

HERZLICH

# WILLKOMMEN



**TRESS  
BRÜDER**

Bio seit 1950

## SCHÖN DASS SIE BEI UNS SIND!

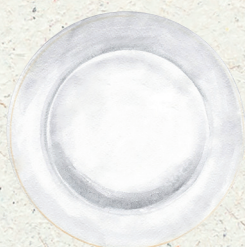
Seit unser Großvater 1950 unseren Familienhof auf demeter umstellte, folgen wir einer klaren Überzeugung: Im Einklang mit der Natur zu wirtschaften - verantwortungsvoll, nachhaltig und für kommende Generationen.

75 Jahre später ist daraus ein Familienunternehmen gewachsen, in dem wir jeden Tag daran arbeiten, Genuss & Verantwortung miteinander zu verbinden.

## EIN BESUCH DOPPELTER GENUSS

Bei uns stellen Sie Ihr Menü aus mehreren kleinen Komponenten zusammen. So können Sie die saisonale Vielfalt unserer Küche erleben.

Um die Genuss-Vielfalt perfekt genießen zu können, empfehlen wir:



**2 VORSPEISEN**

**2 HAUPTGÄNGE**

**1 DESSERT**

### FLEISCH BEWUSST GENIESSEN

Fleisch ist bei uns die Beilage. Regional bezogen, respektvoll verarbeitet (Nose-to-Tail) und mit Blick auf mehr Tierwohl. **Ideal auch zum Teilen.**

WIR WÜNSCHEN IHNEN BESONDERE

*Genussmomente*

**& EINE SCHÖNE ZEIT BEI UNS.**

# BIO-RESTAURANT ROSE

# EXPERIENCE



**TRESS  
BRÜDER**

Bio seit 1950

## VORSPEISEN

**Fetacreme mit Spargelsalat** 9,90 €  
Tomatenchutney, Apfelsorbet & Estragonöl

**Gurken-Salat**   8,90 €  
mit Kräuterhummus, Sud & Creme  
von der Kohlrabi & eingelegten Radieschen

**Tomaten-Brotsalat** 8,50 €  
mit Kapern, roter Zwiebelmarmelade  
& Kräuterpesto

**Erlesene Blattsalate** 8,50 €  
mit lauwarmem Ratatouillesalat  
dazu Parmesan & Gazpacho

**Weißer Tomatensuppe** 8,90 €  
mit Sunflower Seeds/  
& rotem Tomatenschäum

## DESSERT

**Nougat Creme**  8,90 €  
mit Sud, Eis & Kompott vom Rhabarber  
dazu Thymiangel

**Crème brûlée** 9,10 €  
mit Allerlei von der Erdbeere & Minzöl

**Marinierte Beeren**   8,50 €  
Gel & Salat von Kräutern, Joghurt,  
Crumble & Schokoladen-Ingweris

## VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

**Geschmortes & Crème-brûlée  
von der Zwiebel** 14,50 €  
auf Alblinsen-Gemüse-Ragout mit  
Gemüsepuree und gebratenem Blumenkohl

**Roulade & Jus vom Kohl** 14,90 €  
auf cremigem Dinkelrisotto, mit gebratenem  
Spinat, Pilzragout & Kräutersalat

**Bei 63 Grad gegartes „Stundenei“** 15,20 €  
auf gebratenem Spargel, Kartoffel-  
Kräuter-Stampf & Senfsauce

**Gebackene Käsespätzle-Praline** 14,50 €  
auf Karottenragout mit Bohnenkraut,  
schwarzem Knoblauch, Röstzwiebelschäum  
& Schnittlauchöl

**Albbuchweizen-Falafel**   14,50 €  
auf glasiertem Gemüse der Saison,  
Rosmarin-Apfel-Chutney & Sweet-Chili-Sauce

**Veganer Butter Chicken**  15,30 €  
mit Thymian-Kartoffeln, Zuckerschoten  
& Zitronen-Minz-Dip


## „BEILAGE“ FLEISCH

**Lammfleisch-Bällchen** 14,50 €  
mit geschmolzenen Tomaten & Kräutersalat

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten** 15,90 €  
mit geschmolzenen & gerösteten Zwiebel  
& Bratensauce

**Frikassee vom Masshalderbacher-  
Bioland-Gockel** 15,50 €  
mit Erbsen, Karotten & Schmand



 = 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.

# BIO-RESTAURANT ROSE

# GETRÄNKE



**TRESS  
BRÜDER**

Bio seit 1950

## APERITIF

<b>Weißburgunder Sekt (0,1 l)</b> von Demeter-Weingut Neumer aus Uelversheim	8,90 €
<b>Rotes Beerenwunder (0,1 l)</b> mit feinen Noten von Waldhimbeere und Cassis mit Sekt verfeinert	6,90 €
<b>Trauben-Kräuter-Aperitif vom Weingut Leiner (0,1 l)</b> leicht perlender Traubensaft mit Kräutern vom Weingut Leiner in der Pfalz	7,90 €



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### WASSER

<b>Viva con Agua Laut Fl. (0,33 l)</b>	3,90 €
(0,75 l)	7,90 €
<b>Viva con Agua Leise Fl. (0,33 l)</b>	3,90 €
(0,75 l)	7,90 €



Viva con Agua setzt sich weltweit für sauberes Trinkwasser ein. Durch Veranstaltungen & Projekte schaffen sie Bewusstsein für das Wasserproblem.

