80 €

Aus Topf . . .

Geschmorte Hirschkeule in Wacholder- Preiselbeersauce^{Iw}
mit Kirschrotkraut und Kartoffelklößen⁶
15,10 €

Gefüllte Hähnchenroulade Gärtnerin Art^{Iw, E, D, L}
in Dijon- Senfsauce, umlegt mit glasierten Gemüsen,
dazu Rosmarinkartoffeln
14,20 €

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

... und Pfanne

2 kleine goldgelb gebratene Schweineschnitzel^{A, D, Iw, K, L}
mit Kräuterbutter, Zitrone und deftigen Bratkartoffeln⁵
13,60 €

Gegrilltes Schweinerückensteak au four^{A, D, E, Iw}
mit Geflügelwürzfleisch & Edamer Käse² gratiniert,
Süßkartoffel- Pommes frites² und einer Salatgarnitur
15,60 €

Gegrillte Hähnchenbrust Caprese^D
mit Tomate und Mozzarella überbacken, Zitronen- Thymianbutter,
^D Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln
15,80 €

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons^{A, D, E, Iw}
in Rosmarinrahm, dazu Kartoffelkroketten
15,80 €

Pikantes Hähnchencurry mit Basmatireis^M
zarte Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zucchini, Zuckerschoten,
rote Zwiebeln, Chili, Knoblauch, Ananas, Sojasprossen & Kokosmilch
17,90 €

Argentinisches Rumpsteak (Rohgewicht ca.200g)^{D, K, G}
mit Kräuterbutter, Balsamico Schalotten,
Prinzessbohnen & deftigen Bratkartoffeln⁵
19,20 €

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

6,30 €

Eric`s Schokoladenmousse & Haselnusseis^{A, D}

mit Ingwerkirschen & Sahne

6,40 €

Arianes Kaffee- Parfait & Wintergrütze^{A, D, K}

mit hausgebackener Hippe und Sahnegarnitur

6,80 €

Stück Kuchen

(nach Angebot)

2,50 €

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}
4,80 €

Haselnuss-Cappuccino ^{A, D, K, 2}
Eiskaffee mit Milch, Haselnusseis, Nussplittern & Sahnetupfer
4,90 €

Geeister Espresso ^{A, D, K}
Schokoladencremeeis mit heißem Espresso & Sahne
5,20 €

Haselnusseisbecher ^{A, D, K, 2}
je 1 Kugel Haselnusseis, Pistazie & Schokoladeneis,
gehackte Haselnüsse, Schokoladensauce & Sahne
6,60 €

Viva Stracciatella ^{A, D, K, 2}
3 Kugeln Stracciatellaeis, Schokoladensauce & Sahne
6,60 €

Bratapfeleisbecher ^{A, D, K, 2}
2 Kugeln Stracciatellaeis, 1 Kugel Schokoladeneis,
karamellisierte Apfelspalten, Zimt & Sahne
6,60 €

Pfirsich Melba ^{A, D, K}
3 Kugeln Vanilleeis, Pfirsiche, Erdbeersauce & Sahne
6,60 €

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

*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*