

UNSERE MONTAG-ABEND-KARTE

UNSERE APERITIF - EMPFEHLUNG

Punsch Secco -Prosecco mit einem Schuß Rotweinpunsch aromatisiert-
0,10 l Gl. 4,90 €

***Vorab servieren wir ofenfrische Ciabatta- und Baguettescheiben
mit Kräuterfrischkäse und Olivenöl.***

Happy Monday

zu einem Happy Monday Preis ein tolles ROSSINI Gericht genießen.

Dazu servieren wir ofenfrisches Ciabatta, Baguette Kräuterfrischkäse, Olivenöl
und begrüßen Sie mit einem Glas Prosecco.

Komplett Preis pro Person 11,90 Euro.

...also montags einfach mal ROSSINI.

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

Winterliche Blattsalate mit eingelegten Nüssen, Pilzen
Äpfeln und Birnen in einer Himbeeressig-Vinaigrette 5,90

Anti-Pasti-Teller
-marinierte mediterrane Gemüse, Parmaschinken-Scheiben
Ruccolasalat und gehobelten Parmesan 11,90

Carpaccio von mariniertem Rinderfilet auf Ruccola
im Limettendressing mit gehobeltem Parmesan 11,90

SUPPEN

Rinder-Consommé mit Gemüse- und Pfannkuchenstreifen 4,90

Weisse Zwiebelrahmsuppe mit Entenbruststreifen und Zimtcroustons 5,00

Unsere Weinempfehlungen aus dem Weingut La Granges, Languedoc

2008 Chardonnay Terroir, Mineralität, schöne Chardonnay Frucht mit Würze
0,75 l Fl. 18,90 Euro 0,2 l Gl. 5,50 Euro

2007 Rose Selection Castalides, saftige Kirsche, erfrischende Frucht
0,75 l Fl. 18,90 Euro 0,2 l Gl. 5,50 Euro

2007 Rouge Classique, Brombeerton, runde und harmonische Art
0,75 l Fl. 18,90 Euro 0,2 l Gl. 5,50 Euro

FEINES AUS WESTFALEN *Euro*

Knuspriger Reibekuchen mit Bauernschmand
und Westfälischem Schnippelschinken dazu ein Salatbukett
mit **zwei Reibekuchen** 4,50
5,90

Westfälisches Krüstchen (paniertes Jungschweinschnitzel)
mit einer Champignon-Rahmsauce und Bratkartoffeln 14,50

Rosa gebratene Roastbeefscheiben, kalt
mit Remouladensauce, eingelegten Gurken und Bratkartoffeln 14,90

HAUPTSPEISEN

Steinpilz-Ravioli –gefüllte Teigtaschen in einer Gorgonzola-Sauce
mit Blattspinat -*Vegetarisch*- 11,50
-kleine Portion- 10,00

Linguine-Pesto-Nudeln mit gratiniertem Rotbarenafilet
und einem Kirschtomaten-Sugo 13,90

Züricher Kalbs-Geschnetzeltes mit buntem Gemüse
und einem Kartoffelrösti 15,90

Rumpsteak mit einer Parmesan-Basilikumkruste
dazu Böhnchen im Speckmantel, eine Grilltomate und Bratkartoffeln 16,90

Mariniertes und gebratenes Schwertfischfilet
auf einem Flusskrebs-Risotto
mit konfitierten Tomaten und Steinpilzstaub 17,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit einer Caipirinha-Sauce
dazu ein Tomaten-Spitzkohlgemüse und ein Flusskrebs-Risotto 19,90

UNSER MONTAG-ABEND-MENÜ

Winterliche Blattsalate mit eingelegten Nüssen, Pilzen
Äpfeln und Birnen in einer Himbeeressig-Vinaigrette

Rumpsteak mit einer Parmesan-Basilikumkruste
dazu Böhnchen im Speckmantel, eine Grilltomate und Bratkartoffeln

Panna Cotta mit Himbeermark und Pistaziencremeeis

Preis pro Person 24,90 Euro

DESSERTS

Coup Danmark
Zwei Kugeln Vanillecremeeis mit Mandelsahne und warmer Schokoladensoße 4,20

Panna Cotta mit Himbeermark und Pistaziencremeeis 4,50

Mohn-Eis-Parfait mit einem Mousse von der Zartbitter-Schokolade
auf einem Nougatspiegel 6,00