

*Ein unvergesslicher Abend kann  
beginnen..*

NEHMEN SIE PLATZ, ENTSPANNEN SIE SICH UND GENIESSEN SIE!

Sie können sich nicht entscheiden? Lassen Sie sich durch unseren Küchenchef verwöhnen, sodass Sie ihre Zweisamkeit genießen können.

## 3-GÄNGE-ÜBERRASCHUNGSMENÜ

inklusive Brotbrett für den Anfang

42.5 p.p.

Unser Küchenteam wählt sorgfältig Gerichte aus der Speisekarte für Sie aus



**Tipp:** Fragen Sie nach unserem Quatschpott: Eröffnungsfragen als Basis für ein nettes Gespräch



**ALLERGIEN:** Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei



Nussfrei

DINING: 17.00 - 20.30 Uhr

---

## VORSPEISEN

---

### *Brot mit Kräuterbutter und Öl 6.5*

#### **Carpaccio vom Rind** 🌱 🍷 12.5

mit altem Käse, gerösteten Puffbohnen, Trüffelmayonnaise und gemischtem Salat

🍷 Pinot Grigio (Italien) glas 4.8 | 🍷 Finca Os Cobatos Godello Monterrei (Spanien) Flasche 36

#### **Langsam gegarter Schweinebauch** 🌱 🍷 13.5

mit geräucherter Barbecue-Mayonnaise, Mango und süß-sauren Zwiebeln

🍷 Costa Negroamaro (Italien) glas 4.4 | 🍷 Acinatico Ripasso della Valpolicella Veneto (Italien) Flasche 47

#### **Gravad lax** 🌱 🍷 14

mit Gurkensalat und Meerrettichcreme

🍷 Le Jade Chardonnay (Frankreich) glas 6.2 | 🍷 Meursault Bourgogne (Frankreich) Flasche 97

#### **Thunfisch Tataki** 🍷 14

mit knusprigem Nori, Ingwermayonnaise und Wakame

🍷 Selnia Sauvignon Blanc (Chili) glas 5.2 | 🍷 Raimbault Sancerre Loire (Frankreich) Flasche 48

#### **Rote-Bete-Quinoa-Tartar** 🌱 11.5

mit Cashewnusscreme und Gemüsechips

🍷 Pinot Grigio (Italien) glas 4.8 | 🍷 Weingut Winter Riesling (Deutschland) Flasche 32

#### **Spinat-Ricotta-Ravioli** 🌱 🍷 11

mit Zitronen-Salbei-Butter

🍷 Le Jade Chardonnay (Frankreich) glas 6.2 | 🍷 Meursault Bourgogne (Frankreich) Flasche 97

#### **Starterboard zum Teilen** 12.5 p.p.

Verkostung von Vorspeisen, ab 2 Personen

---

## SUPPEN

---

*Alle unsere Suppen werden mit Brot und hausgemachter Kräuterbutter serviert.*

#### **geröstete Tomaten-Paprika-Suppe** 🌱 🍷 7.5

mit Basilikumcreme

#### **Rote Linsensuppe** 🌱 🍷 7.5

mit Harissa-Creme

#### **Suppe des Augenblicks** 7.5



**ALLERGIEN:** Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei



Nussfrei



DE ROSKAM  
DORPSHERBERG  
• ANNO 1855 •

DINING: 17.00 - 20.30 Uhr

## MAHLZEIT SALATE

*serviert mit Brot und Kräuterbutter*

**Falafel**  17.5

mit gegrilltem Gemüse, Tahini-Dressing und Granatapfelkernen

 La Jade Chardonnay (Frankreich) glas 6.2 |  Finca Os Cobatos Godello (Spanien) Flasche 36

**Carpaccio**  18

mit gereiftem Käse, gerösteten Puffbohnen und Trüffelmayonnaise

 Pinot Grigio (Italien) glas 4.8 |  Finca Os Cobatos Godello (Spanien) Flasche 34

**Lauwarmes Hähnchen**  17.5

mit süß-saurer Gurke, grünem Apfel, Sesam und Dillmayonnaise

 Costa Negroamaro (Italien) glas 4.4 |  Weingut von der Mark Spätburgunder (Deutschland) Flasche 35

