

# Weine / Wines

## WEISSWEIN

White wine

### RIESLING QBA

Fl./ Btl. 0,75

Weingut: Toni Jost, Mittelrhein, Deutschland  
 Vinery: Toni Jost, Middle Rhine, Germany

Vom Devon schiefer geprägt ist dieser großartige Riesling. Er verbindet Fruchtnoten von Pfirsich und Apfel mit dezent rauchiger Mineralität und fester Säure.

*This great Riesling is marked by Devonian slate. It combines fruity notes of Peach and Apple with subtle smoky minerality and firm acidity.*

## ROTWEIN

Red wine

### LEMBERGER QBA

Fl./ Btl. 0,75

Weingut: Hirsch, Württemberg, Deutschland  
 Vinery: Hirsch, Württemberg, Germany

Dunkel in der Farbe und intensiv im Aroma ist dieser Lemberger von Format. Würzige Beerenfrucht und gute Struktur verleihen diesem Wein ein vollmundiges Trinkvergnügen.

*This Lemberger is dark in color and intense in flavor. Tangy Berries and a good structure give this wine a full-bodied drinking pleasure.*

## NACHSPEISEN

Desserts

### Apfel- und Pflaumenstrudel mit Vanillesoße und Schlagsahne

Apple and Plum Strudel with Vanilla Sauce and Whipped Cream

### Eiscreme mit verschiedenen Toppings

Selection of Ice Cream with various Toppings

### Frisch geschnittene Früchte

Fresh sliced Fruit Platter

## SPEZIALITÄTEN

Specialities

### Käse vom Brett

mit Trauben, Nüssen, Chutney und Fruchtbrot

Cheese Board with Grapes, Nuts, Chutney and Fruit Bread

### "Vesperbrett"

Regionale und Lokale Aufschnittplatte

Regional and Local Cold Cuts with Mixed Pickles

PREMIUM

€ 17

BASIC

€ 24

ALLERGENE

1 | 3 | 7 | 10

1 | 3 | 5 | 7

8 | 10

1 | 7 | 8 | 10 |

12 | 13 | 14

1 | 7 | 8 | 12 |

13

INFO

# A-ROSA Buffet

## SUPPE

Soup

Altbiersüppchen  
 mit Schwarzbrot Croutons  
 Local Dark Beer Soup  
 with Rye Bread Croutons

## VORSPEISEN

Appetizer

Galantine vom Stubenküchen  
 mit Curry Dip und Waldorfsalat  
 Baby Chicken Terrine  
 with Curry Dip and Waldorfsalat

## HAUPTGÄNGE

Main Courses

Geschmorte Lammhaxe  
 mit Thymianjus

Braised Lamb Shanks  
 with Thyme sauce

Rosa gebratene Kalbs- und Rindersteaks  
 mit Pommery-Senf-Kruste und Morchelsoße

Loin of Veal Steaks and Beef Steaks  
 topped with Pommery Mustard Crust and Morel Mushrooms

Gebratenes Lachsforellenfilet  
 mit Mandelbutter

Filet of Salmon Trout  
 with Almond Butter

"Himmel und Ard"

Regionale Spezialität mit Blut und Leberwurst dazu Apfel und Zwiebelringe

"Himmel und Ard"

Regional Specialty with Black Pudding and Liver Sausage

Speckbohnenröllchen

Green Beans wrapped in bacon

Cremiges Kartoffelgratin

Creamy Potato Gratin

Schmorgurken mit Dill

Braised Cucumbers with Dill

Rote Beete Bratling

mit Apfel-Meerrettich Dip

Beetroot Fritters

with Apple-Horseradish Dip

Butterreis

Buttered Rice

Gelbe Bandnudeln und zweierlei Spargel

Fetucchine with green and white Asparagus

ALLERGENE

1 | 10 | 12

7 | 8 | 12

10 | 12

1 | 3 | 7 | 13

4 | 7 | 8

1

3 | 7

7

1

7

1 | 3 | 7

INFO

Geflügel

Poultry

Lamm

Lamb

Kalb, Rind

Veal, Beef

Fisch

Fish

Schwein

Porc

Vegan

Vegan