

Aktionskarte Gänse – Wochen

Aktionskarte Gänse-Wochen ab 07. November.

Nur Tagesfrisch und nur solange der Vorrat reicht. Unser Gänseangebot könnt ihr auch gerne zur Abholung, von uns vorbereitet für eure Gäste zuhause bestellen. Jetzt einen Tisch reservieren unter 02161-462420



FRISCHE GÄNSEKEULE

aus dem Ofen auf Grand Marnier Jus, dazu Marzipan-Apfel und Maronen sowie

Apfelrotkohl und hausgemachten Klöße, **45,50 €**

FRISCHE GÄNSEBRUST

aus dem Ofen auf Grand Marnier Jus, dazu Marzipan-Apfel und Maronen sowie Apfelrotkohl und hausgemachten Klöße, **42,50 €**

Käsefondue im Kaminzimmer

Jetzt Käsefondue ^{7,4} buchen ab dem 01. November 2025

Genießt einen gemütlichen Abend im exklusiven Kaminzimmer. Ab 1.11 bieten wir Euch unser original Schweizer Käsefondue – ein wahres Geschmackserlebnis für Liebhaber der traditionellen Schweizer Küche. Ob mit Freunden oder zu zweit, unser Käsefondue-Event ab 2 Personen lässt keine Wünsche offen. Lasst Euch von der perfekten Kombination aus feinsten Käsesorten und dem einzigartigen Ambiente verzaubern.

Mit italienischem Landbrot, Kartoffel, Silberzwiebeln, eingelegte Gurken, Käseauswahl aus der Schweiz. **Preis pro Person: 34,50 €.** Gerne bieten wir Euch Bündnerfleisch dazu an. **Preis pro Person 6,50** Reserviert Euch noch heute einen Tisch und sichert Euch einen unvergesslichen Fondue-Abend im Kaminzimmer – **ein Genuss für alle Sinne!**



Mittagskarte Montag bis Samstag von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr

Sizilianisches Landbrot^{H,L}, **5,00 €** | mit **Aioli** (Low Carb) **5,50 €** |
mit **Thunfischcreme** (Low Carb), **6,50 €**

Tomatensuppe (Vegetarisch) ^{A,C,7,9,13} Eine samtige Suppe aus sonnengereiften Tomaten, verfeinert mit mediterranen Kräutern und einer leichten Sahnenote, **9,50 €**



Hauptgerichte

Caesars Salad ^{A,C,D,H,L,7} knackiger Römersalat mit Parmesan, Croûtons, spicy Chicken, Bacon und klassischem Caesar-Dressing, **19,50 €**

Stay Younger Salad (Vegetarisch, Glutenfrei) ^{10,11} Ein frischer, vitalisierender Salat aus zartem Babyspinat, cremiger Avocado, knackigen Gurken und Edamame. Fein abgerundet mit Frühlingszwiebeln, nussigem Quinoa und einem leichten Sesam-Dressing – gesund, leicht und voller Energie, **15,50 €**



Salat Rosenmeer (Vegetarisch, Glutenfrei) ^{B,C,8} – Ein zarter Mix aus Babyleaf und Römersalat, verfeinert mit sonnengereiften Tomaten, knackiger Gurke und fein geschnittenen roten Zwiebeln. Geröstete Cashewkerne und fruchtige Akzente sorgen für eine harmonische Balance zwischen Frische und Aroma. Vollendet mit einem feinen Pesto-Dressing und frisch gehobeltem Parmesan – ein Genuss wie ein duftendes Rosenmeer, **16,50 €**



Original Wiener Schnitzel vom Kalb (wir behaupten, das Beste der Stadt) ^{I,1,4} Dünn geklopft, goldgelb ausgebacken und serviert mit Preiselbeeren, frischem Gurkensalat, Zitronenspalte und knusprigen Pommes Frites, **29,50 €**

Spaghetti A.O.P. (Glutenfrei, Vegetarisch) ^{B,C,H,N} Der italienische Klassiker: Nudeln mit Knoblauch, Chili und Olivenöl – einfach und perfekt im Geschmack, **15,50 €**



Wahlweise mit: **mit Rinderfiletspitzen, 22,50 €**

mit Thunfisch, Kapern und Tomatenmark, 17,50 €

Spaghetti mit Lachssahnesauce ^{A,D,G,1,2,3,7} Al dente gegarte Spaghetti in einer cremigen Sahnesauce, verfeinert mit zartem Lachs und frischem Babyspinat, **16,50 €**

