



Rosmarin
RESTAURANT • ERLANGEN

Speisekarte / Menu

Casual Dining

Tomatencremesuppe mit Croûtons und Basilikum	€ 5,50
Minestrone mit Wurzelgemüse und Reis	€ 5,50
6 Nürnberger mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat und Salatbouquet	€ 9,90
„ Caesar Salad “ mit Parmesandressing, Croûtons und gegrillter Hähnchenbrust	€ 11,90
„ Giant Burger “ (100% Beef), Tomate, Gurke, Speck, Spiegelei, Coleslaw und Steakhouse Pommes	€ 13,50
„ Club Sandwich “ mit gegrillter Hähnchenbrust, Tomate, Gurke, Speck, Spiegelei, Coleslaw und Steakhouse Pommes	€ 12,90
Bunter Salatteller mit Gurken, Tomate, Croûtons und gebratenen Riesengarnelen	€ 12,50
Fränkischer Bratwurstsalat mit geröstetem Schwarzbrot, Kraut, Kräuterschmand und roten Zwiebeln	€ 10,50
Spaghetti in salsa rosa mit geräuchertem Lachs und Frühlingslauch	€ 11,50
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagsahne	€ 6,50
Gemischtes Eis mit Schlagsahne	€ 5,00
Rhabarber-Sauerrahm-Tarte	€ 8,00

Casual Dining

Creamy tomato soup with croutons and basil	€ 5.50
Minestrone with root vegetables and rice	€ 5.50
6 Nürnberger sausages with sauerkraut or potato salad and salad bouquet	€ 9.90
“Caesar salad” with parmesan dressing, croutons and grilled chicken breast	€ 11.90
“Giant burger” (100% beef), tomatoes, pickles, bacon, fried egg, coleslaw and steakhouse chips	€ 13.50
“Club sandwich” with grilled chicken breast, tomatoes, pickles, bacon, fried egg, coleslaw and steakhouse chips	€ 12.90
Mixed salad plate with cucumbers, tomatoes, croutons and fried giant prawns	€ 12.50
Franconian bratwurst salad with toasted rye bread, cabbage, sour cream with herbs and red onions	€ 10.50
Spaghetti in salsa rosa with smoked salmon and spring onions	€ 11.50
Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream	€ 6.50
Mixed ice cream with whipped cream	€ 5.00
Rhubarb sour cream tart	€ 8.00

Dear guest,

If you require information regarding the presence of allergens in any of our food or drink, please ask a member of our service staff who will be happy to provide this information.

Klassiker

Fränkische Festtagssuppe vom Ochsen, mit Leberknödel, Maultasche und Flädle	€ 7,50
Gänsestopfleber , Jakobsmuschel, Sellerie, grüner Apfel, Krustentier vinaigrette	€ 15,50
Verschiedene Blattsalate , Gartenkräuter, Saisongemüse, Gurke, Kirschtomaten, Feigen und Walnüsse	€ 8,50
• mit gegrillter Hähnchenbrust	€ 12,50
• mit gebratenen Fischfilets	€ 16,50
Vergessene Tomatensorten , weißes Parfait, Olivenstaub, Bulgur, Burrata, Orange, Himbeere, Basilikum	€ 13,50
Roulade von der Scholle , Haselnuss, Limette, Babymais, Spargel, Schlotenpüree, Blattspinat	€ 23,50
Wiener Schnitzel vom fränkischen Milchkalb, Preiselbeeren, wahlweise mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Bratkartoffeln	€ 23,50
Fränkischer „Zwiebelrostbraten“ vom Feersischen Rind (200g), Radieschenspinat, Röstzwiebelcreme, Bratkartoffelkroketten	€ 25,50
Kalb x2 (Rücken und Bäckchen), Erbse, Kräutersaitlinge, Pastinake, Rüben, Jus	€ 26,50
Fagottini mit Spargel, Grissini, Apfelkapern, Olivenpüree, Pecorino und Tomatenchutney	€ 22,50
Schweinelendchen , Meerrettichkruste, Kräuterschupfnudeln, Zwiebel-/Speckschmelze, Kellerbiersauce	€ 20,50
Sorbet- & Eis-Variation „Restaurant Rosmarin“	€ 9,50
Weißer Schokolade , Erdbeere, Kokos, Käsekuchen, Maracuja	€ 11,50
Vanille-Crème-Brûlée	€ 9,50
Fondant au chocolat (Zubereitungsdauer: 25 Min.)	€ 10,50

