



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

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

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

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

Bretonische Scholle in Haselnuss-Kalbsjus mit Croûtons, Maisblini, Blumenkohlgratin und gebackener Praliné vom Perlhuhn mit Erbsencreme 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 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

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 Aufpreis € 4,00
extra charge € 4,-

Roastbeef vom fränkischen Angusrind mit Bratkartoffelkroketten, Röstzwiebelcrème Bohnen-Cordon-Bleu und Sauce Béarnaise
Franconian Angus roast beef with fried potato croquettes, fried onion crème, bean cordon bleu and sauce béarnaise 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,-

Vanille-Ingwer-Mousse im Knuspercanneloni mit Rhabarbereis,
Browniestreusel und Erdbeermeringue
Crunchy cannelloni filled with vanilla ginger mousse, rhubarb ice cream
brownie crumbles and strawberry 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