

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 €
Allerlei von der Bete (Geschmort, Püree, eingelegt, fermentiert und Stroh) mit Creme und Espuma vom Ziegenkäse	16 €
Buchweizentörtchen Mit Apfel-Rosmarin-Chutney, Apfel- Selleriesalat, Schaum aus dem Selleriegrün und Selleriecreme	15 €
Kartoffelsuppe mit Lauchschaum und Crostini	9 €
Dreierlei Suppen von den Tressbrüdern	8 €

DESSERT

Mirabellenvariation (Vegan)	16€
Veganer Biskuitring mit Ragout, Kompott, Sorbet, Gel und Schaum von Mirabellen	
Zwetschge trifft Hirse	16€
Zwetschgenragout, Zwetschgenkuchen, Zwetschgen Sorbet, Zwetschgencreme, Hirsepudding und Hirse Chips	

HAUPTGÄNGE

Buchweizen trifft Pilze	24 €
Buchweizen – Pilz - Roulade, gebackene Pilze, Pilze á la Creme, Buchweizenbällchen, Buchweizen-Risotto und Pilzpüree	
Kürbis trifft Kartoffel	25 €
Kürbispüree, gebratener Kürbis, Kürbissalat, gebackener Kartoffelstick, Kartoffelschaum und Kartoffelpüree	
Karotte trifft Kohl	24 €
Karottenmaultasche, gebratene Karotte, Pesto aus dem Karottengrün, Karottenpüree, Karottencrumble, Karotten- Reduktion, gebratener Kohl, Blaukraut-Salat, cremiges Weißkraut	
Dinkel trifft Fenchel (vegan)	25 €
Dinkelrisotto, Dinkelbällchen, Dinkel-Chip, Fenchel geschmort, Fenchel- Creme, Fenchelsalat, Fenchel- Sauce und Crumble aus Fenchelgrün	

BEILAGEN FLEISCH

Brust vom Maßhalderbacher Biolandhähnchen	15 €
Mit Rosmarinjus	
Würfel vom Rinderrücken	16 €
Mit gebratenen Pilzen und geschmorten Zwiebeln	
Geschmorte Beinscheibe vom Rind	16 €
Unter der Markkruste mit Feinragout vom Rind	

**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:

Orangen-Thymian-Limonade	0,3 l	4,50 €
Ingwer-Minze-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

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

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