

Hotel-Restaurant Rosenthaler Hof / Auszug aus der Speisekarte

Vorspeisen

- ◆ 1/2 Dutzend Schnecken mit Kräuterbutter überbacken
- ◆ Garnelen am Spieß gebraten mit Kräuterpesto und Baguettebrot
- ◆ Mediterranes Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanstreusel

Suppen

- ◆ Knoblauchrahmsuppe mit Brotcroupons
- ◆ Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen
- ◆ Jahreszeitliche Suppe

Jahreszeitliche Spezialitäten

- ◆ Garnelenspieß auf Bärlauch-Sahne-Spaghetti
- ◆ Pfifferlingrahmragout mit Speckwürfeln und knusprigen Kartoffelrösti
- ◆ Gans "klassisch" Brust und Keule
- ◆ mit Kartoffelknödel, glacierten Maronen und Apfelrotkohl
- ◆ Feldsalat mit gebratenen Speckwürfeln und Brotcroupons
- ◆ Hausgemachte Semmelknödel mit Pfifferlingen á la creme
- ◆ Schweinefiletmedaillons an Pfifferlingen in Rahm mit Kartoffeltaler
- ◆ Pfälzer Stangen-Spargel (vom Erlenhof Eisenberg, Familie Peter Funck) mit Sauce
 - ◆ Hollandaise und Petersilienkartoffeln, dazu empfehlen wir:
 - Gemischten Schinken
 - Kalbsrückensteak
 - Gebratenes Lachsfilet
 - Paniertes Schnitzel (vom zarten Schweinerücken)

Auszug aus unseren Hauptgerichten

- ◆ Jägerschnitzel paniert (vom Schweinerücken) mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und Salatteller
- ◆ Lammrücken rosa gebraten an mediterranem Gemüse mit Thymiankartoffeln
- ◆ Kalbsmedaillons an Pilzrahmsauce mit Kartoffeltaler und gemischtem Salat
- ◆ Filetspitzen vom Schwein in Rahm mit frischen Kräutern, Kroketten und gemischtem Salat
- ◆ Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Bouillongemüsestreifen und Petersilienkartoffeln
- ◆ Schweinefiletmedaillons an Apfel-Calvadosauce mit Kartoffeltaler und buntem Gemüse
- ◆ Piccata Milanese (Putenbrustschnitzel in Käse- Eihülle) mit feinen Nudeln, fruchtiger Tomatensauce und Beilagensalat
- ◆ Rumpsteak vom argentinischen Roastbeef mit Pommes frites auf Wunsch mit: gedünsteten Zwiebeln oder Kräuterbutter
- ◆ Wiener Schnitzel vom zarten Kalbsrücken mit Pommes frites und Salatteller

Hotel-Restaurant Rosenthaler Hof / Auszug aus der Speisekarte

Wildspezialitäten (nicht immer verfügbar)

- ◆ Hirschbraten in Dornfelder-Rotweinsauce mit Semmelknödel und Salatteller
- ◆ Gulasch von Wildschwein und Hirsch mit Semmelknödel und gemischtem Salat

Fischgerichte

- ◆ Lachsfilet an Pestosahnesauce mit weiß-grünen Fettuccine

Vegetarisch und Gesund

- ◆ Großer gemischter Salat
 - mit gebratenen Champignons
 - mit gebratenen Putenbruststreifen
 - mit gebratenen Roastbeefstreifen
 - mit gebratenen Garnelen
- ◆ Rosenthaler Käsespätzle mit Sahne cremig verfeinert, dazu gemischter Salat
- ◆ Semmelknödel auf Rahmpilzen mit frischen Kräutern und Salatteller
- ◆ Frisches Gemüse aus der Pfanne mit Basmatireis
- ◆
- ◆ Ge grillter Schafskäse auf Oliven, Zwiebeln, Tomaten und Pepperoni mit Baguettebrot

Kleines und Deftiges

- ◆ Zwei Scheiben gebratener Pfälzer Saumagen an Weinsauerkraut mit Brot
- ◆ Schinkenbrot roh oder gekocht mit Salatgarnitur
- ◆ 1 Paar Pfälzer grobe Bratwürste aus der Pfanne an Weinsauerkraut mit Brot
- ◆ Gebackener Camembert mit Salatgarnitur, Toastbrot und Preiselbeeren
- ◆ Käsebrot mit Salatgarnitur
- ◆ Strammer Max
- ◆ Zwei Pfälzer Leberknödel mit dunkler Sauce, Weinsauerkraut und Brot