

## Weihnachtsmenüs 2021

Die nachfolgend aufgeführten Weihnachtsmenüs sind **exklusiv** für den **25. und 26. Dezember 2021** bestellbar.

Die Bestellung muss bis zum **10.12.2021** telefonisch unter **0176 / 245 825 15** oder per E-Mail an **info@rosins.de** bei uns eingehen.

Bitte beachten Sie, dass wir nur eine **begrenzte Zahl** von Bestellungen annehmen können.



### **VORSPEISENPLATTE I** (ab 6 Personen)

- ★ Lachsfiletmedaillons auf Spicy-Nudelsalat
- ★ Geräuchertes Forellenfilet auf Quinoasalat mit Sahnemeerrettich
- ★ Crêpesröllchen mit Lachs, Thunfisch, Frischkäse und Rucola
- ★ Rustikales aus der Backstube dazu Kräuterbutter

Preis pro Person: 10,00 €




### **VORSPEISENPLATTE II** (ab 6 Personen)

- ★ Mini Wrap gefüllt mit Pulled Pork, BBQ Sauce, knackigem Salat und gerösteten Zwiebeln
- ★ Argentinisches Roastbeef „rosa gebraten“ dazu Remouladensauce
- ★ Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola und Fetakäse
- ★ Rustikales aus der Backstube mit Sauce Aioli und Kräuterbutter

Preis pro Person: 10,00 €






**MENÜ 1** (ab 10 Personen)

- ★ Heimische Ochsenbäckchen in Burgundersauce geschmort
- ★ Schweinefilet gefüllt mit Waldpilzfarce in Pfifferling-Rahmsauce
- ★ Hähnchenbrustmedaillon mit Serranoschinken umwickelt

dazu

- ★ eine saisonale Gemüse-Variation,
- ★ Steinpilzkartoffelgratin und Butterspätzle

Preis pro Person: 19,50 €



**MENÜ 2** (ab 10 Personen)

- ★ Geschmorte Roulade aus der Hirschkeule in Waldpilzsauce
- ★ Medaillon vom Butterfisch auf Rotem Pesto-Wurzelgemüse
- ★ Dreierlei Filetspitzen „Stroganoff“ in Rahmsauce


dazu

- ★ eine saisonale Gemüse-Variation
- ★ Kartoffelklößchen und Petersilienkartoffeln



Preis pro Person 23,00 €





**MENÜ 3** (ab 10 Personen)

- ★ Schweinefiletmedaillons in würziger Honig-Senf-Marinade auf Weißkohlstreifen, Möhren und Lauch
- ★ Rheinischer Sauerbraten aus der Semerrolle in Rosinensauce,
- ★ Hirschaftgulasch mit zartbitter Schokolade und Preiselbeeren abgerundet
- ★ dazu
- ★ Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Steinpilz-Kartoffelgratin

Preis pro Person: 22,00 €



**MENÜ 4**

- ★ Weihnachtsgans (tranchiert)
- ★ Leckerer Rotkohl, Rosekohlröschen mit Speck und Zwiebeln
- ★ Gänsesauce, Kartoffelklöße und Backapfel mit Marzipan-Makronen gefüllt

Komplett für 4 Personen: 125,00 €

## DESSERT IM GLÄSCHEN

### Bratapfelcreme

Saftige Apfelstückchen mit Zimt abgerundet auf Mascarponecreme und mit Amarettinis abgerundet

pro Glas: 3,20 €

### Pralinencreme

Luftige Mousse au Chocolat auf marinierten Schattenmorellen und mit Sahne dekoriert

pro Glas: 3,20 €

### Stollen-Mousse

Vanillecreme von weißer Schokolade mit kandierten Früchten, weihnachtlichen Gewürzen und Krokant

pro Glas: 3,20 €

### Herrencreme

Gekochter Vanillepudding mit 80%igem Rum, mit geschlagener Sahne und Zartbitter-Schokolade verfeinert

pro Glas: 3,20 €