



*Restaurant Rosmarin*  
Bayerischer Hof  
Erlangen

Vorspeisen / Suppen  
Starters / Soups

Parfait von der Gänseleber mit Brioche, Rhabarbersüppchen, -kompott und -macaron Goose liver parfait with brioche, Rhubarb soup, jam and macaron	€ 12,50
Presskopf vom Oktopus mit Paprikagelée, Salat von Keniabohnen, Himbeervinaigrette und glasiertem Schweinebauch mit Lavendel-Buttermilch Octopus brawn with pepper jelly, Kenya bean salad, raspberry vinaigrette and glazed pork belly with lavender buttermilk	€ 12,50
Gebratene Jakobsmuscheln im Muschelsud mit Shiitake-Pilzen, Frühlingsgemüse und Crostini von Nordseekrabben Fried scallops with scallop stock, shiitake mushrooms, spring vegetables and North Sea crab crostini	€ 13,50
Klare Kraftbrühe vom Ochsenchwanz mit Maultasche, gebackener Praliné und Kalbsleberknödel Oxtail consommé with ravioli, baked praliné and calf's liver dumpling	€ 6,50

## Hauptgänge / Main Courses

- Unsere Variation von Edelfischen auf Safranrisotto mit Bouillabaissegemüse und Krustentier-Consommé mit Garnelenravioli und Sauce Rouille € 19,50  
*Selection of fine fish with saffron risotto and bouillabaisse vegetables, crustacean consommé with prawn ravioli and sauce rouille*
- Bretonische Scholle in Haselnuss-Kalbsjus mit Croûtons, Maisblini, Blumenkohlgratin und gebackener Praliné vom Perlhuhn mit Erbsencrème und Kaffir-Limonenbutter € 21,50  
*Breton plaice with hazelnut veal jus and croûtons, corn blini, cauliflower gratin and baked guinea fowl praliné with pea creme and kaffir lime butter*
- Maibock im Gewürzmantel mit Spitzkohl-Crêpe-Lasagne, Rotwein-Zwiebel-Marmelade in Kirschblütenjus und Kalbsleber mit Kartoffel-Schlotten-Püree und Safranäpfeln € 19,50  
*Spice-crusted venison with pointed cabbage crêpe lasagna, red wine onion marmalade with cherry blossom jus and calf's liver with potato spring onion puree and saffron apples*
- Roastbeef vom fränkischen Angusrind mit Bratkartoffelkroketten, Röstzwiebelcrème Bohnen-Cordon-Bleu und Sauce Béarnaise € 23,50  
*Franconian Angus roast beef with fried potato croquettes, fried onion crème, bean cordon bleu and sauce béarnaise*

## Käse und Dessert / Cheese and Desserts

Verfeinerte Rohmilchkäse aus den Reifekellern unseres Erlanger Affineurs Waltmann mit Birnenschutney, Tomatenkonfitüre, Feigensenf und Haselnussbrot <i>Fine raw milk cheeses from our local affineur Waltmann with pear chutney, tomato jam, fig mustard and hazelnut bread</i>	€ 11,00
Vanille-Ingwer-Mousse im Knuspercanneloni mit Rhabarbereis, Browniestreusel und Erdbeermeringue <i>Crunchy cannelloni filled with vanilla ginger mousse, rhubarb ice cream brownie crumbles and strawberry meringue</i>	€ 9,50
Warmer Schokoladenkuchen „Valrhona Guanaja“ mit Tonkabohnen-Sauce und Karamell-Eis (Zubereitungszeit 25 Minuten) <i>Warm chocolate cake „Valrhona Guanaja“ with tonka bean sauce and caramel ice cream (preparation time 25 minutes)</i>	€ 10,50
Dessertvariation „Bayerischer Hof“ <i>Selection of desserts “Bayerischer Hof”</i>	€ 10,50

### Zusatzstoffe:/ additives

- 1 – mit Farbstoff / colouring agent
- 2 – Verdickungsmittel /thickening agent
- 3 – Nitritpökelsalz /pickling salt
- 4 – Phosphate /phosphates
- 5 – Geschmacksverstärker aus natürlichen Rohstoffen / natural flavour enhancer
- 6 – Konservierungsstoffe /preservatives
- 7 – geschwefelt/ sulfurated



*Restaurant Rosmarin*  
Bayerischer Hof  
Erlangen

∞ Degustationsmenü / Tasting menu ∞

Parfait von der Gänseleber mit Brioche,  
Rhabarbersüppchen, -kompott und -macaron  
Goose liver parfait with brioche,  
Rhubarb soup, jam and macaron



Presskopf vom Oktopus mit Paprikagelée, Salat von Keniabohnen, Himbeervinaigrette  
und glasiertem Schweinebauch mit Lavendel-Buttermilch  
Octopus brawn with pepper jelly, Kenya bean salad, raspberry vinaigrette  
and glazed pork belly with lavender buttermilk



Bretonische Scholle in Haselnuss-Kalbsjus mit Croûtons, Maisblini, Blumenkohlgratin  
und gebackener Praliné vom Perlhuhn mit Erbsencrème und Kaffir-Limonenbutter  
Breton plaice with hazelnut veal jus and croûtons, corn blini, cauliflower gratin and  
baked guinea fowl praliné with pea creme and kaffir lime butter



Maibock im Gewürzmantel mit Spitzkohl-Crêpe-Lasagne,  
Rotwein-Zwiebel-Marmelade in Kirschblütenjus  
und Kalbsleber mit Kartoffel-Schlotten-Püree und Safranäpfeln  
Spice-crusted venison with pointed cabbage crêpe lasagna,  
red wine onion marmalade with cherry blossom jus  
and calf's liver with potato spring onion puree and saffron apples



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



Warmer Schokoladenkuchen „Valrhona Guanaja“  
mit Tonkabohnen-Sauce und Karamell-Eis  
Warm chocolate cake „Valrhona Guanaja“  
with tonka bean-sauce and caramel ice cream

Degustationsmenü / Degustation menu  
6 Gänge  
6 course menu

€ 69,00