

*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>Rosensekt</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>6,20 €</i>
<i>Hugo</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,20 €</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
mit karamellisierten Birnenspalten,
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 €

Antipasti - Variationen

Diverse marinierte Gemüse & Pilze, Kapernäpfel & Oliven,
Schinken & Salamí, Käse, Sardellen, Garnelen & Baguette
14,20 €

Chicken - Bowl

Gemüse & Salate des Marktes, Kichererbsen,
Bulgur, Obst, Sprossen & Kerne
dazu Tomaten - Paprikadressing
16,80 €

... und ohne Hähnchen

13,80 €



Suppen zum Verwöhnen

Sorbische Festtagssuppe

Hühnerkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Eierflocken
6,40 €

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,
Beluga Linsen, Rucola & Sprossen
13,60 €

Pappardelle alla Tommaso - Vegetarisch

mit würziger Tomatensauce, schwarzen Oliven,
Balsamico- Zwiebeln, gehobeltem 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 €

Gedämpftes Kabeljaufilet mit einer Backpflaumenkruste
dazu eine Dillsauce, Brokkoliröschen & Wasabi- Kartoffelstampf
€ 19,50

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Zitronen - Thymianbutter
auf Rahmspitzkohl & Karotten
dazu Rosmarinkartoffeln
22,90 €

Aus Topf . . .

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

Geschmorte Wildschweinkeule in Wacholder- Preiselbeersauce
mit Butterbohnen und Petersilienkartoffeln
21,00 €

Geschmorte Rinderroulade vom Weiderind
Hausfrauen - Art
mit Kirschkohl & 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 Pappardelle*

17,80 €

Gegrilltes Schweinerückensteak au four

*mit Geflügelwürzfleisch & Edamer Käse gratiniert
dazu Süßkartoffel- Pommes frites*

18,90 €

Medaillons vom Schweinelendchen ala Stroganoff

*mit Champignons, Rote Beete, Essiggurke & Zwiebeln
in einer Rahmsauce & Kartoffelspalten*

17,20 €

oder

mit Streifen vom Argentinischen Rinderrücken

23,60€

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

5,90 €

2 Eierplinse mit Zucker, Zimt und Apfelmus

6,60 €

Gebackene Apfelbeignets

mit Vanille- Eierlikörsauce & Sahnegarnitur

6,20 €

Spanische Churros

mit Vanillecremeeis, Zucker, Zimt und Sahne

6,90 €

Lebkuchen- Zimt Parfait

*mit Zwetschgenkompott,
Hippengebäck und Sahnegarnitur*

7,80 €

Schokoladenmousse & Pistazieneis

mit Ingwerkirschen & Sahne

8,10 €



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

*2 Forschter Plünze mit Butter, Zucker und Zimt
6,50 €*

*2 Forschter Plünze mit Zucker, Zimt und Apfelmus
7,30 €*

Eisbecher & Eisgetränke

*Eiskaffee (Eis mit Vanillegeschmack) oder Eisschokolade (Schokoladeneis)
mit frischer Sahne
5,20 €*

*Pistazien - Cappuccino
Eiskaffee mit Milch, 1 Kugel Pistazieneis,
Nussplitter & Sahnetupfer
5,50 €*

*Geeister Espresso
1 Kugel Schokoladencremeeis mit heißem Espresso & Sahne
5,70 €*

*Haselnusseisbecher
je 1 Kugel Haselnusseis, Pistazieneis & Schokoladeneis,
gehackte Haselnüsse, Schokoladensauce & Sahne
6,90 €*

*Viva Stracciatella
3 Kugeln Stracciatellaeis, Schokoladensauce & Sahne
6,90 €*

*Fruchtiger Melba
3 Kugeln Vanillecremeeis, Obstcocktail, Erdbeersauce & Sahne
6,90 €*

*Schwedeneisbecher
3 Kugeln Schokoladeneis, Apfelmus, Eierlikör & Sahne
7,20 €*

*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*