

Speisenkarte



Winter-Menü

Grüne Erbsensuppe mit gebratenen Wiener-Scheibchen

Kalbsfrikassee mit Champignons, Zuckerschoten
und Karotten an einer Reistimbale

Gewürzorange mit Pistazieneis

Rosen-Menü

Feldsalat in Himbeer-Rosendressing
mit karamellisierten Nüssen und Granatapfelkernen

Knuspriges Maispouardenbrüstchen
mit Mascarpone gefüllt an Rosensoße
auf Wirsing-Karottenragout
und Macairekartoffeln

Apfel-Birnen Crumble
mit Rosensirup und Walnusseis

26,50 €

Rosengarten-Menü

Luftgetrocknete Schinken- und Salamispezialitäten
mit Oliven und Cornichons

Klare Rinderkraftbrühe mit Mascarponeklößchen

Kalbschnitzel mit Estragonsoße auf Lauchgemüse
und weißen Tagliolini

Salat von frischen Früchten
an Ananas-Kokosschaum

34,00 €

Vegetarisches Menü

Kleiner Salatteller

Wintergemüse an Rote Betschaum
mit kleinen Kartoffel-Käseklößchen

Gewürzorange mit Pistazieneis

18,50 €

Vorspeisen und Salate

Kleiner Salatteller	4,50 €
Feldsalat in Knoblauchdressing mit Brotcroûtons	6,90 €
Feldsalat in Himbeer-Rosendressing mit karamellisierten Nüssen und Granatapfelkernen	7,50 €
Luftgetrocknete Schinken- und Salamispezialitäten mit Oliven und Cornichons	8,90 €
Tatar vom Räucherlachs mit Senf-Dillsoße auf Gurkencarpaccio	9,50 €
Winterliche Blattsalate mit in Kräutern gebratenen Lachs-, Zandermedaillons und Garnelen	16,50 €

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Mascarponeklößchen	4,50 €
Grüne Erbsensuppe mit gebratenen Wiener-Scheibchen	4,50 €

Vegetarisches

Wintergemüse an Rote Beteschäum mit kleinen Kartoffel-Käseklößchen	12,50 €
---	---------

Nudeliges

Linguine mit mediterranem Gemüse und Meeresfrüchten	14,00 €
Farfalle in Salbeibutter mit gebratenen Rinderfiletscheiben in Dornfelderglace	14,50 €

Fischgerichte

Gedünsteter Kabeljaurücken auf Wurzelgemüse und tournierten Kartoffelchen	17,50 €
Gedünstetes Forellenfilet gefüllt mit Spinat und Lachs an Safransoße und Wildreisrisotto	18,90 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Selleriepüree mit Wintergemüse und Trüffelsoße	19,50 €

Hauptgerichte

Kalbsfrikassee mit Champignons, Zuckerschoten und Karottenan einer Reistimbale	14,80 €
Knuspriges Maispouardenbrüstchen mit Mascarpone gefüllt auf Wirsing-Karottenragout und Macairekartoffeln	14,90 €
Medaillons vom Schweinefilet auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise überbacken dazu Kartoffelrösti	17,90 €
Kalbschnitzel mit Estragonsoße auf Lauchgemüse und weißen Tagliolini	18,50 €
Argentinisches Rumpsteak „Strindberg“ unter einer Senf-Zwiebelkruste dazu Bratkartoffeln	19,80 €

Vom Grill

2 Schweinerückensteaks	11,00 €
Argentinisches Rumpsteak	17,50 €
Argentinisches Rinderfilet	21,50 €
Gegrilltes Lachssteak	15,50 €
Zu den Steaks reichen wir Kräuterbutter.	

Desserts

Gewürzorange mit Pistazieneis	3,90 €
Salat von frischen Früchten an Ananas-Kokosschaum	4,90 €
Apfel-Birnen Crumble mit Walnusseis	4,90 €
Zweibrücker Rosentraum Windbeutel gefüllt mit Vanilleeis ⁽¹⁾ , Früchten, Sahne und Rosensoße	3,50 €

Öffnungszeiten:

Warme Küche von 12 Uhr bis 14 Uhr und von 18 Uhr bis 22 Uhr
Kaffee, Kuchen und Kleinigkeiten von 14 Uhr bis 17:30 Uhr

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe in Lebensmittel

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) mit Phosphat (8) chininhaltig (9) koffeinhaltig (10) enthält eine Phenylalaninquelle = Süßstoff (11) kann Spuren von Nüssen enthalten