

# DAS GEHEIMNIS VON GENIESSEN

MEDITERRANE KÜCHE IST MEHR ALS EINE GAUMENFREUDE, ES IST PURE LEBENSFREUDE. WIR VOM ROSENPAK RESTAURANT ARBEITEN MIT LEIB UND SEELE DARAN, IHNEN EIN KULINARISCHES ERLEBNIS ZU SERVIEREN. GENIESSEN SIE DIE QUALITÄT ERLESENER PRODUKTE UND DIE LIEBE ZUR GUTEN KÜCHE.

## DAS BESTE FLEISCH DER WELT

»DRY AGED« IST DAS HÖCHSTE, DIE VEREDELUNG VON FLEISCH. TROCKEN ABGEHANGENE, AM KNOCHEN GEREIFTE RINDERRÜCKEN LIEFERN DIE BESTEN STEAKS DER WELT. ABER ERST DIE ZUBEREITUNG AUF OFFENER GLUT SORGT FÜR DEN VORZÜGLICHEN GESCHMACK. DIE RÖSTSTOFFE ENTFALTEN SICH UND DER SAFT BLEIBT IM FLEISCH. UNSER MIBRASA HOLZKOHLEOFEN, GEFERTIGT NACH DEN WÜNSCHEN VON KÜCHENCHEFS, ERLAUBT UNS GANZJÄHRIG AUF OFFENER GLUT ZU GRILLEN. BESSER KANN MAN DRY AGED BEEF NICHT ZUBEREITEN, ABER AUCH VEGETARIER UND FISCH-GOURMETS KOMMEN AUF IHRE KOSTEN. PROBIEREN SIE UNSERE FRISCHEN FISCHE! LECKER GEBRATEN AUF OFFENER GLUT VERWANDELN SIE JEDEN TISCH ZUR TAFEL.

## IHRE LIEBLINGSPIZZA AUS DEM HOLZOFEN

EINE PIZZA OHNE HOLZOFEN IST KEINE PIZZA. BASTA! ALS ECHE ITALIENERIN WEISS UNSERE PIZZAIOLA MARIELLA, WIE MAN IHRE LIEBLINGSPIZZA BACKT. DÜNNER TEIG, KNUSPRIGER RAND, BESTE ZUTATEN UND EIN ECHE HOLZOFEN, BEHEIZT MIT FRISCHEM BUCHENHOLZ AUS DEN WÄLDERN RUND UM MARBURG. DIE SPEZIALITÄT VON MARIELLA: IHRE EIGENE »HEFE« AUS JOGHURT, KIWI, BANANE UND EINER GEHEIMEN ZUTAT. VIELLEICHT VERRÄT SIE IHNEN ZU SPÄTERER STUNDE BEI EINEM SCHÖNEN GLAS ROTWEIN.

## WIR BITTEN ZUM TISCHBUFFET

WER SCHON EINMAL IN ITALIEN ZUM ESSEN EINGELADEN WAR, WEISS, DASS ES MITUNTER MUNTER ZUGEHT. ALLE MÖGLICHEN GERICHTE WERDEN GEREICHT UND JEDER PROBIERT VON JEDEM. DIESE IDEE STECKT HINTER DEM ROSENPAK TISCHBUFFET: DIE LUST AUF ABWECHSLUNG. SUPPE, VORSPEISE, HAUPTGANG – MAN WEISS NIE GENAU, WAS KOMMT. MAN WEISS NUR, ES KOMMT FRISCH AUS DER KÜCHE UND ES IST GARANTIERT KÖSTLICH. WIR BIETEN DAS LEGENDÄRE TISCHBUFFET AB 4 PERSONEN UND LADEN SIE HERZLICH EIN, DIESE BESONDERE ART MEDITERRANER ESSKULTUR MIT FREUNDEN ZU TEILEN. EINE EMPFEHLUNG VOM ROSENPAK KÜCHENCHEF THOMAS-DIETER HECK.