### BIO Limonaden

<b>Now Black Cola Fl. (0,33 l)</b>	4,50 €
<b>Now Cola-Orange Fl. (0,33 l)</b>	4,50 €
<b>Now Orangenlimo Fl. (0,33 l)</b>	4,50 €

### BIO Kombucha

<b>Maracuja Fl. (0,33 l)</b>	5,50 €
<b>Heidelbeere &amp; Lavendel Fl. (0,33 l)</b>	5,50 €



Erfrischerling, ein Familien-Unternehmen aus dem Süden, welches Kombucha herstellt. Die BIO-Getränke sind traditionell fermentiert, unpasteurisiert und vegan.

### Säfte & Saftschorlen

demeter		
Orangensaft pur	(0,25 l)	3,90 €
Johannisbeersaft pur	(0,25 l)	3,90 €
Apfelsaft naturtrüb Pur	(0,25 l)	3,70 €
als Schorle	(0,3 l)	4,20 €
als Schorle	(0,5 l)	4,90 €

<b>Rhabarber-Schorle</b>	(0,33 l)	3,90 €
	(0,5 l)	4,90 €

<b>Holunderblüten-Schorle</b>	(0,33 l)	3,90 €
	(0,5 l)	4,90 €

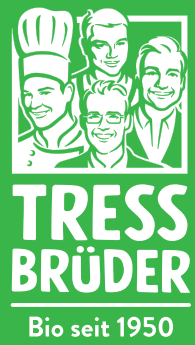
### Hausgemachte Limonaden

<b>Orange-Thymian-Limo</b>	(0,3 l)	4,90 €
<b>Ingwer-Minze-Limo</b>	(0,3 l)	4,90 €
<b>Trauben-Rosmarin-Limo</b>	(0,3 l)	4,90 €



# BIO-RESTAURANT ROSE

# GETRÄNKE



## BIER

### Frisch vom Fass

„Jubel Bier“ (0,3 l) 4,20 €  
(0,5 l) 5,90 €

Radler süß o. sauer (0,3 l) 3,90 €  
(0,5 l) 5,50 €

### Flaschenbiere

Dunkles Dreikornweizen (0,5 l) 6,50 €

### Alkoholfreie Biere

Berg Bioland-Weizenbier (0,5 l) 6,50 €  
Berg Cyriakus Bier (0,33 l) 4,50 €

## SPIRITUOSEN

### Weilheimer Schnäpse (2 cl)

... vom Bioland-Hof Walter Braun aus Weilheim.

Zwetschgenwasser, Mirabellenbrand  
o. Williams-Birnenbrand 4,70 €  
Quittenbrand o. Palmisch Birnenbrand 5,50 €

### Wimsener Höhlengeist (2 cl)

Wimsener Höhlengeist 4,50 €  
aus fleiner Apfelbrand

## HEISSGETRÄNKE

Wir frisch gemahlene Robusta- und Arabica-  
Bohnen aus demeter-Anbau & fairem Handel.

### Kaffeespezialitäten

Espresso 3,50 €  
Espresso Macchiato 3,90 €  
Doppelter Espresso 4,90 €  
Cappuccino 3,90 €  
Latte Macchiato 4,50 €  
Tasse Kaffee 3,50 €  
Milchkaffee 3,90 €  
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 6,90 €

## OFFENE WEINE

### Sehr geehrte Gäste ...

neben unseren offenen Weinen haben wir auch eine separate Weinkarte. Unser Serviceteam berät Sie gerne.

### Weißwein

#### Riesling, trocken

demeter Weingut Jakob Neumer OHG/Rheinhessen  
0,25 l - 7,50 € 0,1 l - 5,50 €

#### Grauburgunder, trocken

Weingut Zähringer - Heitersheim, Markgräferland / Baden  
0,25 l - 7,50 € 0,1 l - 5,50 €

### Rotwein

#### Lemberger, trocken

Weingut Schäfer-Heinrich- Heilbronn / Württemberg  
0,25 l - 7,90 € 0,1 l - 5,50 €

#### Spätburgunder, trocken

Weingut Zähringer - Heitersheim, Markgräferland / Baden  
0,25 l - 8,50 € 0,1 l - 6,00 €

### Roséwein

#### Spätburgunder Weißherbst, mild

Weingut Schäfer-Heinrich- Heilbronn / Württemberg  
0,25 l - 6,90 € 0,1 l - 4,70 €

## Teespezialitäten

Schwarztee 3,50 €  
Früchtetee 3,50 €  
Grüner Tee 3,50 €  
Minze Tee 3,50 €  
Kräutertee 3,50 €  
Ingwer-Zitrone 3,50 €  
Rooibos 3,50 €

← Gerne stellen wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten  
auch koffeinfrei oder mit Hafermilch her.