



Rosenmeer®
Hotel | Restaurant | Bar | Catering

Die Woche im Rosenmeer

Mönchengladbach, Juli 2020 • Ausgabe 3

Öffnungszeiten

Mo. bis Sa. 08.00 Uhr - 00.00 UHR
Sonntag 08.00 Uhr - 22.00 UHR

Warme Küche

Mo. bis Sa. 17.00 Uhr - 22.00 UHR
Sonntag 17.00 Uhr - 20.30 UHR

Getränkemarkarte

GIN TONIC

- Bombay / Tanqueray mit Zitronen 0,20 l € 7,50
- Hendricks mit Gurke und Pfeffer 0,20 l € 9,00
- Gin Mare Orangenzesten&Rosmarin 0,20 l € 9,00
- Monkey 47 und gestoßenem Pfeffer 0,20 l € 12,00
- Ferdinands Orangenzesten&Rosmarin 0,20 l € 11,50
- Siegfried mit Lorbeerblatt 0,20 l € 9,00
- The Duke mit Zitronenzeste 0,20 l € 9,00
- The Botanist Islay Dry Gin mit Minze 0,20 l € 9,00
- London Dry Gin No. 3 mit Zitrone 0,20 l € 9,00

APERITIF

- Aperol Sprizz / Hugo 0,10 l € 7,50
- Hugo alkoholfrei 0,20 l € 6,50
- Pernod / Sherry 0,05 l € 4,50
- Martini (u.a. D'oro, Extra Dry) 0,05 l € 6,50
- Campari Orange/Soda 0,20 l € 6,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- Gerolsteiner Naturell oder Sprudel 0,25 l € 2,90
- Gerolsteiner Natur./Med./Sprudel 0,75 l € 6,50
- Coca Cola, Light, Zero, Fanta, Sprite 0,20 l € 2,90
- Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon 0,20 l € 3,50
- Säfte / Saftschorlen 0,20 l € 3,50

BIERE

- Warsteiner Premium Verum 0,20 l € 2,40
- Warsteiner Premium Verum 0,30 l € 2,80
- San Miguel 0,20 l, Flasche € 2,40
- Warsteiner alkoholfrei 0,33 l € 3,20
- Frankenheim Alt 0,20 l € 2,40
- König Ludwig Weizenbier 0,50 l € 4,50
- König Ludwig alkoholfrei 0,50 l € 4,90

KAFFEE, KAKAO & TEE

- Cappuccino € 2,80
- Latte Macchiato ODER Milchkaffee € 3,40
- Kaffee Crème € 2,60
- Espresso € 2,40
- Espresso Macchiato € 2,90
- Weißer oder dunkler Schokolade € 3,50
- KEO Tee / Frischer Pfefferminztee € 3,50

DIGESTIF

- Nonino Grappa Chardonnay 2 cl € 4,00
- Nonino Grappa Merlot 2 cl € 4,00

Birkenhof Edelbrände

- Alte Marille ODER Alte Willimasbirne 2 cl 6,50 €
- Haselnuss 2 cl 6,00 €

SPIRITUOSEN

- Grey Goose Vodka 2 cl € 4,00
- Belvedere Vodka 2 cl € 4,00
- Bacardi Carta Oro 4 2 cl € 3,00

WHISKY

- Famous Grouse Gold Reserve 12 y 2 cl € 7,00
- Glenmorangie Quinta Ruban 2 cl € 8,00
- Chivas Regal 12 y 2 cl € 6,00
- The Glenrothes 10J 2 cl € 6,00
- Bruichladdich The Classic Laddie 2 cl € 7,00
- Octomore Edition 9.1 2 cl € 14,50

WEINBRAND

- Calvados 8 Jahre 2 cl € 4,50

COGNAC

- Remy Martin V.S.O.P. 2 cl € 4,50

BRANDY

- Carlosi 2 cl € 3,50
- Conde de Osborne 2 cl € 3,50
- Cardinal Mendoza 2 cl € 4,00
- Osborne Veterano 2 cl € 3,50
- Osborne 103 2 cl € 3,50

Vorspeisen

- AIOLI mit Brot 3,50 €
- THUNFISCHCREME mit Brot 4,50 €
- HUMUS mit Brot 4,50 €
- DATTELN im Speckmantel, je Stück 2,00 €
- VORSPEISENAUSWAHL I 4 Stück 16,00 €
- VORSPEISENAUSWAHL II 6 Stück 22,50 €
- VORSPEISENAUSWAHL III 9 Stück 32,00 €

Stellt Euch eure Vorspeisenwahl individuell zusammen.

