



*Restaurant Rosmarin*  
Bayerischer Hof  
Erlangen

# Unsere Gourmet Specials von Januar bis Dezember 2012

Gastronomische Highlights und - wie gewohnt -  
aufmerksamer Service!



*Restaurant Rosmarin*  
Bayerischer Hof  
Erlangen

## Sehr verehrte Gäste,

im fünften Jahr des Bestehens unseres „Restaurant Rosmarin“ sagen wir außerordentlichen Dank für Ihre Treue! Wir freuen uns, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.

Unsere Liebe zum Detail, die kreative Verwendung hochwertiger regionaler Produkte gepaart mit zuvorkommendem Service und vor allem „SIE“ werden die Zutaten für unsere gelungenen Events 2012 sein.

Unser Küchenchef Marek Nitsche und sein gesamtes Team heißen Sie zusammen mit dem Hotel Bayerischer Hof herzlich willkommen in unserem „Restaurant Rosmarin“.

Gianni Dottori  
General Manager

Nico Lichtenheld  
F&B Manager

Marek Nitsche  
Küchenchef

Im stilvollen Ambiente unseres „Restaurant Rosmarin“ haben Sie die Möglichkeit, täglich zwischen unserem beliebten „Vier-Jahreszeiten-Menü“, unserem „Degustationsmenü“ oder Gerichten aus der stets wechselnden Karte zu wählen.

Unsere nach Rebsorten sortierte Weinkarte bietet für jeden Geschmack den passenden Tropfen.

### Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag

Lunch: 12:00 bis 14:30 Uhr

Dinner: 18:00 bis 22:00 Uhr

## Lounge & Bar

Lassen Sie den Alltag hinter sich und genießen Sie die entspannte Atmosphäre in unserer eleganten Lounge oder nehmen Sie einen stilvollen Aperitif vor dem Dinner an unserer Lounge Bar.

Serviert werden Ihnen ausgewählte Snacks, frisch gezapfte regionale Biere, klassische Cocktails sowie eine große Auswahl an exklusiven Spirituosen.

### Tägliche Öffnungszeiten:

ab 17:00 Uhr

Unser Highlight im Januar

## „Das schwarze Gold der Erde“ - der Myhtos Trüffel

Das Treffen der „Exklusiven“



Freitag, 27. Januar 2012 · Beginn: 19:00 Uhr

Die Trüffel - eine exklusive Knolle, die nur in speziellen Regionen wächst und von vielen verehrt wird. Für Liebhaber dieser Köstlichkeit haben wir ein Menü kreiert, bei welchem wir Ihnen die Trüffelgerichte neu präsentieren. Begleitet von unverkennbaren, exklusiven Weinen aus der Region Umbrien, welche von Karl Kerler vom gleichnamigen Weinhandel in Nürnberg vorgestellt werden.

### MENÜ

*Amuse-Bouche*

\*\*\*

*Kartoffel-Crème-brûlée und -Cappuccino  
mit Trüffelravioli und Trüffelschaum*

\*\*\*

*Brust vom Stubenküken mit 60-Minuten-Ei,  
Topinambur-Espuma und Trüffel*

\*\*\*

*Getrüffeltes Cordon bleu vom fränkischen Milchkalb  
mit Vacherin Mont d'Or, Kohlrabi und Black-Trüffel-Explosion*

\*\*\*

*Taleggio aus dem Val Taleggio, im Brickteig gebraten,  
Torrone und Eis aus Trüffelhonig mit gerösteten Mandeln*

\*\*\*

*Petit Fours*

Menüpreis 79,- € pro Person  
inklusive Weinbegleitung

Unser Highlight im Februar

## „Will you be my Valentine?“ Valentinstag Ein Menü für Verliebte

Dienstag, 14. Februar 2012 · Beginn: 19:00 Uhr

Liebeserklärung  
von *William Shakespeare*

„Zweifle an der Sonne Klarheit, zweifle an der Sterne Licht,  
zweifle, ob lügen kann die Wahrheit,  
nur an meiner Liebe nicht.“

Lassen Sie sich an diesem besonderen Tag von uns mit  
kulinarischen Kreationen, mit Liebe zubereitet,  
verwöhnen



