



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

Zander im Sauerrahm gebacken an frischem Gemüse	14,60
gebratenes Filet vom Saibling an Naturkartoffeln, dazu einen kleinen gemischten Salat an Zitronendressing	14,50
Zartes Maränenfilet gebraten auf gerahmtem Gurkengemüse	15,60
Hamburger Pannfisch 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

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





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

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





WEINKARTE & SEKTKARTE

ROTWEIN

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

