

**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

<b>Weissburgunder Sekt</b> vom Demeter-Weingut Neumer aus Uelversheim	0,1 l	8 €
<b>Rotes Beerenwunder</b> mit feinen Noten von Waldhimbeere und Cassis mit Sekt verfeinert	0,1 l	7 €
<b>Alkoholfreier Rosenzauber von Jörg Geiger</b> alkoholfreier, leicht perlender Apfelsaft mit Rosenwasser und Minze verfeinert	0,1 l	6,5 €

## VORSPEISEN

<b>Vitaler Salatteller</b>	8 €
<b>Best of Albbuchweizen</b> mit Ziegenfrischkäsecreme, Apfel auf 2 Arten & Pesto von getrockneten Tomaten	16 €
<b>Sellerie trifft Erbse</b> mit Birnen	16 €
<b>Karotte x 3</b> mit Pastinaken, Radieschen & Feldsalat	16 €
<b>Kartoffelsuppe</b> mit Röstzwiebel, Ingwer & Hummus	9 €
<b>Karottensuppe</b> mit Rote Bete, Pastinaken & Rettich	9 €

## DESSERT

<b>Unsere Milchschnitte</b> mit Sauerkirschen	16€
<b>Trilogie vom Apfel</b> mit Vanille und Haselnüssen	15 €

## HAUPTGÄNGE

<b>Kraut „zerlegt“ &amp; Süßkartoffel</b>	<b>26 €</b>
Cremiges Weißkraut, Geschmorter Rotkohl, Gebratener Kohl, Süßkartoffelpüree & gebackene Süßkartoffelbällchen	
<b>Kartoffel trifft Kürbis mit Ziegenfrischkäse</b>	<b>26 €</b>
Kartoffel- Pilztörtchen mit Kräuterpüree, gebackene Kartoffeln, Kartoffelschaum, Kürbis-Lauchragout, Kürbis - Würfel	
<b>Würziger Grünkern – Risotto</b>	<b>24 €</b>
Grünkern- Risotto, Grünkernbällchen, Pastinakenpüree, Pastinakenchips, Pastinake geschmort & Rahmsauce	

## BEILAGEN FLEISCH

<b>Bauch und Pulled Pork</b>	<b>16 €</b>
vom Biolandschwein der Familie Pfeleiderer, mit Apfel –Rosmarinchuteny und gebratener Schwarzwurst	
<b>Streifen vom Rinderrücken</b>	<b>16 €</b>
vom Bioland – Rind mit Paprika-Zwiebel- Chutney und Spicy Cashewkernen	
<b>Wild – Maultaschen vom Ehestetter Wild</b>	<b>15 €</b>
mit gebratenen Pilzen, Preiselbeergelee, Wacholder- Rahmsauce	
<b>Fleischküchle</b>	<b>16 €</b>
vom Ehrenfelser Bioland – Lamm, mit getrocknenen Tomaten, Oliven und Ziegenkäse	

**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 Softschorle:

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:

<b>„Jubel Bier“</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>
von der Bergbrauerei Ehingen	<b>0,5 l</b>	<b>4,80 €</b>
Naturbelassenes und unfiltriertes Bier; Untergärig, weich und mild in der Hopfenbittere		

<b>Radler (süß oder sauer)</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Radler (süß oder sauer)</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,50 €</b>

### Flaschenbiere:

<b>Dunkles Bioland-Dreikornweizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,90 €</b>
Bergbrauerei Ehingen		
Gebraut mit den drei Kornarten Gerste, Weizen und Dinkel		

Alkoholfreie Biere:

<b>Kronenbrauerei Schimpf „Höpfle“</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Neumarkter Lammsbräu Weiße</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Neumarktern Lammsbräu Bio-Pils</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,50 €</b>

## Spirituosen

**von der Bioland-Brennerei  
Walter Braun aus Tübingen:**

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

# 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 €

### 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