### MENÜ

*Amuse-Bouche*

\*\*\*

*Büsumer Krabbenfleisch mit Passionsfrucht,  
Kokosnuss und Gurke*

\*\*\*

*Kabeljau mit Brandade-Kroketten, Sauerkraut, Haselnuss,  
hausgemachten Rosinen und Traubenkernöl*

\*\*\*

*Fränkisches Spanferkel - gebackene Kopfpraline,  
gefüllter Schweinsfuß, Roulade aus dem Bauch - mit Spitzkohl und  
Schmalzkroketten*

\*\*\*

*Schokoladentarte mit karamellisierten Erdnüssen,  
Bananencreme und Marshmallow-Eis*

\*\*\*

*Petit Fours*

Menüpreis 49,- € pro Person  
inklusive Aperitif des Hauses



## Unser Highlight im März

# Weindegustation der Superlative mit **TRIAS**

„Von der Sonne verwöhnt, vom Boden geprägt  
und mit Passion kreiert“.

Freitag, 16. März 2012 · Beginn: 19:00 Uhr

In Zusammenarbeit mit dem Weingut Schmitt's Kinder  
präsentieren wir Ihnen die Weine aus der  
fränkischen Qualitätsallianz Trias

„In einer Zeit, in der Weine immer mehr „internationalisiert“ werden, steuert eine kleine fränkische Qualitätsallianz entlang des Mains gegen den Strom modischer Nivelierung und Austauschbarkeit. Unter dem Namen **TRIAS** – benannt nach dem Erdzeitalter, das in Franken vor 225 Mio. Jahren weltweit einzigartige „Lagen“ der Gesteinsformationen Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper entstehen ließ – haben sich fünf qualitätsversessene, leidenschaftliche Winzer der Erzeugung unverwechselbarer, terroirgeprägter, großer trockener Weine verschrieben. Sie handeln mit einem Kapital im Rücken, das jedes Marketing schlägt: **die besten Lagen.**“

Unser Küchenchef Marek Nitsche zaubert dazu ein unvergessliches 4-Gänge-Menü inklusive eines Wine Tastings

## MENÜ

### *Amuse-Bouche*

\*\*\*

*Roh marinierte Lachsforelle mit Gurkenrelish, -mousse, -röllchen,  
Avocadocrème, Charantais-Melone und Sesamcracker*

\*\*\*

*Gegrillter Oktopus mit Schweinebauch,  
Grapefruit-Rhabarber-Vinaigrette, Salat von Keniabohnen  
mit Himbeeressig, Gelée von roter Paprika und Lavendelbuttermilch*

\*\*\*

*Büchenbacher Weidelamm in Akudjuranade  
mit geräucherter Tomatenwabe, Ziegenkäse-Kartoffel-Crème  
und Minestrone-Jus*

\*\*\*

*Aprikosenmousse mit Maismehlbiskuit, Polenta-Rahmeis,  
Popcornkrokant, Karotten-Ingwer-Joghurt,*

\*\*\*

### *Petit Fours*

Menüpreis 89,- € pro Person (inklusive Wine Tasting)



Unsere Highlights im April

## „Fischmenü am Karfreitag“

06. April 2012

Mittags und abends zu den gewohnten Öffnungszeiten unseres „Restaurant Rosmarin“

Am Karfreitag verwöhnen wir Sie mit einem delikaten Menü mit einheimischem fangfrischem Fisch von unserem „Fisch Heiln“ aus Eltersdorf.



### MENÜ

*Amuse-Bouche*

\*\*\*

*Roh marinierte Sushi-Makrele mit Karottensalat, -pulver, -velouté, Pinienkernen und Wassermelone*

\*\*\*

*Saibling auf Fenchelstroh, gegart mit gegrilltem Babyfenchel, Aniskrokant und Pastissauce*

\*\*\*

*Wurzelfleisch vom Waller mit Rote-Bete-Ricotta-Ravioli, Meerrettich und Tafelspitzsud*

\*\*\*

*Panna Cotta mit Meringue, Erdbeeren, Verbenasorbet und Keksstreusel*

\*\*\*

*Petit Fours*

Menüpreis 45,- € pro Person

Unsere Highlights im April

## „Ostersonntag“

08. April 2012

Endlich ist der Frühling da!  
Wir freuen uns, diese schöne Zeit am Ostersonntag, dem Tag der Auferstehung, mit einem exklusiven Ostermenü zu krönen!

