



17.02.2019

Mittagskarte

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen eine Tagessuppe.
Sie können fast alle Gerichte, für -2€, als kleine Portion bestellen.

Sie können ihre Tischreservierung jetzt auch Online unter www.zur-rose.de aufgeben.

Unsere Aperitif Empfehlung

Hugo, fein perlender Prosecco mit einem Schuss Holunderblüte, Limette und frischer Minze € 4,50
Helga, erfrischender Aperitif mit Himbeeren, Prosecco und frischer Minze € 4,50

Hauptgerichte:

Schweineschnitzel mit Pommes frites, Gemüse und Salat € 11,80
- als Kochkäseschnitzel € 12,80
- als Jägerschnitzel € 12,80
Hausgemachte Leberknödeln auf Sauerkraut mit Kartoffeln und Salat € 9,80
Gemischter Braten vom Kalb, Schwein und Rind mit Gemüse, Spätzle und Salat € 13,50
Gepökelte Ochsenzunge in Madeirasoße mit Gemüse, Kroketten und Salat € 12,50
Hausgemachte Bratwurst mit Kartoffeln, Gemüse und Salat € 9,80
Rumpsteak mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse und Salat € 17,50
Schmettenbraten, Böhmischer Rinderbraten, schonend mit Wurzelgemüse gegart und Sauerrahm abgeschmeckt mit böhmischen Hefeknödeln, Gemüse und Salat € 14,50

Vegetarisch auf Wunsch auch Vegan

Gemüseteller mit frischen Champignons, Kroketten und Salat € 10,50

Wild aus Odenwälder Jagdgebiet

Hirschbraten mit frischen Pilzen, gefüllter Birne, Knödel und Salat € 17,50
Hirschgulasch mit Preiselbeeren, Knödeln, Gemüse und Salat € 14,50



Frischer Fisch

Gedünstetes Lachsfilet auf Weißweinsauce mit Reis und Salat € 16,50
Lachsfilet vom Rost mit Kräuterbutter, Kartoffelsalat und Salat € 15,50
Skrei (Winterkabeljau) mit Weißweinsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln und Salat € 18,90

Dessert

Gemischtes Eis / mit Sahne € 4,50/5,--
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne € 6,50
Schwarzwaldbecher mit Sahne € 6,50
Creme Caramel € 3,50

Wir haben vom 1. 3. bis 14.3. Betriebsferien

Alle unsere Biersorten im nostalgischen 0,5l Schmucker Steinkrug € 3,40

Unsere Schmucker- Biersorten vom Fass:
Schwarzbier * Odenwälder Landbier * Pils * Export

Unsere Aperitif Empfehlung

Hugo, Spritziger Aperitif mit Prosecco, Holunderblütensirup, Minze und Eis

€ 4,50

Helga, die Schwester von Hugo mit Himbeeren, Minze und Eis

€ 4,50

Außer dieser kleinen Empfehlung haben wir eine große Weinkarte. Schauen Sie mal rein!

Neu in unserem Weinsortiment:

Pelassa Sot Nebbiolo d'Alba Piemont

0,75l € 28,50

Vinifikation

12 Monate Ausbau im Holz; slowenische und französische Eiche und weitere 12 Monate Reifung auf der Flasche.

Degustationsnotizen

Sattes Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Komplexes Bouquet. Dunkle Beeren, Sauerkirschen und ein Hauch Blüte. Weich und samtig, lang im Abgang.

Riesling&Sauvignon Blanc Osterberg, trocken, Weingut Dietrich, Großkarlbach

0,75l € 14,70

Da ist den Pfälzern ein Sauvignon Blanc mit frischen, klaren Aromen nach grünem Apfel, Zitrone und Maracuja gelungen.

Fruchtig, saftig, feinwürzig und mit einer kühlen Mineralität.

Neu von Weingut Bielig in Schriesheim

Schriesheimer Staudenberg »Fuder Nr. 1« Holzfassausbau Riesling trocken

0,75l € 14,70

Schriesheimer Sylvaner trocken im Barrique gereift

0,75l € 19,50

Souvignier gris

0,75l € 14,70

Souvignier Gris ist eine neugezüchtete, pilzwiderstandsfähige Rebsorte. Der Wein präsentiert sich sehr feinfruchtig mit dem Duft nach süßlichen Früchten wie Honigmelone. Mit einer anregenden Säure umspielt er den Gaumen.

Schönes von der Winzergenossenschaft Schriesheim

Pinot Noir Blanc de Noir

0,25l € 5,50

ein Spätburgunder, der weißgekeltert wurde!

Fruchtig und mild und mit Charakter.

Weingut Spitz & Fils aus Blienschwiller

Spitz & Fils Elsässer Riesling Waldweg

0,75l € 16,50



Neues vom Weingut Knipser

Johannishof Rosé trocken

0,25l € 5,40



Italien:

Luna Argenta 70% Negroamaro 30% Primitivo aus Puglia / Italien

0,25l € 4,20

Rubinroter, vollmundiger Wein mit Noten von Vanille und dunklen Beeren

Weingut Klaus Keller VDP Winzer aus Flörsheim-Dalsheim / Rheinhessen

„Winzer des Jahrzehnts“

Riesling feinherb

0,25l € 5,50

Pressestimmen zu Klaus Peter Keller:

Robert M. Parker: „Klaus Peter Keller produziert Stoff für Legenden!“ Die New York Times feiert Klaus-Peter Keller als „Hohepriester des Rieslings“!

FAZ: „Großartig, hervorragend, brillant – die Kritiker überschlugen sich“ „Kollektion des Jahres“ und „Winzer des Jahrzehnts“, so das Urteil des Gault Millau, der in seiner 2009er Edition die verzaubernden Rieslinge des Winzermagiers aus Flörsheim-Dalsheim auf die Plätze eins, zwei und drei wertet. Ein Paukenschlag und eine einzigartige Auszeichnung in der Historie deutscher Weinführer! Und im aktuellen Guide 2016 urteilt der Gault Millau: „Kellers Phalanx aus sechs superben Lagenweinen sowie dem grandiosen G-Max ist atemberaubend. Kein anderes Weingut hierzulande und vermutlich auch weltweit bietet dieses Spektrum an“!