



## UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNG

Aperol Spritz	0,25l	5,80
Lillet mit Wildberry	0,25l	5,80
Martini bianco, rosso oder dry auf Eis mit Zitrone	5 cl	4,80

\*\*\*

### Lieber Gast,

da jeder einen anderen Geschmack hat und um dem Gerechten zu werden, können Sie Ihre Speisen individuell so zusammenstellen, wie Sie es wünschen. Wählen Sie Ihre Beilagen aus, sei es ein kleiner Salat oder eine Ofenkartoffel. Wir hoffen, dass Sie es so noch mehr genießen werden, bei uns zu speisen.

Ihr Rosalie Team





## SUPPEN

**Pikante Tomatensuppe (vegan)** 4,80  
mit frischen Tomaten und Basilikum

**Rote Linsen Kokossuppe** 5,80  
mit einer leichten Schärfe

## SALATE

**Mozzarella-Rucolasalat** 9,60  
Büffelmozzarella mit Rucola, Kirschtomaten  
und Pinienkernen

**Feta Salat** 9,90  
nach griechischer Art mit Tomate, Gurke,  
Salatherzen, Oliven, roten Zwiebeln  
und Feta mit Olivenöl

**Caesar Salad** 11,70  
mit gegrillter Hähnchenbrust und Croutons im Käsenest

**Rosalie Salat Hähnchen** 12,80  
Salatauswahl mit gegrillten Hähnchenbruststreifen

**Rosalie Salat Garnele** 13,90  
Salatauswahl mit Black Tiger Garnelen aus der Pfanne

**Rosalie Salat Maräne** 13,90  
Salatauswahl mit gebratenem Maränenfilet

**Kleiner Salatteller** 4,30

### Unsere Dressings:

American, Caesar, Zitronen-Joghurt-Dressing,  
weißes Balsamico Dressing, Rote Beete Sesam  
Vinaigrette





## KLEINES UND SPEZIELLES

### **Berliner Currywurst**

7,50

„Das Original“ in würziger Soße mit Pommes frites

- Scharf mit frischen Chilis

8,00

### **Wildfang Garnelen gegrillt**

11,80

4 Stück Garnelenschwänze,  
Baguette und Knobi Dip

### Gratinierte **Tortillachips**

4,50

an zweierlei Dips

### **Feta gratiniert**

7,60

mit Cherrytomaten, Zwiebeln, Olivenöl  
und Kräutern, dazu Baguette

### **Rose vom Räucherlachs**

9,50

auf frischem Kartoffelrösti an Dillrahm

### **Club Sandwich**

10,80

Der Klassiker aus NY mit Hähnchenbrustfilets, krossem  
Speck und Tomate und Käse

## SCHNITZEL

### **Schweineschnitzel**

11,90

„Wiener Art“ aus der Oberschale,  
immer frisch paniert

„**Hamburger Art**“ (mit Spiegelei und Bacon)

3,50

### **Champignon-Rahmsauce**

2,50





## LANDHAUS KÜCHE

### **Golferplatte Schweinefilet** 13,90

3 Medaillons vom Grill auf Rahmchampignons mit frischem Gemüse

### **Golferplatte Rahmgeschnetzeltes** 11,80

feine Streifen vom Schweinefilet in Rahmsauce mit frischen Champignons nach „Züricher Art“

### **Golferplatte Rosalie** 16,90

Medaillons vom Rumpsteak, Schweinefilet und Hähnchen an Brokkoli-Zwiebelgemüse

### **Fitnessplatte** 12,60

Streifen vom Kängurufilet mit verschiedenem Gemüse in leichtem Weißweinsud, dazu Knoblauchbrot

Rosa gebratene **Medaillons vom Schweinefilet** 13,90  
auf Schwarzwurzel-Gorgonzolagemüse, Kroketten

## PASTA

### **Pasta Arrabiata (vegetarisch)** 11,60

mit frischen Tomaten, Knoblauch und Chili, Grana Padano

### **Tortellini Fernost** 12,70

in Jaipur-Kokossauce mit gebratenen Garnelen

### **Pasta Garnele** 13,90

Scampis in Tomaten-Weißweinrahm

### **Pasta Gemüse** 9,60

Vegetarisch Aglio e Olio und Grana Padano

### **Portion Grana Padano gehobelt** 1,50



## FISCH

<b>Zander</b> im Sauerrahm gebacken an frischem Gemüse	14,60
<b>gebratenes Filet vom Saibling</b> an Naturkartoffeln, dazu einen kleinen gemischten Salat an Zitronendressing	14,50
<b>Zartes Maränenfilet</b> gebraten auf gerahmtem Gurkengemüse	15,60
<b>Hamburger Pannfisch</b> an Senfsauce mit frischen Bratkartoffeln	12,80