Ihr könnt JEDE Speise nur EINMAL je Vorspeise auswählen. Bitte wählen Sie aus aus:

KALTE VORSPEISEN

1. Eingelegte Sardinen
2. Rote Beete mit Ziegenkäse
3. Gefüllte Paprika mit Schafskäse
4. Oliven
5. Serrano Schinken

WARME VORSPEISEN

6. Champignons
7. Frikadellen in Tomatensauce

8. Hähnchen – Spieß
9. Rindfleisch – Spieß
10. Frittierte Calamares mit Koriander – Joghurt
11. Patatas bravas mit SaNau - Soße
12. Garnelen in Öl
13. Garnelen im Kartoffelmantel
14. Pimientos
15. Salsiccia
16. Frittierte Zwiebelringe
17. Wan – Tan Teigtaschen
18. Vegetarische Frühlingsrollen



Speisekarte Seite 2

Salate

Salate

BAUERN Salat mit Tomate, Feta Käse, Gurke, Oliven, Paprika und Zwiebel	13,50 €
ROTE BEETE – COUSCOUS SALAT mit Koriander - Joghurt	15,50 €
CAESARS SALAD mit Spicy Chicken, Römersalat, Parmesan, Bacon, Caesar-Dressing & Sardellen	16,00 €
COUSCOUS SALATE MIT SOUR CREAM INDIAN STYLE	13,50 €
MIT HÄHNCHENSPIESS	19,50 €
MIT RINDFLEISCH-SPIESS	21,50 €
MIT GARNELEN-SPIESS	21,50 €

Pasta

Pasta

SPAGHETTI Aglio Olio	14,00 €
SPAGHETTI Aglio Olio mit Garnele	19,50 €
SPAGHETTI Aglio Olio mit Rindfleischspitzen	19,50 €
SPAGHETTI Aglio Olio mit Lachs	19,00 €
SPAGHETTI mit Pesto	14,00 €
SPAGHETTI mit Pesto und Garnelen	19,50 €
SPAGHETTI mit Pesto und Rindfleischspitzen	19,00 €
SPAGHETTI mit Pesto und Lachs	19,00 €

Aus der Pfanne

Aus der Pfanne

WIENER SCHNITZEL mit Patatas bravas, Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone	21,00 €
Fisch	
LACHSFILET vom Grill mit Couscous und Weißwein – Wasabi Sauce	22,00 €
HAUSGEMACHTE FISCHSTÄBCHEN mit Rahmspinat und Spiegelei	19,50 €

Burger & Gambas Steaks

Burger

DER ROSENMEER BURGER VOM GRILL	
Brioche Patty, Cheddar Käse, Zwiebel, Tomate, Speck, Gurke und Patatas bravas	19,50 €

Gamba Pfanne

GAMBA PFANNE mit Aioli und Brot	28,50 €
---------------------------------	---------

Rosenmeer Steaks

TENDERLOIN STEAK FILETSTEAK	
200g	29,50 €
300g	39,50 €

STRIP LOIN STEAK | RUMPSTEAK

200g	23,00 €
300g	32,50 €

CHATEAU BRIAND | Doppeltes Filet Steak |

Das Chateau wird aus dem Mittelstück des Filet geschnitten, angegrillt & dann im Stück gegart (Ideal für 2), 500g, 30min Zubereitungszeit 69,00 €

ZU UNSEREN STEAKS SERVIEREN WIR IHNEN:

Patatas bravas und zur Auswahl bieten wir:
Rotweinjus | Kräuterbutter | Pfeffersauce |
Sauce Bernaise | SaNau - Soße

Dessert

Desserts

Grießknödel mit Erdbeer- Rhabarberkompott und Vanilleparfait	10,00 €
Dies war Madlen´s Prüfungsdessert mit Auszeichnung	
CREME BRÛLÉE	8,50 €
HAUSGEMACHTE APFELTARTE mit Vanilleeis	9,50 €
KÄSEAUSWAHL DES TAGES	
Fromages de France	
dazu Brot, Butter und Feigensenf	14,50 €

Aktionskarte Pfifferlinge

Pfifferling – CREMÉSUPPE	8,50 €
Pfifferling STRUDEL mit Krautsalat und Himbeeren	12,50 €
Pfifferling GNOCCIS mit Rucola, Tomaten und Parmesan	16,50 €
Pfifferling TAGLIATELLE mit Gemüse, Pesto und Parmesan	16,50 €
Pfifferling PFÄNNCHEN mit kleinen Klößchen, Rinderfiletspitzen und Kräutern	19,50 €
FELDSALAT mit Pfifferlingen und Kartoffelspeckdressing	16,50 €

Abholung

Liebe Gäste, alle Speisen und Getränke aus der aktuellen Karte könnt ihr ab sofort auch vorbestellen und abholen. Judit nimmt Eure Bestellung gerne persönlich entgegen. Alle Gerichte jeden Tag einfach unter der 02161-462420 oder 0176-30722503 bestellen und dann abholen.



Unsere Speisekarte: