



Rosenmeer®

## Mittagskarte Montag bis Samstag von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr

**Sizilianisches Landbrot** <sup>H,L</sup>, **5,00 €**

mit **Aioli** (Low Carb) **6,50 €**

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

**Tomatensuppe** (Vegetarisch) <sup>A,C,7,9,13</sup>, **9,50 €**

## Hauptspeisen

**Caesars Salad** <sup>A,C,D,H,L,7,4</sup> knackiger Römersalat mit Parmesan, Croûtons, spicy Chicken, Bacon und klassischem Caesar-Dressing, **19,50 €**

**Stay Younger Salad** (Vegetarisch, Glutenfrei) <sup>10,11</sup> Salat aus zartem Babyspinat, cremiger Avocado, knackigen Gurken & Edamame mit Frühlingszwiebeln, nussigem Quinoa, leichten Sesam-Dressing – gesund, leicht und voller Energie, **15,50 €**

**Salat Rosenmeer** (Vegetarisch, Glutenfrei) <sup>B,C,8</sup> – Mix aus Babyleaf und Römersalat, mit Tomaten, knackiger Gurke & fein geschnittenen roten Zwiebeln. Geröstete Cashewkerne, frischen Früchten, Feinem Pesto-Dressing und frisch gehobeltem Parmesan, **16,50 €**



**Pfifferling Salat (NEU)** <sup>B,C</sup>

Pfifferling, 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 dazu Pfifferlinge und ein hausgemachtes Dressing, **19,50 €**



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

**Spaghetti A.O.P.** (Glutenfrei, Vegetarisch) <sup>B,C,H,N</sup> Der italienische Klassiker: Nudeln mit Knoblauch, Chili und Olivenöl – einfach und perfekt im Geschmack, **15,50 €**  
Wahlweise mit: **mit Rinderfiletspitzen, 22,50 €**

**Spaghetti mit Lachssahnesauce** <sup>A,D,G,1,2,3,7</sup> Al dente gegarte Spaghetti in cremigen Sahnesauce, mit zartem Lachs und frischem Babyspinat, **16,50 €**

**LEBE LIEBE LACHE**



Rosenmeer®

## Aperitif

Vaux Winzersekt 13	0,10l	7,50 €
VV Secco	0,10l	7,50 €
Aperol Spritz B,13	0,10l	8,50 €
Lillet Tonic oder Lillet Wild Berry J,13	0,20l	8,50 €
Hugo 13	0,20l	8,50 €
Hugo alkoholfrei	0,20l	8,50 €
Sandeman Sherry 13	0,05l	4,50 €
Bellini-Prosecco mit Pfirsichlikör 13	0,10l	7,50 €
Kir Royal-Winzersekt mit Cassis 13	0,10l	9,50 €
Martini 13 (D'Oro   Extra Dry   Rosso   Bianco)	0,05l	7,00 €
Martini alkoholfrei	0,05l	7,00 €
Campari Orange/Soda 13	0,05l	7,00 €
Tom Collins 13 Gin/Zitronensaft/Zuckersirup/Soda	0,20l	8,50 €
Bombay mit Zitrone 13	0,20l	7,50 €
Tanqueray mit Zitrone 13	0,20l	8,50 €
Siegfried alkoholfrei B	0,20l	9,00 €
Hendrick's mit Gurke & gestoßenem Pfeffer A	0,20l	10,00 €
Gin Mare mit Orangenzesten & Rosmarin 13	0,20l	13,00 €
Siegfried mit Lorbeerblatt B	0,20l	10,00 €
The Duke B mit Zitronenzeste	0,20l	11,00 €
The Botanist Islay Dry Gin mit Minze B	0,20l	11,00 €
Elephant mit Apfel B	0,20l	11,00 €
Brockmans mit Beeren B	0,20l	11,00 €

### **Wählen Sie ein Tonic Water zum Gin:**

Schweppes Indian J Fever Tree Indian J  
Fever Tree Mediteranien J Thomas Henry J

## Longdrinks & Cocktails

Pornstar Martini	0,20l	10,50 €
Espresso Martini	0,20l	10,50 €
Negroni	0,20l	10,50 €
Ipanema (Alkoholfrei)	0,20l	8,50 €
Coconut Kiss (Alkoholfrei)	0,20l	8,50 €
Rum Coca-Cola K,B	0,20l	7,50 €
Whisky Coca-Cola B	2cl	7,50 €
Grey Goose Vodka B	2cl	4,90 €
Absolut Vodka B	2cl	4,50 €
Tequila Silver   Gold	2cl	3,00 €

