



**Lieber Rose-Gast,
wir freuen uns sehr, dass Sie uns
besuchen.**

**Wir haben in diesem Jahr
ein neues Speisenkonzept für Sie
erarbeitet:**

Wir machen das Fleisch zur Beilage

**Alle unsere Hauptgänge sind
vegetarisch
oder vegan und Sie bestellen sich Ihren
Fleischgenuss als Empfehlung hinzu.**

**Sie können zu allen Hauptgängen
alle Fleischempfehlungen kombinieren.**

**Gegenseitiges Probieren und Teilen
ist ausdrücklich erwünscht!**

Viel Genuss

Ihre Familie Tress

Und das Team des Biohotel ROSE

Aperitif

Weissburgunder Sekt aus demeter-Trauben Vom demeter-Weingut Neumer aus Uelversheim	0,1 l	8	€
Rotes Beerenwunder mit feinen Noten von Waldhimbeere und Cassis mit Sekt verfeinert	0,1 l	7	€
Alkoholfreier Rosenzauber von Jörg Geiger ein alkoholfreier Apfelsider mit Himbeere, Brombeere und Rosenblütenbukett	0,1 l	6,5	€



Vorspeisen

Vitaler Salatteller	8	€
Spargel-Savarin mit Salat vom grünen Spargel, Kräutereis und gebackene Hirse-Bällchen	15	€
Veganer „Bowl“ mit Albbuchweizen-Apfel-Cashewkernsalat, Zwiebel-Chutney, erlesener Blattsalat, Erbsen-Hummus und gebackene Grünkernbällchen (Vegan)	12	€
Dreierlei TRESS-BRÜDER Suppen mit verschiedenen Toppings Tomate/Kartoffel/Pilz (VEGAN)	8	€
Spargel Suppe mit Kräuterschaum	9	€

Dessert

Vanillecrème mit Rhabarberragout, Joghurteis und Minz-Espuma	11	€
Mohn-Streusel-Schnitte mit Zitronensorbet und Beerenkaramellsauce (Vegan)	12	€





Unsere Hauptgänge

Lasagne vom Frühlingsgemüse mit Kräuterschaumsauce	19	€
Tagliatelle mit feiner Bärlauchsauce, dazu Picatta vom Fenchel und Frühlingsgemüse	21	€
Karotte „zerlegt“ Allerlei von der Karotte mit Spinat, Mini Käse-Lauch-Knödel, Gewürz-Crumble und Karotten-Jus	24	€
Duett vom Spargel mit Allerlei von der Kartoffel, Rosmarin-Jus und Sauce Hollandaise	25	€
Risotto & Gebackene Bällchen vom Albbuchweizen (VEGAN) mit gebratenem grünen Spargel und Pesto von der getrockneten Tomate	25	€

Unsere „Beilagen Fleisch“:

Rosa gebratener Rücken und Ragout vom Ehrenfelser Bioland Weidelamm	+11	€
Feinragout & Rosa gebratenes Edelteil vom Masshalderbucher Bioland Rind	+12	€
Mini Pulled Beef Burger mit Paprika-Zwiebel-Chutney	+10	€
Filet unter der Kräuterkruste und Ragout vom Bioland Schwein von den Fauserhöfen	+10	€

***Sie können die „Beilage Fleisch“ nach Belieben kombinieren.
Das gegenseitige Probieren und Teilen ist ausdrücklich erwünscht.***