**Sie haben die Wahl!  
Kombinieren Sie mit unseren Beilagen!**





## STEAKS

Unsere Steakspezialitäten  
vom Angus und Hereford Rind  
aus Argentinien

Falls Sie keinen besonderen Wunsch äußern, bereiten wir  
Ihr Steak „medium“ zu.

### **Rumpsteak**

Saftig, herzhaft, mit leichtem Biss

200 g 13,90

300 g 18,90

### **Hähnchenbrust**

Saftig zart

300 g 9,60

### **Spare Ribs** (eine Leiter)

mit Kartoffelecken, Sour Cream und BBQ-Sauce

11,90

### **Kängurufilet**

in Tranchen geschnitten

200 g 13,20

### **Schweinefilet**

im Ganzen rosa gebraten

300 g 13,50

**Sie haben die Wahl!**  
**Kombinieren Sie mit unseren Beilagen!**

Alle Preise verstehen sich in € (EURO) und sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Zusatzstoffe: eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene können Sie gerne in  
unserem Ordner einsehen. Fragen Sie unser Personal!





## BEILAGEN

Bratkartoffeln	3,00
Ofenkartoffel mit Sourcream	4,00
Steakhouse Pommes	3,00
Kroketten	2,50
Knobibrot	3,00
Grillgemüse (saisonal)	3,50
Champignons	2,50
Kräuterbutter	1,50
Champignon-Rahmsoße	2,50
Sour Cream	2,00
Ketchup	0,00
Mayo	0,00
Grana Padano	1,50
3 Röstitaler	

## DESSERT

<b>Warmes Schokoküchlein</b> auf Erdnuss-Karamelspiegel und rotem Johannisbeer-Crumble	5,50
<b>Joghurt Parfait</b> an Orangen-Mango Ragout	4,80
<b>Kugel Eis</b> verschiedene Sorten	1,50
<b>Schoko- oder Fruchtsoße</b> 1 Portion	0,80
<b>Sahne</b> 1 Portion	1,00





## SOFTGETRÄNKE

Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite	0,21	2,40
	0,41	3,80
Apollinaris	0,25l	2,40
Vio still	0,25l	2,40
Apollinaris	0,75l	5,90
Vio still	0,75l	5,90
Apfelsaft/Orangensaft	0,21	2,40
KiBa	0,41	4,80
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,41	4,20
Johannisbeerschorle	0,41	4,20
Rhabarberschorle	0,41	4,20
„Golfer“ Bitter Lemon mit Grapefruit	0,41	4,20
„Joto“ Tonic Water mit Johannisbeernektar	0,41	4,20
Bitter Lemon (chininhaltig)	0,21	2,80
Ginger Ale	0,21	2,80
Tonic Water (chininhaltig)	0,21	2,80

## BIERE

Veltins Pils vom Fass	0,21	2,40
	0,41	3,80
Alsterwasser	0,21	2,40
	0,41	3,80
Guinness vom Fass	0,21	2,80
	0,41	4,90
Veltins alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,20
Maisel's Weisse	Fl. 0,5l	4,20
Maisel's Weisse alkoholfrei	Fl. 0,5l	4,20

## MIXGETRÄNKE

Tullamore Whisky	4 cl	5,80
Bacardi Rum	4 cl	5,80
Havana Club Rum	4 cl	5,80
Absolut Wodka	4 cl	5,80
Pernod	4 cl	5,80







## SZENEGETRÄNKE

Aperol Spritz	0,2l	5,80
Hugo	0,2l	5,80

## KURZE

Helbing Kümmel	2 cl	2,10
Mackenstedter Waldmeister	2 cl	2,10
Mackenstedter Rhabarber-Vanille	2 cl	2,10
Absolut Wodka	2 cl	2,40
Ouzo 12	2 cl	2,40
Jägermeister	2 cl	2,40
Sambuca	2 cl	2,80
Jubiläums Akvavit	2 cl	2,80
Bailys auf Eis	4 cl	3,60
Averna auf Eis	4 cl	4,20
Ramazotti auf Eis	4 cl	4,20