**Geräucherter Fisch: Lachs, Forelle und Makrele**  19.5

mit Kapern, gekochtem Ei, roten Zwiebeln, süß-saurer Gurke und Schnittlauchmayonnaise

 Selma Sauvignon Blanc (Chili) glas 5.2 |  Huber Obere Steigen Grüner Veltliner (Österreich) Flasche 38

## FÜR DIE KINDER

Fischstück mit Gemüse und  
Pommes frites 10.5

Stück Steak mit Gemüse und  
Pommes frites 10.5

Kroket oder Frikandel  
mit Pommes frites 8



**ALLERGIEN:** Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei



Nussfrei

DINING: 17.00 - 20.30 Uhr

## HAUPTSPESSEN

*serviert mit Gemüsebeilage, Pommes frites und Salat*

**Kalbsauster**   26,5

mit Champignon-Sahnesauce

 *Costa Negroamaro (Italien) glas 4,4* |  *Weingut von der Mark Spätburgunder (Deutschland) Flasche 35*

**Gebratener Wolfsbarsch**  24,5

mit Waldpilzrisotto und Safransauce

 *Le Jade Chardonnay (Frankreich) glas 6,2* |  *Meursault Bourgogne (Frankreich) Flasche 97*

**Gebratener Kabeljau**   26

mit Harissa-Kruste und mediterraner Tomatensauce

 *Le Jade Chardonnay (Frankreich) glas 6,2* |  *Meursault Bourgogne (Frankreich) Flasche 97*

**Tournedos**    35

mit grüner Pfeffer-Knoblauch-Soße

 *Walvisch Grenache-Syrah-Mourvèdre (Südafrika) glas 6,2* |  *Château Gaillard St. Emilion Grand Cru Classé (Frankreich) Flasche 56*

**Marinierter Hähnchenschenkel** 24

mit satay-sauce, Frühlingszwiebeln, Garnelencrackern, Röstzwiebeln und Atjar

 *Merlot-Cabernet Sauvignon (Spanien) 5,2* |  *Gran Dominio Rioja Reserva (Spanien) Flasche 32*

**Gegrillte Aubergine**   18,5

mit Nudeln und Miso

 *Walvisch Grenache-Syrah-Mourvèdre (Südafrika) glas 6,2* |  *Acinatico Ripasso della Valpolicella (Italien) Flasche 47*

**Pasta Gorgonzola**  19

mit Spinat, Kirschtomaten und Walnüssen

 *Costa Negroamaro (Italien) glas 4,4* |  *Domaine Huguenot Marsannay Bourgogne (Frankreich) Flasche 78*

**Vegetarischer Burger**   21,5

auf einem Sandwich mit süß-saurer Gurke, Tomate, gebratenen Zwiebeln und Pilzen, Käse und Sriracha-Mayonnaise

 *Costa Negroamaro (Italien) glas 4,4* |  *Gran Dominio Rioja Reserva (Spanien) Flasche 32*



**ALLERGIEN:** Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei



Nussfrei

DINING: 17.00 - 20.30 Uhr

---

## DESSERTS

---

**Tiramisu aus weißer Schokolade**  9,5  
mit Amaretto-Gel und Himbeersorbet-Eis  
 *Muscat de Beaumes de Venise (Frankreich) glas 6.3*

**Monchou-Kuchen** 8,5  
mit Amarenenkirschen und Pistazieneis  
 *Muscat de Beaumes de Venise (Frankreich) glas 6.3*

**Marinierte Ananas**   8  
mit Kokosplätzchen und Limettensorbet-Eis  
 *Muscat de Beaumes de Venise (Frankreich) glas 6.3*

**Schokoladen-Brownie**  9  
mit dunkler Schokoladenmousse mit Bananenganache  
 *Eminencia Pedro Ximenez PX (Spanien) glas 6*

**Kaffee deluxe** 8,5  
Traditionelle Köstlichkeiten serviert mit Kaffee, Tee, Espresso oder Cappuccino

**Käseplatte** 12,5  
vier Käsesorten, serviert mit Nussbrot  
 *Eminencia Pedro Ximenez PX (Spanien) glas 6*



*mit viel Liebe zubereitet*



**ALLERGIEN:** Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei



Nussfrei