

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
Fleischemeppfehlungen 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 €
Unser würziges Tatar von Erbse / Ackerbohne & Soja vom Bodensee mit Essiggurken, Estragon – Senf & Allerlei von der Zwiebel: Püree, Sud & Röstzwiebel (Vegan & Glutenfrei)	16 €
Ziegenfrischkäse mit eingelegten Radieschen & Frühlingslauch, Pesto aus dem Radieschengrün, Karottensorbet & Sud aus Zitrone & Rosmarin	15 €
Bärlauchsuppe mit salziger Panna Cotta, Paprika – Zwiebel Gel und Gewürznüssen	9 €
Spargelsuppe mit veganem Kräuterschaum	9 €

DESSERT

Unsere Milchschnitte Mit Milchcreme und Sauerkirschen	16 €
Rhabarber und Rosmarin Filigrane Vielfalt aus dem Rhabarber	15 €

HAUPTGÄNGE

Albbuchweizen – Risotto	26 €
Mit gebackenem Sellerie, Pot au Feu vom Gemüse mit Zitronengras & unserer hausgemachten Sweet – Chili – Sauce (Vegan & Glutenfrei)	
Kartoffel trifft Kohlrabi	26 €
Kartoffel- Törtchen, Gebackener Kartoffel – Stick, Kartoffel – Schaum, Kohlrabi á la Creme, Pesto vom Kohlrabigrün, Kohlrabipüree, Kohlrabi – Salat	
Polenta trifft Lauch	25 €
Lauch & Frühlingslauch gebraten & geschmort, Lauch – Creme, Lauchsalat Polenta – Parmesanschaum, cremiger Polenta & Rahmsauce	
Käse - Lauch Knödel	25 €
Mit Kräutermaultaschen, gebratenem Frühlingslauch und Radieschen, sowie Kartoffel –Spinatschaum	

BEILAGEN FLEISCH

Bauch und Pulled Pork	16 €
vom Biolandschwein der Familie Pfeleiderer mit Apfel –Rosmarinchutney	
Streifen vom Rinderrücken	16 €
vom Bioland – Rind mit Paprika-Zwiebel- Chutney und Spicy Cashewkernen	
Fleischküchle	16 €
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 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		
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 €

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 reichen wir Ihnen gerne separate Weinkarte, die wir Ihnen gerne

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