



Restaurant Rosmarin
Bayerischer Hof
Erlangen

∞ Sunday Lunch ∞

Vorspeisen/Suppen
Starter / Soups

Verschiedene Salate aus dem Knoblauchsland mit Gartenkräutern, Frühlingsgemüse,
Gurken, Kirschtomaten und Kardamomjoghurt
Mixed local salads with garden herbs, spring vegetables, cucumber,
cherry tomatoes and cardamom yoghurt

Gebackene Schwarzwurzeln mit Rotkohl-Feigen-Crème,
Feldsalat und Macadamianüssen
Baked black salsifys with red cabbage fig cream,
lamb's lettuce and macadamia nuts

Hausgemachte Maultaschen mit Hackfleisch gefüllt,
Radieschen-Spinat und Rinderkraftbrühe
„Homemade Swabian ravioli“
filled with minced meat, radishes with spinach and beef broth

Klare Kraftbrühe vom Ochenschwanz mit Maultasche,
gebackene Praliné und Kalbsleberknödel
Oxtail consommé with ravioli,
baked praliné and calf's liver dumpling

Selleriesuppe mit Parmesanschaum
und gebackenem Parmesan-Beignet
Celeriac soup with parmesan foam
and baked parmesan beignet

Kreieren Sie Ihr eigenes Menü aus den Gerichten unserer Sonntagskarte:
2 Gänge (Vorspeise & Hauptgang oder Hauptgang & Dessert) € 19,50
Für jeden weiteren Gang berechnen wir Ihnen € 8,-
Create your own menu from the dishes above:
2 courses (starter & main course or main course & dessert) € 19,50
We charge € 8,- for each additional course



Restaurant Rosmarin
Bayerischer Hof
Erlangen

∞ Sunday Lunch ∞

Hauptgänge /Main Courses

Unsere Variation von Edelfischen im Krustentier-Safran-Sud mit Bouillabaissegemüse, Garnelen-Ravioli und Sauce Rouille
Selection of fine fish in shellfish saffron broth with vegetables, prawn ravioli and sauce rouille

Aischgründer Waller im Lardo gebraten mit Kürbis-Curry-Sud, Spinat, Süßkartoffeln und Blutorangenmarmelade
Local catfish wrapped in bacon with pumpkin curry broth, spinach, sweet potatoes and blood orange jam

Aufpreis € 4,00
extra charge € 4,-

Risotto "Acquerello" mit gebratenen Pilzen, Basilikumpesto Reggiano Parmesan und Strammer Max „Deluxe“
Risotto "Acquerello" with fried mushrooms, basil pesto, parmesan and "Strammer Max Deluxe"(crostini with Parma ham and fried egg)

„Schnitzel Wiener Art“ Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Kartoffelsalat, Gurkensalat und Preiselbeeren
„Viennese Schnitzel“(breaded escalope) of the "Schwäbisch Hällischen" country pig potato salad, cucumber salad and cranberries

Rahmsteak vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit hausgemachten Tagliatelle, Gemüse vom Markt und Rahmpilzen
Pork steak with homemade tagliatelle, fresh vegetables and creamed mushrooms

Heimisches Perlhuhn - Brust und Keule - mit cremiger Polenta, rotem Zwiebelgratin und Parmesan-Velouté
Local guinea fowl - breast and leg - with creamy polenta, red onion gratin and parmesan velouté

Aufpreis € 4,00
extra charge € 4,-

Entrecôte vom Angusrind mit Café-de-Paris-Kruste, Ochsenschwanzragout, grünem Spargel und Pommes rissolées
Angus beef entrecôte "Café de Paris", with oxtail ragout, green asparagus and pommes rissolées

Aufpreis € 6,00
extra charge € 6,-

Kreieren Sie Ihr eigenes Menü aus den Gerichten unserer Sonntagskarte:

2 Gänge (Vorspeise & Hauptgang oder Hauptgang & Dessert)

€ 19,50

Für jeden weiteren Gang berechnen wir Ihnen

€ 8,-

Create your own menu from the dishes above:

2 courses (starter & main course or main course & dessert)

€ 19,50

We charge € 8,- for each additional course



Restaurant Rosmarin
Bayerischer Hof
Erlangen

∞ Sunday Lunch ∞

Käse und Dessert/Cheese and Desserts

Verfeinerte Rohmilchkäse aus den Reifekellern unseres Erlanger Affineurs
Waltmann mit Birnenchutney, Tomatenkonfitüre, Feigensenf und Haselnussbrot
Fine raw milk cheeses from our local affineur Waltmann with
pear chutney, tomato jam, fig mustard and hazelnut bread

Aufpreis € 6,00
extra charge € 6,-

Weißer Schokoladenmousse mit Ananaseis,
Browniestreusel und Kokosmeringue
White chocolate mousse with pineapple ice cream,
crumbled brownies and coco meringue

Dessertvariation „Bayerischer Hof“
Selection of desserts “Bayerischer Hof”

Kreieren Sie Ihr eigenes Menü aus den Gerichten unserer Sonntagskarte:
2 Gänge (Vorspeise & Hauptgang oder Hauptgang & Dessert) € 19,50
Für jeden weiteren Gang berechnen wir Ihnen € 8,-
Create your own menu from the dishes above:
2 courses (starter & main course or main course & dessert) € 19,50
We charge € 8,- for each additional course