**LEBE LIEBE LACHE**



Rosenmeer®

## Kaffee | Tee | Kakao

Kaffee Crème κ	Tasse	2,80 €
Cappuccino κ,7	Tasse	3,20 €
Latte Macchiato κ,7	Glas	3,80 €
Milchkaffee κ,7	Tasse	3,80 €
Espresso κ	Tasse	2,40 €
Doppelter Espresso κ	Tasse	3,90 €
Espresso Macchiato κ,7	Tasse	2,90 €
Dunkle Schokolade 7	Tasse	3,50 €
mit Sahne 7		4,50 €
Flavour Shots: Caramel   Vanille 1   Haselnuss 2		1,00 €
Frischer Pfefferminztee	Tasse	3,50 €
Keo Tee-Sorten κ Teachamp	Tasse	3,50 €
Zur Auswahl		
Kräuter Tee: Insel der Sinne, Kamillenblüten, Kräuterharmonie, Pfefferminz		
Schwarzer Tee: Darjeeling		
Rooibos Tee: Rooibos Vanille, Rooibos Karamel		
Früchte Tee: Waldbeere, Paradiesmischung, Erdbeere – Zitronengras		
Grüner Tee: Grüner Tee	Tasse	

## Biere

Warsteiner Premium Verum vom Fass 4,13	0,20l	2,80 €
Warsteiner Premium Verum vom Fass 4,13	0,30l	3,20 €
Warsteiner alkoholfrei 4,13	0,33l	3,60 €
Frankenheim Alt 4,13 in Flaschen	0,33l	3,00 €
König Ludwig Weizenbier 4,13	0,50l	4,90 €
König Ludwig Weizenbier alkoholfrei 4,13	0,50l	5,50 €
Bananenweizen   Kirschweizen 4,13	0,50l	5,00 €
Radler   Krefelder   Alster 4,13	0,20l	2,80 €
Radler   Krefelder   Alster 4,13	0,30l	3,20 €

**LEBE LIEBE LACHE**



Rosenmeer®

## Alkoholfrei

Gerolsteiner Naturell   Medium   Sprudel	0,25l	2,90 €
Tafelwasser Naturell   Medium   Sprudel	0,75l	5,50 €
Coca-Cola B,K	0,20l	2,90 €
Coca-Cola Light B,K	0,20l	2,90 €
Coca-Cola Zero B,K	0,20l	2,90 €
Fanta B,C, Sprite B,C	0,20l	2,90 €
Ginger Ale J   Tonic Water J	0,20l	3,20 €
Bitter Lemon J	0,20l	3,20 €
Säfte 8:		
Orange   Kirsche   Banane   Maracuja		
Rhabarber   Apfel	0,30l	3,50 €

## Obstbrände

Etter Williams 42%	2cl	6,00 €
Etter Vieille Prune 41%	2cl	7,00 €
Etter Zuge Etter Kirsch alt und edel 41%	2cl	6,00 €
Etter Vieille Orange 40%	2cl	7,00 €
Etter Vieille Pomme Royale 40%	2cl	7,00 €
Etter Framboise 41%	2cl	6,00 €

## Whisky

Famous Grouse Gold Reserve 12y B	2cl	7,00 €
Bushmills Malt Whisky 10y B	2cl	6,00 €
Glenmorangie Malt Whisky B	2cl	7,00 €
Glenmorangie Quinta Ruban B	2cl	8,00 €
Chivas Regal 12y B	2cl	6,00 €
Jack Daniels B	2cl	4,00 €
Bruichladdich The Classic Laddie B	2cl	7,00 €
John Walker Black Label B	2cl	9,00 €
Octomore Edition 9.1 B	2cl	14,50 €
The Glenrothes 10y B	2cl	8,00 €
Glenfiddich 12y B	2cl	8,00 €
Glenfiddich 15y B	2cl	9,00 €

**LEBE LIEBE LACHE**



Rosenmeer®

## Brandy

Carlosi 13	2cl	3,50 €
Conde de Osborne B,1,7,13	2cl	3,50 €
Cardinal Mendoza	2cl	4,00 €
Osborne Veterano B,1,7,13	2cl	3,50 €
Osborne 103 B,1,7,13	2cl	3,50 €

## Likör

Cointreau B	5cl	5,50 €
Disaronno Amaretto B	5cl	5,50 €
Licor 43 B	5cl	5,50 €
Peachtree B	5cl	5,50 €
Kahlua B	5cl	5,50 €
Apricot Brandy B	5cl	5,50 €
Baileys B	5cl	6,50 €