Desserts

Kuchenauswahl

Aus unserer Kuchenvitrine, Rahm-Käse Kuchen, Käse-Sahne, Erdbeer, Pfirsich, Apfel Torte, Schoko Kuchen, Zwetschgen Kuchen, Torta Dela Nonna, **5,50 €**

Veranstaltungskalender

- 01.11.2025** **Neue Speisekarte** Start der „winterlichen Karte“
- 01.11.2025** **Käse Fondue**
- Buche ab dem 01.11. im Kaminzimmer deinen exkl. Käse Fondue Abend. Ab 2 Personen, pro Person ab 34,50 €
- 07.11.2025** **Gänsewochen** November Aktionskarte Gänsewoche
- 13.11.2025** **Wine & Beats**
- After Work im Rosenmeer ab 18.30 Uhr.
Mit Alex Behrens (Sängerin) & DJ Alex K
- 01.12.2025** **Wildwochen** Dezember Aktionskarte Wildwochen
- 11.12.2025** **Glüh ´ Wine & Beats**
- After Work im Rosenmeer ab 18.30 Uhr.
Mit Eileen Hammersbach (Sängerin) & DJ Tim Kramer
- 24.12.2025** **Heiligabend geschlossen**
- 25.12.2025** **12:00 Uhr – 15:30 Uhr a la carte +Aktionskarte**
17:30 Uhr – 22:00 Uhr a la carte +Aktionskarte
- 26.12.2025** **12:00 Uhr – 15:30 Uhr a la carte + Aktionskarte**



FOLLOW US ON



Instagram

Vorspeisen

Sizilianisches Landbrot mit kalt gepresstem Olivenöl, H,L

Frisch gebackenes sizilianisches Landbrot,
serviert mit hochwertigem Olivenöl, **5,00 €**

Dazu bieten wir auch zur Auswahl:

Sizilianisches Landbrot mit **Aioli** (Low Carb), **5,50 €**

Sizilianisches Landbrot mit **Thunfischcreme** (Low Carb), **6,50 €**

Tomatensuppe (Vegetarisch) A,C,7,9,13

Eine samtige Suppe aus sonnengereiften Tomaten, verfeinert mit
mediterranen Kräutern und einer leichten Sahnenote, **9,50 €**



Carpaccio vom Black-Angus-Rind (Low Carb)

Zarte, dünn geklopfte Rindfleischscheiben, angerichtet mit Rucola, frisch
gehobelm Parmesan und einer Zitronenspalte, **18,50 €**

Bruschetta mit Avocadocreme (Vegetarisch)

Knusprig geröstetes Landbrot, belegt mit einer cremigen Avocadomischung,
frischen Tomaten und würzigem Fetakäse, **8,50 €**



Wahlweise auch köstlich mit: **geräuchertem Lachs**, **12,50 €**

Tacos „La Loba Style“ A,1,4,7

Zwei handgemachte Tacos, gefüllt mit Guacamole, eingelegten Schalotten und einer
aromatischen Kimchi-Sauce.

Wählen Sie aus: **Pulled Chicken** | **Fetakäse** (Vegetarisch), **2 Stück 12,50 €**

Tapas als Vorspeisenvariation

Lassen Sie sich von unseren kleinen Köstlichkeiten verführen – ideal zum Teilen oder zum Entdecken vielfältiger Aromen. Stellen Sie sich Ihre Lieblings-Tapas ganz nach Wunsch zusammen:

4er-Variante – die perfekte Auswahl für den kleinen Genussmoment, **18,00 €**

6er-Variante – abwechslungsreich und ideal zum Teilen, **25,00 €**

9er-Variante – ein Fest für alle, die Vielfalt lieben, **35,50 €**

Zur Auswahl:

Rote Beete mit Ziegenkäse (Glutenfrei, Low Carb)   | **Oliven** (Low Carb)   |
Marinierte Champignons (Glutenfrei, Low Carb) ¹³   | **Albondiga (Frikadelle in Tomatensugo)** ^{B,H,1} | **Hähnchenspieß** ^I | **Rindfleischspieß vom Corona del sur** (Low Carb) ^I | **Pimientos de Padròn** (Low Carb)   | **Want-Tan Teigtaschen** ^{I,4} |
Vegetarische Frühlingsrolle ^{1,4,6}  |
auch einzeln bestellbar, je Portion 6,00 €