Auch dieses Jahr werden wir für Sie den Hauptgang am Tisch tranchieren.



### MENÜ

*Amuse-Bouche*

\*\*\*

*Rosa gebratene Zickleinleber mit gebackener Kalbskopffraline, Löwenzahn und Blutwurstmayonnaise*

\*\*\*

*Heimische Forelle mit Brokkoli, Gartenkräutern und Lavendelhonig*

\*\*\*

*Rosa gebratene Zickleinkeule mit Brotfüllung, Olivenpolenta, in Distelöl gebratene Artischocken, Kirschtomatenragout und*

*Cynarsauce*

\*\*\*

*Ofenpfirsich mit Amaretti-Mandel-Masse, Buttermilcheis, Himbeersauce, Selleriecrème und Safrangelée*

\*\*\*

*Petit Fours*

Menüpreis 45,- € pro Person

## Unsere Highlights im Mai

Sicherlich erwarten Sie diesen Abend und Paul Flemmings siebten Fall schon mit Spannung!

Jan Beinßens neuester Coup

### „Die Paten vom Knoblauchsland“

Freitag, 11. Mai 2012 · Beginn: 19:00 Uhr

Der Hobbyermittler, Paul Flemming, recherchiert zwischen Radieschen, Lauch und Kartoffeln.

Mit kulinarischen Highlights entführen wir Sie zusammen mit Jan Beinßen ins Knoblauchsland.



#### MENÜ

*Amuse-Bouche*

\*\*\*

*Verschiedene Tomatensorten mit Gurkenchutney, Curryvinaigrette, CousCous, Olivenstreusel, Safraneis und Büffelmozzarella*

\*\*\*

*Gazpacho mit Sauerampfer, Passionsfruchtgranité und Tomatenherzen*

\*\*\*

*Fränkischer Spargel „en papillote“ mit Lavendelschaum*

\*\*\*

*Perluhnbrust mit Popkorn, Maisblinis, Babymais, gebratenen Spargelspitzen und Buchweizen-Honig-Jus*

\*\*\*

*Warmer Pistazienbiskuit mit Passionsfruchtsorbet und Melone*

\*\*\*

*Petit Fours*

Menüpreis 59,- € pro Person



## Unsere Highlights im Mai

### „Mama ist die Beste“

„Die Liebe einer Mutter teilt sich nicht zwischen den Kindern, sie vervielfältigt sich.“  
(Kaiserin Maria Theresia 1717 - 1780)

Muttertag am 13. Mai 2012 · Beginn: 12:00 Uhr

Muttertag, der Tag, der allen Müttern gewidmet ist, der Tag, an welchem wir Mütter mit einem leichten Frühlingsmenü, untermalt von dezenten Live-Pianoklängen, verwöhnen.

Damit sich alle Mütter entspannt dem Menü und reger Unterhaltung widmen können, gibt es für unsere kleinen Gäste ein buntes Kinderprogramm.



#### MENÜ

*Amuse-Bouche*

\*\*\*

*Spargeltramezzini mit Chorizo-Hollandaise, Trompetenpilze und Orangenreduktion*

\*\*\*

*Erbsensuppe mit gesalzenen Pecannüssen und Tortellini*

\*\*\*

*Pollack mit Meerrettichcrème, Spargelcoulis, Muscheln und Zitronenmarmelade*

\*\*\*

*Kaninchenrücken und -leber mit Karotten-Rosmarin-Püree, Pflaumenravioli und Mascarpone-Kaffee-Sauce*

\*\*\*

*Erdbeermacaron und -sorbet mit marinierten Himbeeren und Caramel gefüllt, Piemont-Haselnüssen und Japonaise-Krokant*

\*\*\*

*Petit Fours*

Preis pro Person inklusive Apéritif  
3-Gänge-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert) € 35,00  
5-Gänge-Menü € 55,00



Unsere Highlights im Mai/Juni

## „Die Sommerboten sind da“

Endlich sind die ersten warmen Tage des Jahres da. Die Natur sendet uns die Vorboten des kulinarischen Sommers. Unsere saisonale Küche verarbeitet beste Zutaten wie Spargel, Rhabarber, Erdbeeren, Maischolle und Maibock zu einer innovativen Geschmackssymbiose.

