

Lieber Rose-Gast,

wir freuen uns sehr,
dass du uns besuchst.

Wir haben 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	7 €

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 €
Variation von Tomate und Mozzarella Tomaten – Mozzarella – Salat auf Basilikumring	15 €
Kalte Gurkensuppe mit Kräuterschaum	9 €
Dreierlei Suppen von den Tressbrüdern	8 €

DESSERT

Aprikosenvariation (Vegan) Veganer Biskuitring mit Aprikosengel und Vanilleaprikosen sowie Kirschsorbet	16€
Trilogie vom Süßen Drei verschiedene kleine Dessertkomponenten	9 €

HAUPTGÄNGE

Albbuchweizen – Taler (Vegan & Glutenfrei)	26 €
Gebratener Buchweizentaler mit Buchweizenbällchen, dazu Ofengemüse, Zitronengrassauce und hausgemachte Sweet – Chili – Sauce	
Kartoffel trifft Karotte	26 €
Kartoffel- Törtchen, Gebackener Kartoffel – Stick, Kartoffelschaum, Karottenstifte, Karotte gebraten, Karottenpüree und Karottenreduktion	
Polenta trifft Tomate & Zucchini	25 €
Cremige Polenta mit Polenta- Parmesanschaum & Rahmsauce, dazu Allerlei von Tomaten und Zucchini	
Käse - Lauch Knödel	25 €
Mit Antipasti - Maultaschen, gebratenem Frühlingslauch und Radieschen, sowie Kartoffel –Kräuterschaum	
Rose Salatbowl	22 €
Erlesene Blattsalate mit mariniertem Gemüse, Albhirsesalat, Kirschchutney sowie Süßkartoffelalafel und Radieschen Dressing	

BEILAGEN FLEISCH

Bauch und Pulled Pork	16 €
vom Biolandschwein, mit Apfel –Rosmarinchutney	
Streifen vom Rinderrücken	16 €
vom Bioland – Rind mit Paprika-Zwiebel- Chutney und Spicy Cashewkernen	
Lammrücken unter der Kräuterkruste	18 €
mit Feinragout vom Ehrenfelser Bioland – Lamm	

**Sie können die „Beilage Fleisch“
nach Belieben kombinieren und gerne zu zweit teilen.**

Das gegenseitige Probieren und Teilen ist ausdrücklich erwünscht.

Alkoholfreie Getränke

Wasser:

Viva Con Aqua Laut Fl.	0,33 l	3,90 €
	0,75 l	6,90 €
Viva Con Aqua Leise Fl.	0,33 l	3,90 €
	0,75 l	6,90 €

Unsere hausgemachten Limonaden:

Ingwer-Minze-Limonade	0,3 l	4,50 €
Orangen-Thymian-Limonade	0,3 l	4,50 €
Rhabarber-Rosmarin-Limonade	0,3 l	4,50 €
Sauerkirsch-Wacholder-Limonade	0,3 l	4,50 €

Bio Limonaden:

Now Black Cola Fl.	0,33 l	3,70 €
Now Cola-Orange Fl.	0,33 l	3,70 €
Now Orangenlimonade Fl.	0,33 l	3,70 €
Zitrone	0,30 l	3,50 €
	0,50 l	4,70 €

Säfte und Saftschorle:

Orangensaft pur	0,25 l	3,70 €
Johannisbeer-Fruchttrunk pur	0,25 l	3,70 €
Apfelsaft Naturtrüb Pur	0,25 l	3,70 €
als Schorle	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	4,70 €
Rhabarber-Schorle	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	4,70 €
Himbeer-Rhabarber-Schorle	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	4,70 €
Holunderblüten-Schorle	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	4,70 €

Bier

Frisch vom Fass:

„Jubel Bier“	0,3 l	3,70 €
von der Bergbrauerei Ehingen	0,5 l	5,30 €
Naturbelassenes und unfiltriertes Bier; Untergärig, weich und mild in der Hopfenbittere		

Radler (süß oder sauer)	0,3 l	3,50 €
Radler (süß oder sauer)	0,5 l	4,90 €

Flaschenbiere:

Dunkles Bioland-Dreikornweizen	0,5 l	5,50 €
Bergbrauerei Ehingen Gebraut mit den drei Kornarten Gerste, Weizen und Dinkel		

Alkoholfreie Biere:

Kronenbrauerei Schimpf „Höpfle“	0,5 l	5,10 €
Neumarkter Lammsbräu Weiße	0,5 l	5,50 €
Neumarktern Lammsbräu Bio-Pils	0,33 l	3,70 €

Spirituosen

von der Bioland-Brennerei
Walter Braun aus Tübingen:

Wimsener Höhlengeist	2 cl	4,30€
aus Fleiner Apfelbrand		
Zum Mitnehmen Flasche	0,5 l	20,50 €
Weilheimer Zwetschgenwasser	2 cl	4,70 €
Weilheimer Quittenbrand	2 cl	4,70 €
Weilheimer Mirabellenbrand	2 cl	4,70 €
Weilheimer Williams-Birnenbrand	2 cl	4,70 €
Weilheimer Palmisch Birnenbrand	2 cl	4,70 €

Offene Weine

Weißwein

Riesling, trocken

Demeter Weingut Jakob Neumer OHG / Rheinhessen

0,25 l 6,70 € 0,1 l 4,70 €

Weissburgunder, trocken

Weingut Zähringer - Heitersheim, Markgräflerland / Baden

0,25 l 7,10 € 0,1 l 5,10 €

Grauburgunder, trocken

Weingut Zähringer - Heitersheim, Markgräflerland / Baden

0,25 l 7,70 € 0,1 l 5,50 €

Roséwein

Rosé, mild

Weingut Stutz, Heilbronn / Württemberg

0,25 l 6,70 € 0,1 l 4,70 €

Rotwein

Korber Sommerhalde, Trollinger, trocken

Demeter Weingut Schmalzried - Korb / Württemberg

0,25 l 6,70 € 0,1 l 4,70 €

Lemberger, trocken

Weingut Stutz - Heilbronn / Württemberg

0,25 l 7,10 € 0,1 l 5,10 €

Spätburgunder, trocken

Weingut Zähringer - Heitersheim, Markgräflerland / Baden

0,25 l 8,10 € 0,1 l 5,70 €

Sehr geehrte Gäste

Neben unseren Weinen im offenen Ausschank wir auch eine separate Weinkarte, sowie tagesaktuelle Empfehlungen

Kaffeespezialitäten

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

Espresso	3,10 €
Espresso Macchiato	3,30 €
Doppelter Espresso	4,10 €
Cappuccino	3,70 €
Latte Macchiato	3,70 €
Tasse Kaffee	3,30 €
Milchkaffee	3,70 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	6,10 €
Espresso mit Kräuterlikör (2cl) von Odl	7,20 €

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

Teespezialitäten

Rooibos Vanille	3,10 €
Darjeeling First Flush	3,10 €
Earl Grey	3,10 €
Wald & Kräuter	3,10 €
Berg & Frische	3,10 €
Beeren & Waldmeister	3,10 €
Jasmin & Grün	3,10 €