



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,
Kroketten 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

Warmes Schokoküchlein an Fruchtspiegel mit einer Kugel Vanilleeis	5,50
Crêpe mit Zimt und Zucker	5,50
Kugel Eis verschiedene Sorten	1,50
Schoko- oder Fruchtsoße 1 Portion	0,00
Sahne 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	€
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 diCampo 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 Castelvecchi, 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

