

BIO-RESTAURANT ROSE

EXPERIENCE



VORSPEISEN

Fetacreme mit Spargelsalat Tomatenchutney, Apfelsorbet & Estragonöl	9,90 €
Gurken-Salat   mit Kräuterhummus, Sud & Creme von der Kohlrabi & eingelegten Radieschen	8,90 €
Tomaten-Brotsalat mit Kapern, roter Zwiebelmarmelade & Kräuterpesto	8,50 €
Erlesene Blattsalate mit lauwarmem Ratatouillesalat dazu Parmesan & Gazpacho	8,50 €
Weißer Tomatensuppe mit Sunflower Seeds/ & rotem Tomatenschäum	8,90 €

DESSERT

Allerlei vom Rhabarber mit Thymian-Honig-Waffeln & Sauerrahm-Lavendel-Eis	8,90 €
Crème brûlée mit Allerlei von der Erdbeere & Minzöl	9,10 €
Marinierte Beeren   Gel & Salat von Kräutern, Joghurt, Crumble & Schokoladen-Ingweris	8,50 €

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Geschmortes & Crème-brûlée von der Zwiebel auf Alblinsen-Gemüse-Ragout mit geräucherter Pastinaken-Hollandaise	14,50 €
Roulade & Jus vom Kohl auf cremigem Dinkelrisotto, Pilzragout & Kräutersalat	14,90 €
Bei 63 Grad gegartes „Stundenei“ auf gebratenem Spargel, Kartoffel- Kräuter-Stampf & Senfsauce	15,20 €
Gebackene Käsespätzle-Praline auf Karottenragout mit Bohnenkraut, schwarzem Knoblauch, Röstzwiebelschaum & Schnittlauchöl	14,50 €
Albbuchweizen-Falafel   auf glasiertem Gemüse der Saison, Rosmarin-Apfel-Chutney & Sweet-Chili-Sauce	14,50 €

„BEILAGE“ FLEISCH

Hals vom Landschwein mit Specksauce & Schwarzwurst-Ravioli	13,50 €
Keule vom Lamm mit Thymian-Honig-Jus & Kräutersalat	14,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit geschmolzenen & gerösteten Zwiebel & Bratensauce	15,90 €
Frikassee vom Masshalderbacher- Bioland-Gockel mit Erbsen, Karotten & Schmand	15,50 €



 = Vegan

 = Glutenfrei

Alle Zutaten unserer Küche stammen aus zertifiziertem & kontrolliertem biologischen Anbau außer Wild - DE-ÖKO-006
Bei Fragen zu Allergenen hilft Ihnen der Service gerne weiter.