Besuchen Sie uns zu den gewohnten Öffnungszeiten!  
Wir freuen uns auf Sie!



## Unser Highlight im Juli

„Same procedure as every year“  
- unser Klassiker wird vier

### Swing und Spanferkel im Hof

Freitag, 20. Juli 2012 · Beginn: 19:00 Uhr

Dieser Abend wird was ganz Besonderes!  
Wir präsentieren Ihnen unseren Klassiker im  
neuen Gewand.

Der Abend wird musikalisch vom bekannten  
Duo Chabeso untermalt. Tauchen Sie mit uns in  
die „Swinging Fourties and Fifties“ ein.

Traditionell werden wir Sie mit Spanferkel von  
der Metzgerei Seeberger, einem Beilagenbuffet  
und frischem Kellerbier vom Fass der Brauerei  
Kitzmann verwöhnen.



## Unser Highlight im Juli

### BUFFET

*Verschiedene Brotsorten  
Gazpacho ‚Andaluz‘ mit Tomatencrostini  
Tomate mit Mozzarella, Basilikum und Aceto Balsamico  
Antipasti von Sommergemüsen und Pilzen, Paprika, Zucchini,  
Auberginen  
Salat ‚Nizza‘ mit grünen Bohnen, Oliven und Ei  
Toskanischer Nudelsalat mit Pinienkernen, Parmesan, Basilikum und  
Tomaten  
Kartoffelsalat, Krautsalat  
Großes Salatbuffet, verschiedene Dips, Kräuterbutter*

*Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut  
Rinderhüftsteaks, Putensteaks  
Spanferkel vom Grill  
Lachssteaks mit Ratatouillegemüse  
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm  
Maiskolben mit Kräuterbutter  
Kartoffelknödel, Country Potatoes*



*Mousse au Chocolat mit marinierten Erdbeeren  
Panna Cotta mit Fruchtmark  
Geeiste Rieslingsektbowle mit Früchten und Minze  
Vanilleparfait mit Beerenragout*

45,- € pro Person inklusive Unterhaltungsprogramm,  
Buffet, Spanferkel der Metzgerei Seeberger und  
frisch gezapftem Kellerbier der Brauerei Kitzmann

Unser Highlight im August

## „It`s Time to BarbeQ“

„Grillabende auf unseren  
Sonnenterassen“

Bei schönem Wetter verwöhnen wir Sie mit frisch gezapftem Bier und leckeren Spezialitäten vom Grill inklusive einem reichhaltigen Beilagenbuffet, für Sie zubereitet auf unserer sonnigen Gartenterrasse.

Die Termine können Sie kurzfristig auf unserer Homepage oder telefonisch abfragen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Unser Highlight im September

## „Kulinarischer Herbst“

„Dies ist des Herbstes leidvoll süße Klarheit,  
die dich befreit, zugleich sie dich bedrängt;  
wenn das kristallene Gewand der Wahrheit  
sein kühler Geist um Wald und Berge hängt.  
Dies ist des Herbstes leidvoll süße Klarheit...“

*Septembertag von Christian Morgenstern  
(1871 - 1914)*

Unsere Herbstspeisekarte entführt Sie zu kulinarischen Köstlichkeiten in die umliegenden Wälder. Lassen Sie sich ein auf eine „gedämpfte“ Atmosphäre und genießen Sie unsere Waldkreationen.

Küchenchef Marek Nitsche und sein Team freuen sich auf Ihren Besuch und präsentieren Ihnen herbstliche Genüsse, saisonale Wildspezialitäten und Pilze, kreativ und mit viel Liebe zum Detail umgesetzt.



Unser Highlight im Oktober

## „Die scharfe Sünde“

Einfach, genial und gesund -  
Wundermittel Steirer Kren!