Salate

Caesars Salad ^{A,C,D,H,L,7}

knackiger Römersalat mit Parmesan, Croûtons, Spicy Chicken, Bacon und klassischem Caesar-Dressing, **19,50 €**

Stay Younger Salad (Vegetarisch, Glutenfrei) ^{10,11}

Ein frischer, vitalisierender Salat aus zartem Babyspinat, cremiger Avocado, knackigen Gurken und Edamame. Fein abgerundet mit Frühlingszwiebeln, nussigem Quinoa und einem leichten Sesam-Dressing – gesund, leicht und voller Energie, **15,50 €**



Salat Rosenmeer (Vegetarisch) ^{B,C,8} – Ein zarter Mix aus Babyleaf und

Römersalat, verfeinert mit sonnengereiften Tomaten, knackiger Gurke und fein geschnittenen roten Zwiebeln. Geröstete Cashewkerne und fruchtige Akzente sorgen für eine harmonische Balance zwischen Frische und Aroma. Vollendet mit einem feinen Pesto-Dressing und frisch gehobeltem Parmesan – ein Genuss wie ein duftendes Rosenmeer, **16,50 €**



Fisch

Lachsfilet (Glutenfrei) A,3,7,H

Zart gegartes Lachsfilet auf einer feinen Zitronen-Weißweinsauce, veredelt mit frisch geriebenem Ingwer. Dazu servieren wir aromatische Rosmarinkartoffeln und buntes saisonales Gemüse – leicht und frisch, **28,50 €**

Pasta

Spaghetti A.O.P. (Vegetarisch) B,C,H,N

Der italienische Klassiker: Nudeln mit Knoblauch, Chili und Olivenöl – einfach und perfekt im Geschmack, **15,50 €**

Wahlweise mit:

mit Rinderfiletspitzen, 22,50 €

mit Thunfisch, Kapern und Tomatenmark, 17,50 €



Spaghetti mit Lachssahnesauce A,D,G,1,2,3,7

Al dente gegarte Spaghetti in einer cremigen Sahnesauce, verfeinert mit zartem Lachs und frischem Babyspinat, **16,50 €**

Kinderkarte

Kinder unter 6 Jahren essen bei uns kostenfrei!!!

Sucht euch etwas Leckerer aus:

Fischstäbchen mit Pommes frites

Hähnchenschnitzelchen mit Pommes frites

Pasta mit Tomaten Sauce

Pasta in Buttersoße geschwenkt





Rosenmeer®

Käsefondue

NEU

KÄSEFONDUE

AB 01. NOVEMBER IM ROSENMEER

Genießt einen gemütlichen Abend im exklusiven Kaminzimmer des Restaurant Rosenmeer in Mönchengladbach!

Ob mit Freunden oder zu zweit, unser Käsefondue-Event ab 2 Personen wird euch begeistern. Lasst euch von der perfekten Kombination aus feinsten Käsesorten und unserem einzigartigen Ambiente verzaubern. Mit italienischem Landbrot, Kartoffeln, Silberzwiebeln, eingelegten Gurken und einer feinen Käseauswahl aus der Schweiz.

Preis pro Person: 34,50 €

Gerne bieten wir euch als Extra Bündnerfleisch an
Preis pro Person 6,50 €



Rosenmeer®

Hotel | Restaurant | Bar | Catering

Schürenweg 45 - 47 | 41063 Mönchengladbach

Tel.: 02161 462420 | info@rosenmeer.net | www.rosenmeer.net

LEBE LIEBE LACHE

Rosenmeer Klassiker

Original Wiener Schnitzel vom Kalb (wir behaupten, das Beste der Stadt) I,1,4

Dünn geklopft, goldgelb ausgebacken und serviert mit Preiselbeeren, frischem Gurkensalat, Zitronenspalte und knusprigen Pommes Frites, **29,50 €**

Kalbssteak im Speckmantel (Glutenfrei) c,1

Zartes Kalbssteak, umwickelt mit würzigem Speck, serviert mit Rosmarinkartoffeln, gebratenen grünen Bohnen, getrockneten Tomaten und einer aromatischen Schalottensauce, **32,50 €**