## Digestif

Nonino Grappa Chardonnay 1,7,13	4cl	6,50 €
Nonino Grappa Merlot 1,7,13	4cl	6,50 €
Averna 13	4cl	4,50 €
Ramazotti 13	4cl	4,50 €
Jägermeister 7,13	4cl	4,50 €
Linie Aquavit 1,7,13	2cl	3,50 €
Sambuca Molinari 13	4cl	4,50 €
Ouzo 13	4cl	4,50 €

## Weinbrand

Calvados 8y 13	2cl	5,50 €
----------------	-----	--------

## Cognac

Remy Martin V.S.O.P. 13	2cl	7,50 €
-------------------------	-----	--------

**LEBE LIEBE LACHE**



Rosenmeer®

## *Alles was prickelt - Sekt & Champagner*

### **Cuvée Schloss VAUX**

Deutschland, Rheingau

Schonende Lese und Pressung ist der wesentliche Start für eine tolle Sektqualität. Tirage frühestens 6 Monate nach der Lese.

**Glas 0,1l 8,00 € | Flasche 0,75l 36,00 € | Flasche Außer Haus 28,00 €**

### **Schloss VAUX TRÄUBLEIN**

Deutschland, Rheingau

Wasser, Bio-Traubensaft (18%), Bio-Johannisbeersaft, Bio-Rübenzucker, BIO-GERSTENMALZ (aber glutenfrei), natürliche Gärungskohlensäure, Bio-Traubenaroma, Bio-Johannisbeeraroma.

**Glas 0,1l 7,00 € | Flasche 0,75l 29,00 € | Flasche Außer Haus 18,00 €**

### **Ruinart Champagner**

Frankreich, Champagne

Die frische und fruchtige Nase des 'R' de Ruinart Brut, verbunden mit der goldenen Farbe lässt bereits erahnen, was für ein feines Cuvée Sie hier erwartet. Der 'R' de Ruinart Brut Champagner wirkt am Gaumen ausgewogen, erstaunlich frisch und hat einen angenehm langen Abgang. Die Assemblage besteht aus 40% Chardonnay und 60% Pinot Noir.

**Flasche 0,75l, 99,50 €**

### **Ruinart Rosé Champagner – Brut**

Frankreich, Champagne

Der weinige Flair des verwendeten Pinot Noir wird perfekt durch die Frische des Chardonnay ergänzt. Im Cuvée ergänzt der große Anteil gereifter Reserveweine das faszinierende Aromenspiel. Der Ruinart Rosé ist damit eine moderne Alternative zum klassischen Brut und eignet sich ganz besonders als Aperitif oder als Begleitung zu fruchtigen Desserts.

**Flasche 0,75l, 129,50 €**

**LEBE LIEBE LACHE**



Rosenmeer®

## Weißweine offen

### **Rosenmeer Edition Weißburgunder trocken 2025**

#### **Weingut Van Volxem, Deutschland, Mosel**

Die Pinot Blanc Trauben des Van Volxem Weißburgunder trocken wachsen auf mineralreichen fruchtbaren Schieferböden in der Mosel-Saar-Ruwer Region. In aufwendiger Handarbeit werden die Beeren auf steilen Schieferhängen geerntet.

**Glas 0,15l, 6,90 € | Flasche 0,75l 29,50€ | Flasche außer Haus 15,90 €**

### **Quinta dos Encados Loureiro**

Unser sortenreiner Quinta dos Encados Loureiro zeichnet sich durch die Reinheit der Rebsorte aus. Reine Zitrusfrüchte, Limette und Zitrone sowie typische Lorbeernoten ergänzen das attraktive Aromaprofil.

**Glas 0,15l, 5,90 € | Flasche 0,75l 26,50€ | Flasche außer Haus 12,50 €**

### **Van Volxem VV Secco Alkoholfrei, Cuvée | trocken**

#### **Weingut Von Volxem, Deutschland, Mosel**

Der erste alkoholfreier Wein aus dem Hause van Volxem! Voller Genuss mit feinsten Aromen – ohne Alkohol, ohne schlechtes Gewissen! Speziell ausgebaute Grundweine garantieren hierbei eine bestmögliche Qualität und ein ausgezeichnetes Geschmackserlebnis. Dank schonendster Verfahrenstechnik im Entalkoholisierungsprozess erhalten wir die typische Frucht-Charakteristik des Weines bei.

