

Menüvorschläge

Suppen

- *Klare Wildkraftbrühe mit feinen Fleischklößchen und Chesterstange* 5,20 €
- *Rosenburger Krabbensuppe mit Dillsahne und Krabben* 5,90 €
- *„Frische Suppe“
Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne,
Eierstich und Klößchen* 4,10 €
- *Feine Hummerschaumsuppe mit Hummerfleisch* 10,90 €
- *Trüffelrahmsüppchen mit Wachtelpraline und gehobeltem Trüffel* 7,90 €

Vorspeisen

- *Feiner Feldsalat mit rosa Entenbrustscheiben ,
Himbeer-Balsamicodressing und ofenfrisches Baguette* 6,90 €
- *Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Olivenöl und gehobeltem
Parmesan mit Rucola belegt* 8,50 €
- *Scheiben vom Salzwiesenlammfilet auf Rucolasalat in
Gorgonzoladressing und rustikalem Kartoffel-Weißbrot* 7,90 €
- *In Balsamico gebratener frischer grüner Spargel mit
gehobeltem Parmesan und kleinem Brotkonfekt* 6,50 €
- *Nordseekrabbencocktail im Glas angerichtet mit Champignons
und Kiwis, dazu ofenfrisches Baguette und Fassbutter* 8,90 €
- *Frische Jacobsmuscheln mit Sauce von grünem Curry auf knackigem
Sprossengemüse und exotischem Früchteconfit* 11,90 €

Hauptgerichte mit Fleisch

- *Zartes Rinderfilet im Kräutermantel, rosa im Ganzen gebraten, handaufgeschlagene Sauce Bearnaise, gebratene Waldpilze, frische Gemüseauswahl vom Markt und kleine Kartoffeltaler* 32,50 €
- *Lammrückenfilet, rosa gebraten, mediterrane Rosmarinsoße, Bohnenbündchen und Ratatouille dazu Kartoffelgratin* 23,50 €
- *Entenbrustfilet, zartrosa gebraten, Orangen-Pfeffersoße, Mandelbrokkoli, feines Kohlgemüse in Rahm und Spätzle* 18,50 €
- *Hirschrückenfilet, rosa gebraten, feines Spitzkohlgemüse, Holundersoße und Herzoginkartoffeln* 25,50 €

Hauptgerichte mit Fisch

(können auch als Zwischengang gewählt werden)

- *Steinbuttfilet gebraten mit leichter Hummersoße, Blattspinat in Creme und Salzkartoffeln* 21,90 €
- *Mittelfilet vom Kabeljau, gebraten auf Senf-Spitzkohl dazu Petersilienkartoffeln* 17,90 €
- *Wolfsbarschfilet und Rotzungenfilets auf Chili-Scampi-Ragout mit feinen Julienne-Gemüse und Jasminreis* 22,90 €

Desserts

- *Erdbeertiramisu mit Salat von frischen Erdbeeren und Minze* 5,90 €
- *Rosmarin-Creme Brullee auf Grüner Tee-Schaum* 5,20 €
- *Dessertteller Rosenburg:
köstliche Kompositionen der Patisserie* 7,50€

Hotel Rosenburg, Schleswiger Chaussee 65, 25813 Husum

Tel.: 04841 – 96050, Fax: 04841 – 7 38 93, www.hotel-rosenburg.de