Tenderloin Filetsteak das Beste vom Corona del sur (Low Carb) 1

Ein wirklich edles Filetstück vom Rind, perfekt gegart und mit Beilagen nach Wahl, **je 100gr. 14,50 €.**

Folgende Beilagen zur Auswahl: Pommes frites, Rosmarinkartoffeln, grüne Bohnen, saisonales Gemüse und Beilagen Salat, **je Beilage 5,50 €**

Chateaubriand vom Corona del sur für 2 Personen (Low Carb)

Für alle die Fleisch lieben. Ein Klassisch, dick geschnittenes Stück Rinderfilet – ein Genuss für besondere Anlässe, traditionell in Begleitung aller Soßen und Beilagen, ein Genuss für alle Sinne fürstlich präsentiert **500gr.** Für 2 Personen, **92,00 €**

Rosenmeer Burger A,B,C,H,4,1

Ein saftiges hausgemachtes Rindfleisch-Patty vom Cororna del sur, mit knackigem Romanasalat, geschmolzenem Cheddar, frischen Tomaten, Zwiebeln und Kimchi Sauce. Dazu reichen wir Pommes Frites, **26,50 €**

Veggieburger (Vegetarisch, plant based) A,B,C,H,4,1

100% Veggypatty mit knackigem Romanasalat, geschmolzenem Cheddar, frischen Tomaten, Zwiebeln und Kimichi Sauce. Dazu Steakhouse Fries, **26,00 €**



Gelbes Thai Curry (Vegetarisch) A,C,12

Feinwürzige Currysauce mit frischem Gemüse, cremig und aromatisch mit Reis serviert, **18,50 € Wahlweise mit zartem Hähnchenfleisch, 24,50 €**



Desserts

Hausgemachtes Crème Brûlée (Glutenfrei) A,D,H , **9,50 €**

Käseküchlein A,C,D,H,1,4,7,8

serviert mit einer Kugel Vanilleeis und frischen Früchten, **11,50 €**

Schokotörtchen A,D,H,1,4,7

Warm serviert mit flüssigem Kern dazu eine Kugel cremigem Vanilleeis, **10,50 €**

Eisbecher A,B,C,D,1,7

Auswahl aus Erdbeere, Zitrone, Vanille oder Schokolade, **3,00 €**

Kuchenauswahl

Aus unserer Kuchenvitrine, Rahm-Käse Kuchen, Käse-Sahne, Erdbeer, Pfirsich, Apfel Torte, Schoko Kuchen, Zwetschgen Kuchen, Torta Dela Nonna, **5,50 €**

Winter - Limonaden

JETZT NEU!

Hausgemachte Limonaden

Frisch und erfrischend – unsere hausgemachten Limonaden bringen den Sommer in dein Glas! Wähle aus den folgenden Sorten:



Erdbeer-Zitrone

Erfrischend süß trifft auf spritzig – die perfekte Kombination aus Erdbeeren und spritziger Zitrone. Ein fruchtiger Genuss, der den Sommer in vollen Zügen erlebbar macht.

Grüner Apfel-Granatapfel

Der knackige Geschmack von grünem Apfel, kombiniert mit der leichten Süße und dem herben Aroma des Granatapfels. Ein spritzig-fruchtiger Mix für die Sinne.

Kirsche mit Geranienextrakt

Reife Kirschen treffen auf den floralen, leicht würzigen Geschmack von Geranien – eine einzigartige Komposition, die dich überraschen wird.

Glas 0,3l 4,50 €

Gerolsteiner's Neue!

Die neue Produktkollektion aus Gerolstein. Vegetarisch, Vegan, Frei von Allergenen. Frei von Gentechnik, Laktosefrei, Glutenfrei



Gerolsteiner Cola

Würzig herb und nicht so süß! Mit dem typischen Cola-Geschmack und sprudelnd frisch in der kleinen Flasche. 0,33l 4,00 €



Gerolsteiner Cola Zero

Für für alle, die es ohne Zucker mögen! Angenehm herb und spritzig, ohne Kalorien in der kleinen Flasche. 0,33l 4,00 €



Gerolsteiner Cola-Mix

Angenehm leicht und erfrischend fruchtig. Die perfekte Mischung eben, sprudelnd frisch in der kleinen Flasche. 0,33l 4,00 €



Gerolsteiner Apfelschorle

Erfrischend fruchtig und lecker. Im Mischungsverhältnis 50:50 kommt die leckere Apfelschorle daher. 0,33l 4,00 €