Freitag, 26. Oktober 2012 · Beginn: 19:00 Uhr

Wir freuen uns, Ihnen einen „besonders scharfen“ Abend  
in unserem „Restaurant Rosmarin“ zu präsentieren.

In Zusammenarbeit mit Herbert Hörrlein von  
Franken-Kren aus Adelsdorf zaubert Ihnen unser  
Küchenchef Marek Nitsche ein feurig sündiges Menü rund  
um die scharfe Wurzel.

Familie Hörrlein wird Sie durch den Abend führen und  
Wissenswertes über den „steirischen Kren“ lehren.



### MENÜ

*Amuse-Bouche*

\*\*\*

*Aischgründer Waller mit Rotwein lackiert, eingelegte Rüben,  
Gartenkräuter, Rote-Bete-Mousse und Ziegenkäse*

*-Merrettich-Schaum*

\*\*\*

*Pochierte Forelle mit Bratpfelkompott, Schwarzkümmelöl  
geschmorten Romanasalatherzen und Meerrettichsenf*

\*\*\*

*Entrecôte, knochengereift, vom fränkischen Angusrind mit  
Merrettich-Panna-Cotta und Bratkartoffelkroketten*

\*\*\*

*Schokoladenfondant mit Pecannusskrokant  
und Matcha-Tee-Meerrettich-Eis*

\*\*\*

*Petit Fours*

Menüpreis 55,- € pro Person

Unser Highlight im November

## „Die Martinsgans“

Sonntag, 11. November 2012 · ab 18:00 Uhr

Auch dieses Jahr verwöhnen wir Sie traditionell  
in unserem „Restaurant Rosmarin“ rund um die  
heimische Gans mit einem kreativen Martinsgansmenü.

### MENÜ

*Amuse-Bouche*

\*\*\*

*Gänseleberparfait mit Marzipaneis, Quittenkompott,  
Gewürztraminer-Gelée und Brioche*

\*\*\*

*Kürbissuppe mit Ingwerschaum und gebackener Frühlingsrolle  
von der geräucherten Gänsebrust*

\*\*\*

*Aischgründer Waller mit Zuckerschoten,  
Kartoffelcrôutons und Balsamico-Gänseragout*

\*\*\*

*Bratpfelsorbet*

\*\*\*

*Bauerngans - Brust und Keule, mit Briocheknödel,  
Schwarzwurzeln, Haselnüssen und Birnen-Essig-Jus*

\*\*\*

*Nougattörtchen mit Haselnusseis, Steinpilzabayon  
Mandarinen-Kürbis-Gelée und Maronencrème*

\*\*\*

*Petit Fours*

Menüpreis 55,- € pro Person





Unsere Highlights im Dezember

# Heiligabend und 1. Weihnachtsfeiertag

24. Dezember und 25. Dezember 2012

Heiligabend ab 18:00 Uhr geöffnet

1. Weihnachtsfeiertag zu den gewohnten Öffnungszeiten  
unseres „Restaurant Rosmarin“

Lassen Sie sich in der weihnachtlichen Atmosphäre  
des Bayerischen Hofes von uns exquisit verwöhnen und  
genießen Sie ein festliches Weihnachtsmenü Ihrer Wahl.

## MENÜ

*Amuse-Bouche*

\*\*\*

*Jakobsmuscheltatar mit gebratener Gänseleber,  
pochierte Birne und Maronenvelouté*

\*\*\*

*Lauwarmes Carpaccio vom schottischen „Label Rouge“ Lachs  
mit Zitronenmarmelade und Navetten*

\*\*\*

*Mandarinensorbet*

\*\*\*

*Jasminteebrühe mit Enokipilzen und Entenfrühlingsrolle*

\*\*\*

*Gebratene Barberie-Entenbrust mit Kartoffelkroketten  
in Entenfett frittiert, Selleriepüree, Pak Choy, Feldsalat  
mit Entenzunge, Birne und Walnüssen*

\*\*\*

*Topfenknödel mit Zimtparfait im Marzipanmantel  
und gratinierten Äpfeln*

\*\*\*

*Petit Fours*

Menüpreis 59,- € pro Person

Unsere Highlights im Dezember

# Heiligabend und 1. Weihnachtsfeiertag

24. Dezember und 25. Dezember 2012

Heiligabend ab 18:00 Uhr geöffnet

1. Weihnachtsfeiertag zu den gewohnten Öffnungszeiten  
unseres „Restaurant Rosmarin“

Lassen Sie sich in der weihnachtlichen Atmosphäre  
des Bayerischen Hofes von uns exquisit verwöhnen und  
genießen Sie ein festliches Weihnachtsmenü Ihrer Wahl.