Classic

Franconian festive soup from the ox, with liver dumplings, "Maultaschen" (Swabian ravioli) thinly-sliced pancake pieces	€ 7.50
Foie gras , scallop, celery, green apple, crustacean vinaigrette	€ 15.50
Various leaf salad , garden herbs, seasonal vegetables, cucumber, cherry tomatoes, figs and walnuts	€ 8.50
• with grilled chicken breast	€ 12.50
• with baked fish fillets	€ 16.50
Forgotten tomato varieties , white parfait, olive dust, bulgur, burrata, orange, raspberries, basil	€ 13.50
Plaice roulade , hazelnut, lime, baby corn, asparagus, pureed shallots, leaf spinach	€ 23.50
Franconian veal Wiener schnitzel , cranberries, optional with potato-cucumber-salad or fried potatoes	€ 23.50
Franconian roast beef with onion from beef from Föhr Island (200g), radish spinach, roasted onion puree, fried potato croquettes	€ 25.50
Veal x2 (saddle and cheeks), peas, mushrooms, parsnip, beet root, gravy	€ 26.50
Fagottini with asparagus, grissini, apple capers, olive puree, pecorino and tomato chutney	€ 22.50
Pork loin , horseradish crust, Schupfnudel with herbs, onion/bacon melt, beer sauce	€ 20.50
Sorbet & ice cream variation "Restaurant Rosmarin"	€ 9.50
White chocolate , strawberries, coconut, cheesecake, passion fruit	€ 11.50
Vanilla crème brûlée	€ 9.50
Fondant au chocolat (preparation time: 25 min)	€ 10.50

Event-Menü-Kreationen

Gänsestopfleber, Jakobsmuschel, Sellerie, grüner Apfel,
Krustentier vinaigrette

–

Vergessene Tomatensorten, weißes Parfait, Olivenstaub, Bulgur, Burrata,
Orange, Himbeere, Basilikum

–

Roulade von der Scholle, Haselnuss, Limette, Babymais, Spargel,
Schlotenpüree, Blattspinat

–

Kalb x2 (Rücken und Bäckchen), Erbse, Kräutersaitlinge, Pastinake,
Rüben, Jus

–

Weißer Schokolade, Erdbeere, Kokos, Käsekuchen, Maracuja

Menü € 79,50

inkl. passender Weindegustation € 119,50

Events am Gast

Bunter Salatteller mit flambierten Roastbeefstreifen,
Kirschtomaten und Parmesan

€ 19,50

Frische Pasta mit flambierten Riesengarnelen, Zuckerschoten,
Paprika und Rucola

€ 22,50

Crêpes Suzette mit Vanilleeis und Orangenfilets

€ 15,50

Event-Menu-Creation

Foie gras, scallop, celery, green apple, crustacean vinaigrette

–

Forgotten tomato varieties, white parfait, olive dust, bulgur, burrata, orange, raspberries, basil

–

Plaice roulade, hazelnut, lime, baby corn, asparagus, pureed shallots, leaf spinach

–

Veal x2 (saddle and cheeks), peas, mushrooms, parsnip, beet root, gravy

–

White chocolate, strawberries, coconut, cheesecake, passion fruit

Menu € 79.50

incl. wine tasting € 119.50

Show cooking

Mixed salad with flambéed roast beef strips, cherry tomatoes and parmesan

€ 19.50

Fresh pasta with flambéed giant prawns, snap peas, bell peppers and rocket

€ 22.50

Crêpes Suzette with vanilla ice cream and orange fillets

€ 15.50