Gerolsteiner Grilled Lemon Rosemary

Eine Limonade mit dem Geschmack von karamellisierter Zitrone mit Rosmarin. Lecker fruchtig und würzig herb! 0,33l 4,00 €



Gerolsteiner Grilled Watermelon-Mint

Eine Limonade mit dem Geschmack von karamellisierter Wassermelone mit Minze. Süß und frisch zugleich! 0,33l 4,00 €



Gerolsteiner Limonade-Citrus-Minze

Kalorienarme Limonade für jede Gelegenheit. Mit 6 % Fruchtgehalt ergibt sich ein intensiver Fruchtgeschmack. 0,33l 4,00 €



Gerolsteiner Limonade-Orange-Passionsfrucht

Fruchtige Orangenlimonade mit exotischem Kick. Lecker fruchtig mit dem Extra an exotischer Passionsfrucht. 0,33l 4,00 €

Frühstücken im Rosenmeer für Gruppen ab 10 Personen

Classic

Schinken- und Wurstausswahl | Käseauswahl | Schnittkäse | Camembert | Marmelade | Honig | Brotaufstriche wie Leberwurst und Teewurst | Brötchen (auch Glutenfrei auf Bestellung) | Brotauswahl | Eier

Preis pro Person 18,00 €

First

Edelschinken & Wurstausswahl | Internationale Käseauswahl | Konfitüre | Honig | diverse Brotaufstriche u.a. Leberwurst und Teewurst | Brötchen (auch Glutenfrei möglich) | Brotauswahl | Eierspeisen | Blechkuchen

Preis pro Person 21,00 €

Deluxe

Parmaschinken- und Wurstausswahl | Internationale Käseauswahl, Französischer Rohmilchkäse | Terrinen- und Pasteten Auswahl | Edelkonfitüre | Honig | diverse Brotaufstriche u.a. Leberwurst und Teewurst | Räucherfischauswahl | Brötchen (auch Glutenfrei möglich) | Briocheauswahl | Brotauswahl | Kuchen | Muffin | Cupcakes | Eierausswahl

Preis pro Person 23,00 €



Zu allen Paketen bieten wir Ihnen unsere Tagessuppe an.

Preis pro Person 5,00 €

Unsere Zusatzstoff- & Allergenliste

Zusatzstoffe

A mit Konservierungsstoff, B mit Farbstoff
C mit Antioxidationsmittel
D mit Süßungsmittel Saccharin
E mit Süßungsmittel Cyclamat
F mit Süßungsmittel Aspartamenth. Phenylalaninquelle
G mit Süßungsmittel Acesulfam
H mit Phosphat, I geschwefelt
J chininhaltig, K coffeinhaltig
L mit Geschmacksverstärker, M geschwärzt,
N gewachst, O gentechnisch verändert

Allergene

1 Eier, 2 Erdnüsse
3 Fisch, 4 Glutenhaltiges Getreide
5 Krebstiere,
6 Lupine, 7 Milch
8 Schalenfrüchte
9 Sellerie
10 Senf, 11 Sesamsamen
12 Sojabohnen
13 Schwefeldioxid & Sulphite
14 Weichtier

Unser Partner neu im BorussiaPark Infos unter **02161-600387**



OXYROOM



oxyroom_de



WO HYPERBARE SAUERSTOFF-THERAPIE EINGESETZT WIRD UND WO DER OXYROOM UNTERSTÜTZEN KANN

- | | |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| ✓ Diabetischem Fußsyndrom (DfS) | ✓ Chronischen Wundheilungsstörungen |
| ✓ Poststrahligen Gewebeschäden (z. B. nach Bestrahlung) | ✓ Zerebraler Hypoxie (Sauerstoffmangel im Gehirn) |
| ✓ Spätfolgen von Schlaganfällen | ✓ Multipler Sklerose (komplementäre Anwendung) |
| ✓ Weichteilinfektionen mit Gasbildung (Gasgangrän) | ✓ Komplexen postoperativen Heilungsverzögerungen |
| ✓ Long und post Covida | ✓ xxxxx |

Die Geschichte der hyperbaren Sauerstofftherapie in Deutschland reicht mehrere Jahrzehnte zurück und hat sich – wie in vielen anderen Ländern – vom Spezialverfahren hin zu einer anerkannten ergänzenden Therapieform entwickelt.