## MENÜ

*Amuse-Bouche*

\*\*\*

*Kalbstatar mit Apfel, Fenchel und Auster*

\*\*\*

*Kalamaretti mit Blumenkohl roh und gekocht,  
Zitronenmarmelade und Mandeln*

\*\*\*

*Gebratene Gänseleber mit Maisblinis und Korinthensauce*

\*\*\*

*Scholle in Algenbutter gebraten im Krustentier-Safran-Sud  
mit Bouillabaissegemüse und Garnelenravioli*

\*\*\*

*Glühweinsorbet*

\*\*\*

*Knochengereifter Rücken vom fränkischen Angusrind mit  
Schwarzwurzeln, Vanille-Kartoffel-Püree, eingelegten Pflaumen,  
Fenchel und Malzbiersauce*

\*\*\*

*Rülibiskuit mit Crème-Fraiche-Mousse,  
kandierten Minikarotten, Rosinenpüree und Macadamia-Eis*

\*\*\*

*Petit Fours*

Menüpreis 69,- € pro Person

Unsere Highlights im Dezember

## „Silvester im Rosmarin“

31. Dezember 2012 · Beginn: 19:00 Uhr

Erinnern Sie sich noch an die Maya-Prophezeiungen von 2011? Glücklicherweise sind sie nicht eingetroffen! Lassen Sie uns daher gemeinsam das Jahr 2012 mit einem kulinarischen Feuerwerk im edlen Ambiente des „Restaurant Rosmarin“ in besonderer Stimmung ausläuten und freudig das Jahr 2013 begrüßen! Wir servieren Ihnen am Silvesterabend ein exklusives 7-Gänge-Menü.

### MENÜ

*Amuse-Bouche*

\*\*\*

*Gänseleber-Champignon-Galette mit Steinpilzpulver und Zitronenpüree*

\*\*\*

*Yellowfin-Thunfisch mit gebratenem Tofu, Yuzu-Tamarinden-Marinade und Sesammayonnaise*

\*\*\*

*Bretonischer Seeteufel mit geschmortem Ochschwanz, Schwarzwurzeln und Rotkohl-Portwein-Jus*

\*\*\*

*Kalbshaxe mit gebratenen Topinambur, Périgord-Trüffel und Gänselebersauce*

\*\*\*

*Brin d'Amour im Brickeig gebraten mit Trüffelvinaigrette*

\*\*\*

*Finale 2012  
Valrhona-Schokoladendessert*

Menüpreis 85,- € pro Person



Hotel  
**Bayerischer Hof**  
Erlangen

Das Team des Hotels Bayerischer Hof in Erlangen freut sich, Ihre Reservierung entgegennehmen zu dürfen und wünscht Ihnen schon jetzt ein unvergessliches kulinarisches Erlebnisjahr.

Gerne erreichen Sie uns unter:

**Tel. 09131 / 785 - 0**  
**info@bayerischer-hof-erlangen.de**

Wie gewohnt stehen Ihnen unsere Parkplätze kostenfrei zur Verfügung.

Alle Angebote gelten nur auf Reservierungsanfrage und nach Verfügbarkeit.

## Hotel Bayerischer Hof

B&R Hotelmanagement GmbH & Co. KG  
Schuhstraße 31, 91052 Erlangen  
[www.bayerischer-hof-erlangen.de](http://www.bayerischer-hof-erlangen.de)



Hotel  
**Bayerischer Hof**  
Erlangen

Hotel Bayerischer Hof  
Schuhstrasse 31, 91052 Erlangen  
[www.bayerischer-hof-erlangen.de](http://www.bayerischer-hof-erlangen.de)