



## VORSPEISEN IM GLAS



BUNTE GEMÜSECHIPS

6 Euro / Glas

SELBSTGEBACKENES FOCACCIA

mit Kräutern

6 Euro / Glas

BELUGALINSENSALAT

25 Jahre alter Balsamico, Safranmayonnaise, Erbsenspargelsprossen

8 Euro / Glas

mit selbstgeräucherter Maispoulardenbrust

zzgl. 4 Euro / Glas

ROTE BETE CARPACCIO

Ziegenfrischkäsepraline, Pumpernickel, Kürbiskernöl

10 Euro / Glas

2 MARINIERTE WILDGARNELEN

Avocadocreme, Wassermelone

14 Euro / Glas

GEBEIZTE TRANCHEN VOM LACHS

Zuckerschoten-Apfelsalat, Zimtblüten Gel, gerösteter Sesam

12 Euro / Glas

BURRATINA

bunte Bio-Tomaten, Olivenöl, 25 Jahre alter Balsamico

12 Euro / Glas

GEBACKENE FALAFEL

Couscous Salat, Gewürzjoghurt, frische Minze

12 Euro / Glas



RÖSERS  
Restaurant





## HAUPTGÄNGE



### HAUPTGERICHTE

SCHMORBRATEN VON DER ARGENTINISCHEN RINDERSCHULTER  
mit Honig-Balsamico Soße

ZART GESCHMORTE OCHSENBACKE  
mit Salbeisoße

SAUERBRATEN  
in Dornfelder eingelegt & geschmort

### Beilagen

Kartoffelpüree / mediterranes Süßkartoffelpüree / lila Süßkartoffelpüree

Butter Spätzle / Pistazien Spätzle

Kartoffel-Salbei Gnocchi / Bärlauch Gnocchi / lila Süßkartoffel Gnocchi

lila Süßkartoffelgratin / Kartoffel-Thymiangratin

### Gemüse

buntes Wurzelgemüse / grüne Bohnen

sous-vide gegarte Ur-Möhre / geschmorter Safranfenchel

Ragout von weißem & grünem Spargel

1 Hauptgericht plus Gemüse und 1 Beilage  
25 Euro / Person

jede weitere Beilage oder Gemüse  
zzgl. 5 Euro / Person



**RÖSERS**  
Restaurant





## DESSERTS IM GLAS



MOUSSE VON DER BELGISCHEN SCHOKOLADE

mit Vanillecreme gefüllt

9 Euro / Glas

TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE

7 Euro / Glas

PANNA COTTA

mit frischen Früchten der Saison

8 Euro / Glas

WEISSES SCHOKOLADEN TÖRTCHEN

mit Beeren Ragout

8 Euro / Glas

ERDBEERFELD

[SAISONAL]

Schokoladen Erde von der belgischen Schokolade

Mousse von der Pfälzer Erdbeere

kandierter afrikanischer Strauchbasilikum

12 Euro / Glas



RÖSERS  
Restaurant