**Glas 0,15l 8,00 € | Flasche 0,75l, 36,00 € | Flasche außer Haus 15,90 €**

## Weißweine

### **Weingut Baum Grauburgunder**

Der Grauburgunder - füllig, kugelig und elegant – sitzt in seinem Schaukelstuhl und lädt dich zu einer Pause ein. Birne, Walnuss und Limettengras gesellen sich dazu, schaukeln auf und ab und genießen den Moment mit dir.

**Flasche 0,75l 32,50€ | Flasche außer Haus 18,50 €**

### **Weingut Baum Chardonnay**

Ein Promi durch und durch. Zum Glänzen braucht er jedoch nicht unbedingt einen hölzernen Partner. Er beweist gern, dass er auch wild, frisch und fruchtig seinen Platz in der ersten Reihe verdient hat.

**Flasche 0,75l 32,50€ | Flasche außer Haus 18,50 €**

**LEBE LIEBE LACHE**

## Rotweine offen

### **Jardin des Charmes Cabernet Merlot 2024**

#### **Alma Cersius, Frankreich, Languedoc**

Im Glas mit intensiv dunkelroter Farbe und tiefvioletten Reflexen. Der vielschichtige Duft erinnert an rote Früchte wie Heidelbeeren und Walderdbeeren, begleitet von süßen Gewürzen. Am Gaumen wiederholen sich diese Aromen und vermischen sich mit Schokolade und Röstnoten. Am Gaumen mit gutem Körper, einer angenehmen Säure und einem langen Finale.

**Glas 0,15l 6,90 € | Flasche 0,75l 24,50 € | Flasche Außer Haus 15,90 €**

## Rotweine

### **Primitivo Puglia IGP 2022**

#### **Weingut Luccarelli Italien, Apulien**

Der Luccarelli Primitivo Puglia IGP kommt in mysteriösem Rubinrot ins Glas. Er duftet nach saftigen Kirschen und süßen Erdbeeren, gemischt mit kräftigen Gewürzen, die sich bis zum langen und intensiven Abgang ziehen. Die Tannine des Weines sind sehr elegant und angenehm.

**Flasche 0,75l 29,50 € | Flasche Außer Haus 16,90€**

### **Rioja Crianza 2020**

#### **Weingut Izadi Spanien, Rioja**

Rubinrote Farbe, hohe aromatische Intensität, gut ausgewogen in Tönen von roten Früchten, Lakritze und Gewürzen, kombiniert mit Zedern- und Raucharomen. Elegant und ausgewogen im Mund mit einem langen Nachgeschmack mit Frucht- und Blumennoten.

**Flasche 0,75l 29,50 € | Flasche Außer Haus 14,90 €**

### **Vom Löss Spätburgunder trocken 2022**

#### **Weingut Franz Keller, Baden**

Spätburgunder aus dem Kaiserstuhl haben einen guten Ruf. Stammt der Wein dann auch noch von einer Top-Adresse für die Rebsorte ist die Weinfreude garantiert.

**Flasche 0,75l 29,50 € | Flasche Außer Haus 16,90 €**



Rosenmeer®

## Roséwein offen

**V V Rosé Pinot Noir 2023, 0,75 39,00 €**

**Weingut Von Volxem, Deutschland, Mosel**

Ein 100%iger Pinot Noir von der Saar aus dem Hause VanVolxem. Die Trauben verbleiben bei einer kurzen Maischestandzeit, schonend gepresst und sowohl im Stahltank als auch im Holz ausgebaut. Lachsfarben steht er im Glas und besticht mit Aromen von roten Beeren, feinen reifen Äpfeln und etwas Kirsch.

**Glas 0,15l, 8,90 € | Flasche 0,75l 39,50 € | Flasche außer Haus 26,90 €**

**Jeden Tag Saignée Rosé 2022**

Weingut Franz Keller Baden

So leicht, als hätte er Flügel, schwebt dieser Spätburgunder-Rosé über die Zunge. Schon die Nase wird mit einem feinen Duft von Hagebutte und roter Johannisbeere erfüllt. Den Mund erfrischt er mit beeriger Frucht und leichter Mineralität. Seine Tannine sind gut integriert und ergeben einen schönen Kontrast zu seiner frischen Art. Schön weich im Abgang und insgesamt sehr stimmig.