# APERITIF

GRAPE BITTER  
ALKOHOLFREIER BITTERAPERITIF  
MIT TRAUBENSECCO  
5,90 €

## KLASSIKER

BELLINI  
PFIRSICHPÜREE, HIMBEERSIRUP  
& PROSECCO

AMERICANO  
SBAGLIATO  
CAMPARI, MARTINI ROSSO  
& PROSECCO

## SPEZIALITÄTEN

MARTINI SPECIALE  
MARTINI BIANCO  
& T.H. TONIC WATER

LILLET  
CHERRY BLOSSOM  
LILLET BLANC  
& T. H. TONIC WATER

JE 7,50 €

# VORSPEISEN

SOMMERLICHER WILDKRÄUTERSALAT  
MIT PFIFFERLINGEN UND GEGRILTEM GRÜNEM SPARGEL  
11,50 €

HANDGEKLOPFTES CARPACCIO VOM RINDERFILET  
MIT ALTEM BALSAMICO, OLIVENÖL UND PARMIGIANO  
13,50 €

VITELLO TONNATO  
MIT KAPERNÄPFELN, CONFIERTEN KIRSCHTOMATEN UND WILDKRÄUTERSALAT  
12,50 €

PFIFFERLINGS SÜPPCHEN  
MIT ROSMARIN CROÛTONS  
9,50 €

BUNTE TOMATEN UND MOZZARELLA DI BUFALA  
MIT PARMASCHINKEN, BASILIKUM UND OLIVENÖL  
11,50 €

# HAUPTGÄNGE

## US STRIPLOIN-STEAK (GOP)

CA. 350 GRAMM, MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN  
UND GETRÜFFELTEM KARTOFFELSTAMPF

36,50 €

## IM MIBRASA GEGRILLTES RINDERFILET

CA. 300 GRAMM, BAKED POTATOE MIT SOUR CREAM,  
FRISCHER TOMATENSALAT UND DIPS NACH WAHL

42,50 €

## ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

MIT KARTOFFEL-RÖSTZWIEBEL-STAMPF  
UND MARKTFRISCHEN BLATTSALATEN

22,00 €

## AUF DER HAUTSEITE GEBRATENER KABELJAU

MIT PFIFFERLINGSRISOTTO UND KLEINEM SALAT

26,50 €

## TAGLIATELLE

MIT RAHMPFIFFERLINGEN

16,00 €

OPTIONAL MIT RINDERFILETSTREIFEN

+8,50 €

## LINGUINE „AGLIO E OLIO“

MIT GEGRILLTEN RIESENGARNELEN UND PARMIGIANO

24,50 €

## PFIFFERLINGS RISOTTO

MIT BÜFFELMOZZARELLA UND RUCOLA

14,50 €

# PIZZA

## PIZZABROT

MIT KNOBLAUCH-KRÄUTERÖL

5,50 €

## VENTRICINA

MIT LUFTGETROCKNETER SALAMI,  
TOMATENSUGO, MOZZARELLA  
UND PAPRIKA

9,50 €

## TONNO

MIT ROTEN  
ZWIEBELN

10,50 €

## CANTARELLO

MIT SCHMAND,  
PFIFFERLINGEN UND PANCETTA

9,50 €

## DREIERLEI PANZEROTTI

MIT CHORIZO, ARTISCHOCKEN  
UND PROSCIUTTO COTTO

9,50 €

## MARGHERITA

MIT BASILIKUM

7,50 €

## SURF & TURF

MIT RIESENGARNELEN,  
GRÜNEM SPARGEL  
UND RINDERFILETSPITZEN

12,50 €

## SALMONE

MIT SCHMAND,  
RÄUCHERLACHS UND RUCOLA

10,50 €

## PARMA

MIT PARMASCHINKEN, RUCOLA  
UND FRISCH GEHOBELTEM PARMIGIANO

11,50 €

## QUATTRO STAGIONI

MIT SCHINKEN, PILZEN, OLIVEN  
UND ARTISCHOCKEN

10,50 €

## DOLCE

MIT SÜSSEM SCHMAND UND  
FRISCHEN FRÜCHTEN DER SAISON

8,50 €

# DESSERTS

## MILLE FEUILLE

VON FRISCHEN BEEREN  
UND VANILLECREME

9,50 €

## GROSSE PORTION APFELSTRUDEL

MIT VANILLEEIS UND  
SÜSSEM RAHM

11,50 €

---

*GERNE REALISIEREN WIR IHRE GANZ PERSÖNLICHEN KULINARISCHEN WÜNSCHE.  
SPRECHEN SIE UNS EINFACH DARAUFG AN.*