

Chateaubriand für zwei

Erlebt ein unvergessliches kulinarisches Highlight mit unserem Chateaubriand – dem perfekten Genuss für zwei!

Genießt unser doppelt zartes Filetsteak, das aus dem besten Mittelstück des Filets geschnitten, angegrillt und am Stück gegart wird. Mit einer Zubereitungszeit von nur 30 Minuten wird dieses Gericht direkt am Tisch serviert und sorgt für ein ganz besonderes Erlebnis. Dazu reichen wir knusprige Pommes frites, cremiges Kartoffelpüree und frisch gegrilltes Gemüse. Verfeinert wird euer Festmahl mit einer Auswahl an köstlichen Saucen: Rotweinjus, Kräuterbutter, Pfeffersauce und Sauce Bernaise – für jeden Geschmack ist etwas dabei! Genießt dieses exklusive Angebot ab 2 Personen zum Preis von nur **49,00 € pro Person.**



Kommt vorbei und lasst euch von uns verwöhnen – im Restaurant Rosenmeer wird jeder Biss zum Genuss!

Valentinstag – Menü für Verliebte

Jetzt einen Tisch reservieren

Liebe Verliebten,
Menü für 2 Verliebte und Übernachtung für 2 Verliebte! Alles an Valentinstag! Am 14. Februar 2026

Das Menü

Vorspeise

Karotten-Ingwer Suppe

Hauptgang zur Auswahl

Rinderfilet mit glasierten Karotten, grünem Spargel und Rosmarinkartoffeln

ODER Lachsfilet aus Zitronenrisotto

ODER Rote Beete Risotto

Dessert

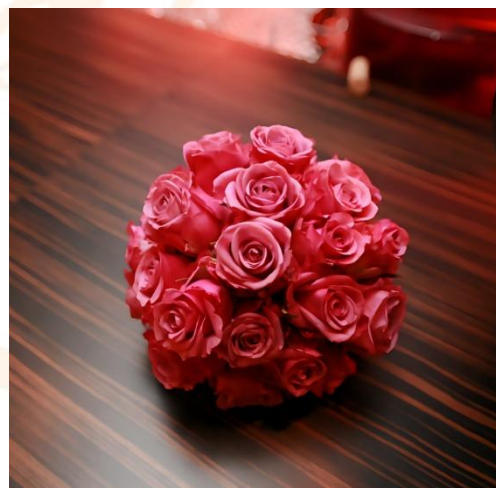
Lavacake mit Himbeersauce und einer Kugel Vanilleeis

Preis pro Person 49,50 €

Wir bitten Euch um eine vorherige Tischreservierung.

Tischreservierungen unter der Telefon 02161-462420. Wer an Valentinstag seiner Liebsten einen Heiratsantrag machen möchte, kann gerne im Anschluss die passende Location bei uns besichtigen ;-). Bucht gerne noch das passende Hotelzimmer dazu und genießt einen unvergesslichen Aufenthalt.

Wir freuen uns auf einen romantischen Abend mit Euch.



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 €**



Hauptspeisen

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} – Mix aus Babyleaf und Römersalat, verfeinert mit Tomaten, knackiger Gurke & fein geschnittenen roten Zwiebeln. Geröstete Cashewkerne. 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) ^{1,1,4} 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 cremigen Sahnesauce, 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

21.01.2026

Neue Speisekarte

Skrei – Wochen als kulinarisches Highlight für den Februar an

14.02.2026

Valentinstag

Liebe Verliebten, Menü für 2 Verliebte und Übernachtung für 2 Verliebte! Alles an Valentinstag! Am 14. Februar 2026 im Rosenmeer.

04.03.2026

12. Komische Nacht Mönchengladbach

Der Comedy-Marathon. Tickets nur Online erhältlich.

05.04.2026

Ostersonntag

Von 12.00 Uhr bis 15.30 Uhr á la carte und am Nachmittag Kaffee & Kuchen. Abends von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr Á la carte und eine Aktionskarte

06.04.2026

Ostermontag

Von 12.00 Uhr bis 15.30 Uhr á la carte und am Nachmittag Kaffee & Kuchen. Abends von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr Á la carte und eine Aktionskarte

Ab Mai

Hochzeiten im Rosenmeer

Ihr feiert – wir kümmern uns um den Rest.
Feiert den schönsten Tag im Leben an einem der charmantesten Orte in Mönchengladbach – im Restaurant und Hotel Rosenmeer. Unsere Location vereint modernes Ambiente und natürlichen Charme und bietet Platz für Hochzeitsfeiern mit 5 bis 150 Personen. Weitere Infos und Bilder unter www.rosenmeer.net/hochzeitslocation-in-moenchengladbach

