

Weine / Wines

WEISSWEIN

White wine

Sauvignon Blanc QBA

Fl./ Btl. 0,75

Weingut: Sauvignon Blanc, Pfalz, Deutschland

Vinery: Sauvignon Blanc, Palatinate, Germany

Großartiges aus der Pfalz - herlich frisch mit aromen von Stachelbeere und exotischen Früchten. Im Geschmack Kräuter und Passionfruit im Spiel von Mineralnoten und Schmelz - Savignon Balnc der Weltspitze.

Magnificent wine from the Palatinate - delightfullyfresh with aromas of gooseberry and tropical fruit, of herbs and passion fruit in combination with minerality and smoothness - a world - class Sauvignon Blanc.

ROTWEIN

Red wine

Spätburgunder, Peter Jostock

Fl./ Btl. 0,75

Weingut: Spätburgunder, Mosel, Deutschland

Vinery: Spätburgunder, Moselle, Germany

Ausschließlich aus roten Trauben gekeltert, sehr fruchtig und ausbalanciert, erinnert an Himbeeraromen. Der idealeFreund für laue Sommernächte.

Made exclusively from red grapes, very fruity and balanced, reminiscent of rasberry flavour. Perfekt for warm summer nights.

NACHSPEISEN

A-ROSA Dessert-Buffer

A-ROSA Dessert-Buffer

Eiscreme mit verschiedenen Toppings

Selection of Ice Cream with various Toppings

Frisch geschnittene Früchte

SPEZIALITÄTEN

Käse vom Brett

mit Trauben, Nüssen, Chutney und Früchtebrot

Cheese Board with Grapes, Nuts, Chutney and Fruit Bread

"Vesperbrett"

Regionale und Lokale Aufschnittplatte

Regional and Local Cold Cuts with Mixed Pickles

PREMIUM

BASIC

€ 24

€ 32

€ 15

€ 21

ALLERGENE

INFO

1 | 3 | 5 | 7 | 8

1 | 3 | 5 | 7 | 8 | 10

10

1 | 7 | 8 | 10 | 12

1 | 13 | 14

1 | 7 | 8 | 12 | 13

A-ROSA Buffet

SUPPE

Soup

"Bisque"

Hummercremsuppe parfümiert mit Cognac

"Bisque"

Cream of Lobster scented with Cognac

VORSPEISEN

Appetizer

Variation vom schottischen Wildlachs mit Beilagen und Dips

Variation of Scottish Salmon

with Condiments and Dips

HAUPTGÄNGE

Main Courses

Filetgeschnetzeltes "Stroganoff"

mit Pilzen, Rote Bete und Sauerrahm

"Beef Stroganoff"

Tender Strips of Beef with Mushrooms, Beetroot and Sour Cream

Krosse Ofenente

mit Aromaten und Orangensoße

Whole Roast Duck a la Orange

Gebratenes Zanderfilet

mit Vermouth Soße

Filet of Pike Perch

with Noilly Prat Sauce

Gegrilltes Entrecote mit Riesengarnelen

Grilled Entrecote and Tiger Prawns

Wurzelgemüwestifte mit Petersilien-Gremolata

Root Vegetable Sticks with Parsley Gremolata

Geschwenkte Butterspätzle

Buttered Swabian Noodles

Babyspinat mit Zwiebel-, Nussbutter und Schmelze

Baby Spinach with melted Butter and Onions

Bohnen Cassoulet

mit Pilzen

Beans Stew

with Mushrooms

Cremige Dolmonico - Kartoffeln mit Trüffelbutter

Creamy Dolmenico Potatoes with Truffle Butter

Apfel-Blaukraut und Mini Kartoffelknödel

Potato Dumplings

with melted Butter and Braised Red Cabbage

Grünes Gemüsecurry mit Meeresfrüchten

Green Vegetable Curry with Seafood

ALLERGENE

INFO

2 | 4 | 7 | 10 | 12

Krustentier

Shellfish

4 | 7 | 13

Fisch

Fish

7 | 10 | 12

Rind

Beef

10 | 12

Ente

Duck

1 | 7 | 10 | 12

Fisch

Fish

3 | 10 | 12

Rind, Krustentiere

Beef, Shellfish

12

1 | 3 | 7

7

12

Vegan

7

Vegan

1 | 3 | 7

2 | 6 | 9