

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
Fleishempfehlungen 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	6,5 €

VORSPEISEN

Vitaler Salatteller	8 €
Ziegenfrischkäse mit Apfel - Rosmarin - Chutney auf Kürbis - Lauchragout	15 €
Dreierlei TRESS-BRÜDER Suppen Pilzsuppe / Balsamico - Linsensuppe / Kürbissuppe mit verschiedenen Toppings	8 €
Cremesuppe von der Süßkartoffel mit Sahne & gerösteten & karamellisierten Nüssen	12 €

DESSERT

Trilogie von Süßem Wechselnde Leckereien aus unserer süßen Abteilung	9 €
Schokoladen - Souffle mit Zwetschgen - Ragout und Joghurt -Lavendeleis (bitte beachten Sie, daß wir dafür 15 min benötigen)	12 €

HAUPTGÄNGE

Kartoffel - Wirsing - Strudel (VEGAN)	24 €
mit Rote Bete á la Creme & Apfel - Rote Bete - Salat, geschmortem Fenchel und Thymian - Zitronendip	
Kraut „zerlegt“	24 €
Allerlei vom Kraut (Geschmort, Püree, Salat & Cremiges) mit Käse-Lauch-Knödel und Honig - Thymianjus	
Kartoffel trifft Kürbis	25 €
mit Vielerlei von Kartoffel & Kürbis mit Rosmarin - Jus	
Würziger Grünkern - Risotto	24 €
mit Variation von der Pastinake, gebackenes Albbuchweizenbällchen und Rahm - Sauce	

BEILAGEN FLEISCH

Brust und Keule	16 €
vom der Masshalderbacher Bioland - Ente mit Apfel - Rosmarinchuteny	
Gebratene Brust & Geschmorte Keule	14 €
vom Masshalderbacher Bioland - Hähnchen	
Streifen vom Rinderrücken	14 €
in Rosmarin - Rahmsauce mit Kräuter - Zwiebel	
Rücken unter der Kräuterkruste & Ragout	14 €
vom Schwein	

**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 €
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 €
von der 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 €
Bergbrauerei Ehingen Gebraut mit den drei Kornarten Gerste, Weizen und Dinkel		
Alkoholfreie Biere:		
Kronenbrauerei Schimpf „Höpfle“	0,5 l	4,90 €
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		

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

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

Weißwein

Riesling, trocken

Demeter Weingut Jakob Neumer OHG / Rheinhessen
 0,25 l 6,50 € 0,1 l 4,50 €

Weissburgunder, trocken

Weingut Zähringer - Heitersheim, Markgräflerland / Baden
 0,25 l 6,90 € 0,1 l 4,90 €

Grauburgunder, trocken

Weingut Zähringer - Heitersheim, Markgräflerland / Baden
 0,25 l 7,50 € 0,1 l 5,20 €

Roséwein

Rosé, mild

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

Rotwein

Korber Sommerhalde, Trollinger, trocken

Demeter Weingut Schmalzried - Korb / Württemberg
 0,25 l 6,50 € 0,1 l 4,50 €

Lemberger, trocken

Weingut Stutz - Heilbronn / Württemberg
 0,25 l 6,90 € 0,1 l 4,90 €

Alle Zutaten in unserer Küche stammen aus zertifiziertem
 und kontrolliertem biologischen Anbau - DE-ÖKO-006

Spätburgunder, trocken

Weingut Zähringer - Heitersheim, Markgräflerland / Baden

0,25 l 7,90 € 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

Rooibos Vanille	2,90 €
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 in unserer Küche stammen aus zertifiziertem und kontrolliertem biologischen Anbau – DE-ÖKO-006