Freut euch, folgt uns, teilt Beiträge und seid dabei –



FOLLOW US ON



LEBE LIEBE LACHE

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 Avocado
Mischung, 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 stehen folgende Tapas:

Kalte Tapas

Rote Beete mit Ziegenkäse (Glutenfrei, Low Carb)   | Oliven (Low Carb)   | *Warme*

Tapas

Marinierte Champignons (Glutenfrei, Low Carb) ¹³   | Hähnchenspieß ¹ |

Albondigas (Frikadelle in Tomatensugo) ^{B,H,1} | Pimientos de Padròn (Low Carb)   |

Rindfleischspieß vom Corona del sur (Low Carb) ¹ | Want-Tan Teigtaschen ^{1,4} |

Vegetarische Frühlingsrolle ^{1,4,6}  | auch einzeln bestellbar, je Portion 6,00 €

Weinempfehlung

Dazu empfehlen wir einen Geheimtipp aus Portugal.

Quinta dos Encados Vinho Verde, Loureiro, Branco, 2024, **je Flasche 26,50 €**

Skrei – Wochen

Aktionskarte Skrei Wochen ab 21. Januar 2026
Tagesfrisch und nur solange der Vorrat reicht.

Skrei – Filet

mit Kartoffelpüree dazu saisonalem Gemüse und Weißweinsauce, **36,50 €**

Skrei – Filet

auf Feldsalat mit unserem hausgemachten Dressing, **34,50 €**

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, nussige Quinoa und einem leichten Sesam-Dressing – gesund, leicht und voller Energie, **15,50 €**



Salat Rosenmeer (Vegetarisch) B,C,8 – Ein zarter Mix aus Baby Leaf 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 €**



Wahlweise mit: **mit Rinderfiletspitzen, 23,50 €**

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 €**

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 €**

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 100 gr. 14,50 €**. Entscheiden Sie selber wieviel Gramm ihr Filet haben soll.

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

Kalbssteak im Speckmantel (Glutenfrei) c,1

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

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 Corona 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 Kimchi 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 €**



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 J. essen bei uns kostenfrei! Sucht euch etwas Leckeres aus:

Fischstäbchen mit Pommes frites

Hähnchenschnitzelchen mit Pommes frites

Pasta mit Tomaten Sauce

Pasta in Buttersoße geschwenkt



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 €**

Hausgemachter Apfelstrudel D,H mit Vanillesauce, **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, Erdbeere, Pfirsich, Apfel Torte, Schoko Kuchen, Zwetschgen Kuchen, Torta Dela Nonna, **5,50 €**



Rosenmeer®

Heiraten im Rosenmeer



Rosenmeer®

Ihre Hochzeitslocation in Mönchengladbach

Feiern Sie mit Ihren Gästen im Zentrum von
Mönchengladbach dennoch mitten im Grünen
von 10 bis 150 Personen.

Wir erstellen jedes Angebot individuell für Ihr Budget und entwickeln
gerne auch das Rundumsorglospaket. Verwöhnen Sie Ihre Gäste im
Design- und Boutique-Hotel und feiern Sie in einer der schönsten
Location der Stadt den schönsten Tag.

**Informationen und Terminvereinbarung unter 02161/462420
oder info@rosenmeer.net**

Hotel | Restaurant | Bar | Catering
Schürenweg 45-47 | 41063 Mönchengladbach
Tel.: 02161/462420
info@rosenmeer.net | www.rosenmeer.net



LEBE LIEBE LACHE

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 €

Gerolsteiners 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

Limonade mit dem Geschmack von karamellisierter mit Rosmarin. Lecker fruchtig und würzig herb! 0,33l

Eine
Zitrone
4,00 €

Gerolsteiner

Eine Limonade



Grilled Watermelon-Mint

mit dem Geschmack von karamellisierter

Wassermelone



mit Minze. Süß und frisch zugleich! 0,33l 4,00 €

Gerolsteiner

Kalorienarme
Fruchtgehalt
4,00 €

Limonade-Citrus-Minze

Limonade für jede Gelegenheit. Mit 6 % ergibt sich ein intensiver Fruchtgeschmack. 0,33l



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

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



L mit Geschmacksverstärker, M geschwärzt,
N gewachst, O gentechnisch verändert

13 Schwefeldioxid & Sulphite
14 Weichtier

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



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 | ✓ xxxxxx |

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.