

Liebe Gäste,
wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Seien Sie herzlich willkommen!

Wir möchten Ihnen weiterhin Gutes aus der Küche im angenehmen Ambiente bieten. Meine langjährigen Lieferanten unterstützen mich dabei. Die stark steigenden Kosten bei Energie und Logistik sowie bei Lebensmitteln und Löhnen erschweren die Situation. Hinzu kommen die Engpässe bei ungenügender Personaldecke. Um trotzdem allen Mitarbeitern ihre geregelten freien Tage zu ermöglichen, müssen wir ab Januar vorübergehend einen zweiten Ruhetag einführen!

Unsere Öffnungszeiten sind vom 9. Januar bis einschließlich 31. März 2023

- **Montag, Dienstag und Mittwoch ab 16:30 Uhr**
- **Donnerstag und Freitag Ruhetage**
- **Samstag 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr und ab 16:30 Uhr**
- **Sonntag von 11:30 bis 14:30 Uhr**

Ihre Gudrun Moll mit Team

Werden Sie unser **Fan** und erhalten Sie regelmäßig **aktuelle Informationen und Angebote!** www.facebook.com/Die.Rose.Koenigshofen
Interesse an unserem **elektronischen E-Mail-Newsletter**? Fragen Sie unsere Mitarbeiterinnen!
Kennen Sie schon unsere **digitale Visitenkarte**? Besuchen Sie uns auf www.die-rose.com!

Aus dem Suppentopf

kräftige Rinderbrühe

mit handgeschnittenen Flädle (A1/C/G)

4.50 EUR

hausgemachte Leberknödel

in kräftiger Brühe mit kleinen Brandteigkrapfen (A1/C) und Schnittlauchröllchen

4.80 EUR

altschwäbische Hochzeitssuppe (A1/C/H)

mit Flädle, Leberklößchen und Maultäschle

5.50 EUR

Delikate Vorspeisen

panierte Champignons

servieren wir mit Tzatziki (G) und Stangenweißbrot mit Butter

6.90 EUR

fünf Riesengarnelen

serviert mit heißer Kräuterbutter und getoasteten Weißbrotecken

10.50 EUR

Ihre Wunsch-Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel

*In der Pfanne goldbraun gebraten
dazu Pommes frites und Salat*

16.90 EUR

Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet

mit frischen Champignons, Spätzle und Salat

18.90 EUR

„Cordon bleu“ vom Jungschweinrücken

gefüllt mit Schinken (1) und Käse (2), dazu Pommes frites und Salat

19.90 EUR

Pfefferlendchen vom Schweinefilet

*überzogen von Rahmsauce mit rosa und grünen Pfefferbeeren,
dazu Röstinchen und Salat*

19.90 EUR

Zwiebelrostbraten vom argent. Weiderind

mit Spätzle und Salat

27.90 EUR

Sie lieben Fisch? - Wir auch!

Filet vom Rotbarsch-gebraten

mit einer bunten Gemüseauflage- und mit Käse überbacken
dazu kleine Butterkartoffeln, Fischrahmsauce und Salat

19.90 EUR

Fischreigen von viererlei grätenfreien Fischfilets
unterschiedlich zubereitet: gebraten (A), pochiert und paniert,
garniert mit gebratenen Pilzen, dazu feine Nudeln,
Fischrahmsauce und Salat

20.90 EUR

Salatteller „Fischernetz“

Viererlei Fischfilets - natur gebraten (A1) und grätenfrei - sowie
Tintenfischringe (A1), an bunten Gemüse- und Blattsalaten,
dazu Stangenweißbrot und Butter

20.90 EUR

Seelachsroulade

gefüllt mit Spinat und Fetakäse, überzogen mit Fischrahmsauce,
serviert an feinen Nudeln und Salat

17.90 EUR

Knackige Salate!

Salatteller „Gourmet“

bunte Blatt- und Gemüsesalate, garniert mit hausgemachtem Maultäschle (A1/C/G), Schweinefilet, gebratenem Fischfilet (A1), panierten Champignons, dazu Stangenweißbrot und Butter

15.90 EUR

Salatteller „Jägerlatein“

bunte Blatt- und Gemüsesalate
umlegt mit zweierlei gebratenen Pilzen und
Kartoffeltaschen mit Frischkäse/Kräuterfüllung

15.90 EUR

Fleischlos glücklich!

feine Nudeln mit Grünkern-Bolognese
gehobelte Käseblätter und Salat

14.90 EUR

frische Shiitake-Pilze

sorgsam gebraten im Olivenöl
serviert auf feinen Nudeln, dazu Salat

14.90 EUR

gratinierte Gemüsemaultaschen -

auf Blattspinat mit Käse überbacken, dazu Salat

15.90 EUR

Eis & Desserts – kleine und große Schleckereien

heiße Beerenfrüchte

auf Vanilleeiskrem,
dekoriert mit Sahnetupfer

5,00 EUR

Schoko-Kuss

jeweils eine Kugel Eiskrem „Vanille“ – überzogen mit Schoko-Eierlikör - und
Eiskrem „Schokolade“ mit einem Schuss Eierlikör, dazwischen ein Sahnetupfer

5,00 EUR

Panna Cotta

an zweierlei Kompott-
heiße Glühweinkirschen und Püree vom Weinbergpfirsich
dazu ein Sahnetupfer

5,00 EUR

süßer Palatschinken

gefüllt mit zwei Kugeln Eiskrem Vanille
dazu hausgemachtes Apfelmus und Sahnetupfer

6,00 EUR

gemischtes Eis

4.50 EUR

gemischtes Eis mit Sahne

4.80 EUR

Eiskugel SOLO nach Wahl

1.50 EUR

Eis hergestellt mit Pflanzenfet

alle Preise sind Endpreise