

Leckere Vorspeisen

Antipastiteller mit marinierten Pilzen, Gemüse, gefüllten Weinblättern, Oliven, Rotweinzwiebeln, Parmesanblättern und Peperonibrot	€ 8,80
Gefüllte Rauchlachsrollchen mit pikantem Cocktail von Nordseekrabben an bunter Blattsalatgarnitur, dazu warme Knusperwecken	€ 8,90
Cocktail von marinierten Riesengarnelen mit Pilzen und Frühlingszwiebeln in aromatischem Feigensenschmand, dazu warmes Stangenbrot	€ 9,60
Selektion frischer Blattsalate mit Tranchen von gebratenen Entenbrust in Orangen-Honigsud und würzigem Müslibrot	€ 8,90
Fächer vom gebeizten Graved Lachs und weißen Heilbutt mit Limonen-Pfefferschmand an fruchtigem Lauchsalat und Kartoffelbaguette	€ 9,20

Aus internationalen Suppentiegeln

Sizilianische Tomatensuppe mit feinen Klößchen, Zucchiniestreifen und Champignons mit würziger Basilikumnote	€ 4,40
Französisches Lauchcremesüppchen mit Schinkenstreifen, verfeinert mit einem Schuss Wermut und geeister Kressesahne	€ 4,20
Bouillon vom Rinderbug leicht tomatisiert mit Lauchfäden und Mini-Ravioli	€ 4,20
Kräftige Geflügelbrühe mit Pfannkuchenstreifen, kleinem Gemüse und feinen Schnittlauchröllchen	€ 4,20
Karotten-Orangensüppchen mit Ingwernockerln und Kresseschmand	€ 4,30

Erfrischende Sorbets

Grünes Apfelsorbet mit Champagner	€ 4,00
Cassissorbet mit Champagner	€ 4,00
Passionsfruchtsorbet mit Champagner	€ 4,00

Hauptgerichte: (Schwein)

Altdeutsches Schweineschnitzel mit würziger Waldpilzsauce,
feinem Saisongemüse und Eierspätzle in Semmelbutter € 10,90

Zarte Medaillons vom Jungschweinsfilet
mit mild aromatischer Gorgonzola-Pfeffersauce und Tomatenwürfeln
im Nest von bunten Tagliarini, garniert mit Brokkoliröschen € 13,10

Schweinegeschnetzeltes mit Champignonköpfen in Tomatenrahm,
jungen Markerbsen und Kartoffelknuspertalern € 10,80

Scheibchen vom Schweinefilet umhüllt mit würzigem Spinat und rohen Schinken
an weißem Pfefferrahm, Orangen-Möhrrchen und Kartoffel-Petersilienstampf € 14,20

Hauptgerichte: (Geflügel)

Gefüllter Poulardenrollbraten „Mediterrane Art“ mit Tomaten, Mozzarella
und Kräutern an weißer Portweinsauce, dazu spanisches Grillgemüse
und Rosmarinkartoffeln in der Vitaminschale € 10,90

Zarte Putenmedaillons in Kräuter-Eihülle gebacken an Paprikarahmsauce,
Brokkoliröschen und zweierlei italienischer Pasta € 11,10

Tranchen vom rosa gebratenen Entenbrüstchen im Sprossenkleid
an pikanter Pflaumensauce, buntem Wokgemüse und Basmatireis € 14,90

Crepinette vom Maispoulardenbrüstchen mit Shiitake Pilzen im Netz gebraten
an milder Kressesauce, dazu glasierte Karottenstäbchen und Gnocchi € 15,60

Hauptgerichte: (Rind)

Black Angus Hüftsteak mit karamellisierten Schalotten in kräftiger Rotweinsauce,
verfeinert mit altem Balsamiko, dazu Bündelböhnchen und Kartoffelplätzchen € 14,50

Rib Eye Steak „Mexikanische Art“ mit einer bunten Garnitur aus Zwiebeln, Pilzen,
Paprika, Zuckermais und Kräutern, feuriger Pfeffersauce mit Creme fraîche
und gebackener Kartoffel-Spinatroulade € 14,70

Tournedos vom Black Angus Filet mit Pfifferlingen in Speck und Zwiebeln,
aromatischem Cognacrahm, Romanescoknospen und Gratintörtchen € 24,80

Zartes Filetgoulasch mit Schalotten, Steinpilzen und Aziagurken in englischer
Senfsauce, dazu Saisongemüse und gelbe Bandnudeln € 22,20

**Bei Wünschen nach Kalb-, Wild-, Lamm- und Fischspezialitäten
sowie vegetarischen Gerichten beraten wir Sie gern!**

Köstliche Desserts runden Ihr Menü ab!

„Kosakendessert“ Karamell-, Schoko- und Vanille Fla, garniert mit Borkenschokoladensplittern und Hippenröllchen	€ 4,00
Hausgemachte Beerengrütze „à la Rosenterrassen“ mit Vanillesauce und einer Kugel Walnusseiscreme	€ 4,50
Mascarpone Orangentörtchen an Kiwisauce, Schlagsahnedekor und Gebäck	€ 6,90
Creme „Brûlée“ mit eingelegten Cassisfeigen, geblanzt mit braunen Rohrzucker	€ 5,20
Tunnel von dreierlei Schokoladenmousse im Dekobiskuitmantel an aromatischer Amarensauce	€ 5,30
Frischer Obstsalat mit feiner Kirschwassernote, gerösteten Mandelblättchen, Vanilleeiscreme und Schlagsahne	€ 4,80
Törtchen von milder Joghurtcreme mit exotischem Fruchtspiegel An einem Saucenaquarell, Schlagsahne und Gebäck	€ 6,80