



## 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, eine Beilage ist im Preis bereits enthalten.

Ihr Rosalie Team





## SUPPEN

**Pikante Tomatensuppe** (vegan) 4,90  
mit frischen Tomaten und Basilikum

**Rote Linsen Kokossuppe** 5,90  
mit einer leichten Schärfe

## SALATE

**Mozzarella-Rucolasalat** 9,90  
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** 12,90  
mit gegrillter Hähnchenbrust und Croutons im Käsenest

**Rosalie Salat Hähnchen** 12,90  
Salatauswahl mit gegrillten Hähnchenbruststreifen

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

**Rosalie Salat Fisch** 13,90  
Salatauswahl mit gebratenem Fischfilet

**Kleiner Salatteller** 4,90

### Unsere Dressings:

American, Caesar, weißes Balsamico Dressing





## KLEINES UND SPEZIELLES

**Berliner Currywurst** 7,90

„Das Original“ in würziger Soße mit Pommes frites

**Feta gratiniert** 8,90

mit Cherrytomaten, Zwiebeln, Olivenöl  
und Kräutern, dazu Baguette

**Rose vom Räucherlachs** 9,90

auf frischem Kartoffelrösti mit Honig-Senfsauce

**Club Sandwich** 10,90

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

## SCHNITZEL

wählen Sie Ihre Beilage:

Pommes frites, Bratkartoffeln oder Kroketten

**Schweineschnitzel** 14,90

„Wiener Art“, immer frisch paniert

**Wiener Schnitzel** 19,90

das „echte“ Schnitzel vom Kalb

**„Hamburger Art“** (mit Spiegelei und Bacon) 3,90

**Champignon-Rahmsauce** 2,50





## LANDHAUS KÜCHE

wählen Sie Ihre Beilage:  
Pommes frites, Bratkartoffeln oder Kroketten

### **Golferplatte Schweinefilet** 15,90

3 Medaillons vom Grill auf Rahmchampignons  
mit frischem Gemüse

### **Golferplatte Rahmgeschnetzeltes** 13,90

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

### **Fitnessplatte** 14,90

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

### **GramBURGER** 200 g **NEU!** 10,90

Saftiges Rindfleisch auf knackigem Salat, Tomate,  
frische Zwiebeln und hausgemachter Sauce,  
dazu Pommes frites

## PASTA

### **Pasta Arrabiata (vegetarisch)** 11,90

mit frischen Tomaten, Knoblauch und Chili,  
Grana Padano

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

Scampis in Tomaten-Weißweinrahm

### **Pasta Gemüse** 9,90

Vegetarisch in Öl und Grana Padano

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





## FISCH

**Zander** 16,90

auf gerahmten Gurkengemüse und Butterkartoffeln

**Rosalie Pannfisch** 13,90

an körniger Dijonsensauce mit frischen Bratkartoffeln

+ gebratene Garnelen 15,90

**Aalrauchmatjes „Hausfrauen Art“** **NEU!** 13,90

mit Bratkartoffeln

## STEAKS

Unsere Steakspezialitäten  
vom Angus und Hereford Rind  
aus Argentinien

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

Wählen Sie Ihre Beilage: Pommes frites, Bratkartoffeln, Krokette oder Folienkartoffel

### **Rumpsteak**

Saftig, herzhaft, mit leichtem Biss

200 g 16,90

300 g 21,90

### **Hähnchenbrust**

Saftig zart

300 g 12,90

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

mit Kartoffelecken, Sour Cream und BBQ-Sauce

12,90





## EXTRA BEILAGEN

Bratkartoffeln	3,00
Ofenkartoffel mit Sourcream	4,00
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
2 Röstitaler	

## DESSERT

<b>Warmes Schokoküchlein</b> an Fruchtspiegel mit einer Kugel Vanilleeis	5,50
<b>Crêpe mit Zimt und Zucker</b>	5,50
<b>Kugel Eis</b> verschiedene Sorten	1,50
<b>Schoko- oder Fruchtsoße</b> 1 Portion	0,00
<b>Sahne</b> 1 Portion	1,00

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!





## 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
Ramazzotti 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 Castelvecchi, 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

