

Lieber Rose-Gast,

wir freuen uns sehr,
dass du uns besuchst.

Wir haben in diesem Jahr ein neues
Speisenkonzept erarbeitet:

WIR MACHEN DAS FLEISCH ZUR BEILAGE

Alle unsere Hauptgänge sind vegetarisch oder vegan.
Du kannst dir gerne deinen Fleischgenuss
als Beilage hinzubestellen.

Zu allen Hauptgängen kannst du alle
Fleischemempfehlungen kombinieren.

Gegenseitiges Probieren und Teilen ist
ausdrücklich erwünscht!

Viel Genuss!

Deine Familie Tress
und das Team des Bio-Restaurants ROSE

APERITIF

Weissburgunder Sekt 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 alkoholfreier, leicht perlender Apfelsaft mit Rosenwasser und Minze verfeinert	0,1 l	6,50 €

VORSPEISEN

Vitaler Salatteller		8 €
Kräuter-Creme mit Karottenkuchen, eingelegte Radieschen & Zitronenschaum		15 €
Karamellierter Ziegenkäse mit Rosmarin-Honig auf Tomaten-Salbei-Lauchragout		15 €
Dreierlei TRESS-BRÜDER Suppen Tomate Kartoffel Pilz (VEGAN)		8 €
Gurkenkaltschale mit Frühlingssalat und Paprika-Zwiebeln Chutney		12€

DESSERT

Trilogie von Süßem mit Creme Brûlée, Erdbeersorbet und Schokoladenmousse		9 €
Himbeer-Parfait mit marinierten Erdbeeren und Vanilleschaum		12 €

HAUPTGÄNGE

Abblinsen-Ofenschlupfer mit Rahmsauce und Frühling/Sommergemüse	24 €
Tomaten-Oliven Maultaschen In Tomatensugo mit cremigem Kohlrabi und geschmorten Radieschen	21 €
Karotte „zerlegt“ Allerlei von der Karotte mit Spinat, Mini Käse-Lauch-Knödel, Gewürz-Crumble und Karotten-Jus	24 €
Kartoffel trifft Zucchini mit Allerlei von der Kartoffel, gegrillter Zucchini, mit Frischkäse gefüllt, Zucchini-Chutney und Rosmarin-Jus	25 €
Dinkel-Risotto mit gebratenem Lauch und Pilzen, sowie Petersilien Pesto	25 €
Großer Salatteller Blattsalat mit Beerendressing, eingelegtes Gemüse, Ofengemüse Falafel und Minzdip	18 €

BEILAGEN FLEISCH

Brust vom Gockel	12 €
Feinragout & Rosa gebratenes Edelteil vom Bioland Rind	12 €
Mini Pulled Beef Burger mit Paprika-Zwiebel-Chutney	10 €
Filet unter der Kräuterkruste und Ragout vom Bioland Schwein	10 €

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser:

Viva Con Aqua Laut Fl.	0,33 l	3,50 €
	0,75 l	5,90 €
Viva Con Aqua Leise Fl.	0,33 l	3,50 €
	0,75 l	5,90 €

Unsere hausgemachten Limonaden:

Ingwer-Minze-Limonade	0,3 l	3,50 €
Orangen-Thymian-Limonade	0,3 l	3,50 €

Bio Limonaden:

Now Black Cola Fl.	0,33 l	3,50 €
Now Cola-Orange Fl.	0,33 l	3,50 €
Now Orangenlimonade Fl.	0,33 l	3,50 €
Now Zitrone	0,30 l	3,20 €
	0,50 l	4,50 €

Säfte und Saftschorle:

Orangensaft pur	0,25 l	3,50 €
Apfel-Mango-Saft pur	0,25 l	3,50 €
Johannisbeer-Fruchttrunk pur	0,25 l	3,50 €
Apfelsaft Naturtrüb Pur	0,25 l	3,50 €
als Schorle	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	4,50 €
Rhabarber-Schorle	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	4,50 €
Himbeer-Rhabarber-Schorle	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	4,50 €
Holunderblüten-Schorle	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	4,50 €

Bier

Frisch vom Fass:

„Jubel Bier“	0,3 l	3,50 €
Bergbrauerei Ehingen	0,5 l	4,80 €
Naturbelassenes und unfiltriertes Bier		
Untergärig, weich und mild in der Hopfenbittere		
Radler (süß oder sauer)	0,3 l	3,20 €
Radler (süß oder sauer)	0,5 l	4,50 €

Flaschenbiere:

Dunkles Bioland-Dreikornweizen	0,5 l	4,90 €
Gebraut mit drei Kornarten: Gerste, Weizen und Dinkel		
Bergbrauerei Ehingen		
Alkoholfrei:		
Neumarkter Lammsbräu Weiße	0,5 l	4,90 €
Neumarktern Lammsbräu Bio-Pils	0,33 l	3,50 €

Spirituosen

von der Bioland-Brennerei
Walter Braun aus Tübingen:

Wimsener Höhlengeist	2 cl	4,10€
aus Fleiner Apfelbrand		
Zum Mitnehmen Flasche	0,5 l	19,90 €
Weilheimer Zwetschgenwasser	2 cl	4,40 €
Weilheimer Quittenbrand	2 cl	4,40 €
Weilheimer Mirabellenbrand	2 cl	4,40 €
Weilheimer Williams-Birnenbrand	2 cl	4,40 €
Weilheimer Palmisch Birnenbrand	2 cl	4,40 €

Offene Weine

Wießwein

Riesling, trocken	0,25 l	6,50 €
Demeter Weingut Jakob Neumer OHG/Rheinhessen	0,1 l	4,50 €
Weissburgunder, trocken	0,25 l	6,90 €
Weingut Zähringer-Heitersheim, Markgräflerland/Baden	0,1 l	4,90 €
Grauburgunder, trocken	0,25 l	7,50 €
Weingut Zähringer-Heitersheim, Markgräflerland/Baden	0,1 l	5,20 €

Roséwein

Rosé, mild	0,25l	6,50 €
Weingut Stutz, Heilbronn / Württemberg	0,1 l	4,50€

Rotwein

Korber Sommerhalde, Trollinger, trocken	0,25 l	6,50 €
Demeter Weingut Schmalzried Korb / Württemberg	0,1 l	4,50 €
Lemberger, trocken	0,25l	6,90 €
Weingut Stutz Heilbronn / Württemberg	0,1 l	4,90 €
Spätburgunder, trocken	0,25 l	7,90 €
Weingut Zähringer - Heitersheim, Markgräflerland / Baden	0,1 l	5,50 €

Sehr geehrte Gäste

Neben unseren Weinen im offenen Ausschank, haben wir eine separate Weinkarte, die wir Ihnen gerne reichen.

Kaffeespezialitäten

Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir frisch gemahlene Arabica-Bohnen aus biologischem Anbau und fairem Handel

Espresso	2,90 €
Espresso Macchiato	3,10 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Tasse Kaffee	2,90 €
Milchkaffee	3,50 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,90 €
Espresso mit Kräuterlikör (2cl) von Odl	6,90 €

Gerne stellen wir Ihnen alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei, mit laktosefreier oder veganer Milch her

Teespezialitäten

Darjeeling First Flush	2,90 €
Earl Grey	2,90 €
Wald & Kräuter	2,90 €
Berg & Frische	2,90 €
Beeren & Waldmeister	2,90 €
Jasmin & Grün	2,90 €

Alle Zutaten stammen aus zertifiziertem und kontrolliertem biologischen Anbau – DE-ÖKO-006