**Glas 0,15l 7,90 € | Flasche 0,75l 34,50 € | Flasche Außer Haus 24,90 €**

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



**FOLLOW US ON**



**LEBE LIEBE LACHE**

## Vorspeisen

Frisch gebackenes **sizilianisches Landbrot** mit kalt gepresstem Olivenöl, H,L **5,00 €**

Zur Auswahl:

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

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

**Sizilianisches Landbrot** mit **Kräuterbutter** **6,50 €**

**Carpaccio vom Black-Angus-Rind** (Low Carb)

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

**Bruschetta „Pfefferling“ (NEU)** <sup>4</sup>

Geröstetes Landbrot mit sautierten Pfefferlingen, saisonalem Blattsalat und frischen Frühlingszwiebeln, **10,50 €**

**Bruschetta Classica (NEU)** <sup>4</sup>

Geröstetes Landbrot mit sonnengereiften Tomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch, frischem Basilikum und nativem Olivenöl, **8,50 €**

## Tapas als Vorspeisenvariation




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

**Gemischte Tapas für 2 Personen mit 6 Tapas, 24,00 €**

**Stellen Sie sich Ihre Variationen zusammen, je Tapas nur einmal.**



**Zur Auswahl stehen folgende Tapas:**

### Kalte Tapas


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

### Warme Tapas

Marinierte Champignons (Glutenfrei, Low Carb) <sup>13</sup>   | Hähnchenspieß <sup>1</sup> |

Albondigas (Frikadelle in Tomatensugo) <sup>B,H,1</sup> | Pimientos de Padròn (Low Carb)   |

Rindfleischspieß vom Corona del sur (Low Carb) <sup>1</sup> | Want-Tan Teigtaschen <sup>1,4</sup> |

Vegetarische Frühlingsrolle <sup>1,4,6</sup>  | auch einzeln bestellbar, je Portion 6,00 €



Rosenmeer®

## Salate

### **Caesars Salad** A,C,D,H,L,7,4

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 frischen Früchten sorgen für eine harmonische Balance zwischen Frische und Aroma.

Mit einem feinen Pesto-Dressing und frisch gehobeltem Parmesan – ein Genuss wie ein duftendes Rosenmeer. **16,50 €**



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

### **Pfifferling Salat (NEU)** B,C

Pfifferling, 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 dazu Pfifferlinge und ein hausgemachtes Dressing, **19,50 €**



## 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 €**

**LEBE LIEBE LACHE**



Rosenmeer®

## 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 €**

**Pfifferling-Schnitzel vom Kalb (NEU)** I,1,4,7  
Unser bestes der Stadt abgerundet mit einer Pfifferlingrahmsauce, einem frischen Beilagensalat und knusprigen Pommes Frites, **34,50 €**

**Tenderloin Filetsteak das Beste vom Corona del sur** (Low Carb) I  
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, Pfifferling **(NEU)**, je Beilage **5,50 €**

### Kalbssteak im Speckmantel

(Glutenfrei) c,I

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 €**

### Veggy Pfifferling Rösti (NEU)

A,B,7

Rösti mit gebratenen Pfifferlingen  
Goldbraune Kartoffelrösti, serviert mit aromatischen Pfifferlingen in leichter Kräuterrahmsauce und frischem Salat **26,50 €**

**LEBE LIEBE LACHE**

## 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 €**

**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 €**

**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 €**

**Erdbeeren mit Vanilleeis** A,B,C,D,1,7 , **9,50 €**

**Kuchenauswahl**, Aus der Kuchenvitrine, Rahm-Käse Kuchen 1,2,4,6,7,8,D,H, Käse-Sahne 1,2,4,6,7,8,D,H, Erdbeer 1,2,4,7,8,D,H, Pfirsich 1,2,4,7,8,D,H, Apfel Torte 1,2,4,7,8,D,H, Schoko Kuchen 1,2,4,7,8,D,H, Zwetschgén 1,2,4,7,8,D,H Kuchen, Torta Dela Nonna 1,4,7,8,10,D,H, **5,50 €**



Rosenmeer®

## 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

**LEBE LIEBE LACHE**



Rosenmeer®

Unser Partner neu im BorussiaPark Infos unter 02161-600387



OXYROOM

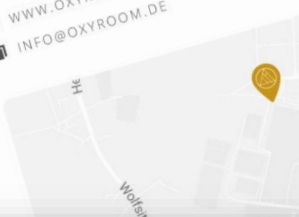


oxyroom\_de



OXYROOM

TEL: 02161 660 038 7  
WWW.OXYROOM.DE  
INFO@OXYROOM.DE



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

- ✓ Diabetischem Fußsyndrom (DPS)
- ✓ Chronischen Wundheilungsstörungen
- ✓ Post-radiogenen 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.