## HEISGETRÄNKE

Espresso		1,90
Espresso doppio		3,20
Tasse Kaffee / Pott Kaffee	2,20 /	2,90
Tasse Heiße Schokolade mit Sahne		3,20
Cappuccino		3,20
Latte Macchiato		3,90
Becher Tee, div. Sorten		2,90

## DIGESTIF

Ziegler Obstbrand	2 cl	3,90
Ziegler Walnussgeist	2 cl	4,20
Ziegler Alter Apfel, Alte Zwetschge	2 cl	5,90
Ziegler Schlehe, Quitte, Marille	2 cl	6,90
Grappa	2 cl	3,20





## WEINKARTE & SEKTKARTE

Ausgesucht und für gut befunden von Flottran's Weinhof

### WEISSWEINE

	l	€
<b>Silvaner halbtrocken, QbA.</b> <i>feiner Birnenduft, leicht, fruchtig</i> Winzergenossenschaft Ihringen, Baden	0,20 1,00	5,20 21,50
<b>Grauer Burgunder, QbA, trocken</b> <i>harmonisch, fruchtig, unser Hauswein</i> Weingut Finger, Rheinhessen	0,20 0,75	5,90 22,50
<b>Chardonnay, QbA, trocken</b> <i>Aromen von Banane und reifen Früchten</i> Weingut Braun, Pfalz	0,20 0,75	5,90 22,50
<b>Riesling No 1 trocken, QbA.</b> <i>spritzig frisch</i> Weingut Eser, Rheingau	0,20 0,75	5,90 22,50
<b>Vernaccia Di San Gimignano, DOCG, trocken</b> <i>säurearm, zarte Frucht, frisch</i> Rocca delle Macie, Toskana, Italien	0,20 0,75	6,50 24,50
<b>Lugana, Doc, trocken</b> <i>harmonisch, feine exotische Fruchtnoten, charmanter, säurearmer Wein vom Gardasee</i> Pratello, Lombardei, Italien	0,20 0,75	7,40 26,00
<b>Pinot Gris Reserve, trocken</b> <i>fruchtig, mit Noten von Trockenfrüchten, Aprikose und Honig, langer Abgang</i> Joseph Cattin, Grand C, Elsaß, Frankreich	0,20 0,75	7,40 26,00

### ROSEWEIN

<b>Goanail, Tempranillo und Grenache</b> <i>vollmundig, frische schöne Frucht, wenig Säure</i> Bodega San Martin, Spanien	0,20	5,90
---	------	------





## WEINKARTE & SEKTKARTE

### ROTWEIN

	l	€
<b>Rotwein halbtrocken, QbA</b>		
<i>fruchtig, brilliant leuchtend rote Farbe</i>	0,20	5,90
Bioweingut Eric Riffel, Rheinhessen	0,75	22,50
<b>Spätburgunder QbA, trocken</b>		
<i>harmonisch, schöne Frucht</i>	0,20	5,90
Weingut Bühler, Pfalz	0,75	22,50
<b>Nero d'Avola, trocken</b>		
<i>Kirschnoten, würzig mit dezenter Fruchtsüße</i>	0,20	5,90
Terre diCampo Sasso, Sizilien, Italien	0,75	22,50
<b>Chianti Classico „San Jacopo“ DOCG, trocken</b>		
<i>feine Aromen von Waldbeeren und Gewürzen</i>	0,20	6,80
Fattoria di Castelvechi, Toskana, Italien	0,75	26,50
<b>Primitivo di Mandura „Mandus“, trocken</b>		
<i>Noten von Sauerkirsche und Cassis</i>	0,20	6,60
Pietra Pura, Apulien, Italien	0,75	25,50
<b>Merlot, trocken</b>		
<i>rund harmonisch brillante violette Farbe</i>	0,20	5,90
Domaine La Croix Belle, Südfrankreich	0,75	22,50
<b>Cabernet Shiraz, trocken</b>		
<i>feine Röstnoten, ausgewogen, harmonisch</i>	0,20	5,90
Simonsig Stellenbosch, Südafrika	0,75	22,50

### PROSECCO / SEKT / CREMENT

Marca Trevigiana, Villa Sandi	0,75	29,80
Hausmarke	0,75	18,00
Crement de Limoux, Sieur d'Aroues Longuedoc	0,75	36,00

