



Rosenmeer®

Aperitif

Vaux Winzersekt ¹³	0,10l	7,50 €
Vaux Winzersekt alkoholfrei	0,10l	7,50 €
Aperol Spritz ^{B,13}	0,10l	8,50 €
Lillet Tonic oder Lillet Wild Berry ^{J,13}	0,10l	8,50 €
Hugo ¹³	0,20l	8,50 €
Hugo alkoholfrei	0,20l	8,50 €
Sandeman Sherry ¹³	0,05l	4,50 €
Bellini-Prosecco mit Pfirsichlikör ¹³	0,10l	7,50 €
Kir Royal-Winzersekt mit Cassis ¹³	0,10l	9,50 €
Martini ¹³ (D'Oro Extra Dry Rosso Bianco)	0,05l	7,00 €
Martini alkoholfrei	0,05l	7,00 €
Campari Orange/Soda ¹³	0,05l	7,00 €
Tom Collins ¹³		
Gin/Zitronensaft/Zuckersirup/Soda	0,20l	8,50 €

Gin Tonic

Bombay mit Zitrone ¹³	0,20l	7,50 €
Tanqueray mit Zitrone ¹³	0,20l	8,50 €
Hendrick's mit Gurke & gestoßenem Pfeffer ^A	0,20l	10,00 €
Gin Mare mit Orangenzesten & Rosmarin ¹³	0,20l	13,00 €
Monkey 47 mit gestoßenem Pfeffer ^B	0,20l	13,00 €
Ferdinand's mit Orangenzesten & Rosmarin ^B	0,20l	13,50 €
Siegfried mit Lorbeerblatt ^B	0,20l	10,00 €
Siegfried alkoholfrei ^B	0,20l	9,00 €
The Duke ^B mit Zitronenzeste	0,20l	11,00 €
The Botanist Islay Dry Gin mit Minze ^B	0,20l	11,00 €
Windspiel Premium Dry Gin mit Zitrone ^B	0,20l	12,00 €
Opihr mit Ingwer ^B	0,20l	11,00 €
Knut Hansen mit Zitrone ^B	0,20l	11,00 €
Elephant mit Apfel ^B	0,20l	11,00 €
Brockmans mit Beeren ^B	0,20l	11,00 €

Wählen Sie ein Tonic Water zum Gin:

Schweppes Indian ^J Fever Tree Indian ^J
Fever Tree Mediterran ^J Thomas Henry ^J



Rosenmeer®

Longdrinks & Co

Vodka Red Bull Lemon κ	0,20l	8,50 €
Rum Coca-Cola κ,Β	0,20l	7,50 €
Whisky Coca-Cola Β	0,20l	7,50 €
Grey Goose Vodka Β	2cl	4,90 €
Absolut Vodka Β	2cl	4,50 €
Belvedere Vodka Β	2cl	5,00 €
Tequila Silver Gold	2cl	3,00 €

Kaffee | Tee | Kakao

Kaffee Crème κ	Tasse	2,80 €
Cappuccino κ,7	Tasse	3,20 €
Latte Macchiato κ,7	Glas	3,80 €
Milchkaffee κ,7	Tasse	3,80 €
Espresso κ	Tasse	2,40 €
Doppelter Espresso κ	Tasse	3,90 €
Espresso Macchiato κ,7	Tasse	2,90 €
Weißer Dunkler Schokolade 7	Tasse	3,50 €
mit Sahne 7		4,50 €
Flavour Shots:		
Caramel Vanille 1 Haselnuss 2		1,00 €
Frischer Pfefferminztee	Tasse	3,50 €
Keo Tee-Sorten κ	Tasse	3,50 €

Alkoholfrei

Gerolsteiner Naturell Medium Sprudel	0,25l	2,90 €
Gerolsteiner Naturell Medium Sprudel	0,75l	6,90 €
Coca-Cola Β,κ	0,20l	2,90 €
Coca-Cola Light Β,κ	0,20l	2,90 €
Coca-Cola Zero Β,κ	0,20l	2,90 €
Fanta Β,Ϸ, Sprite Β,Ϸ	0,20l	2,90 €
Ginger Ale Ϸ Tonic Water Ϸ	0,20l	3,20 €
Bitter Lemon Ϸ	0,20l	3,20 €
Red Bull κ	0,25l	4,00 €
Säfte 8:	0,30l	3,50 €
Orange Kirsche Banane Maracuja		
Rhabarber Mango Apfel		

LEBE LIEBE LACHE



Rosenmeer®

Bier

Warsteiner Premium Verum vom Fass 4,13	0,20l	2,80 €
Warsteiner Premium Verum vom Fass 4,13	0,30l	3,20 €
Warsteiner alkoholfrei 4,13	0,33l	3,60 €
Frankenheim Alt 4,13 in Flaschen	0,33l	3,00 €
König Ludwig Weizenbier 4,13	0,50l	4,90 €
König Ludwig Weizenbier alkoholfrei 4,13	0,50l	5,50 €
Bananenweizen Kirschweizen 4,13	0,50l	5,00 €
Radler Krefelder Alster 4,13	0,20l	2,80 €
Radler Krefelder Alster 4,13	0,30l	3,20 €

Weinbrand

Calvados 8y 13	2cl	5,50 €
----------------	-----	--------

Cognac

Remy Martin V.S.O.P. 13	2cl	7,50 €
-------------------------	-----	--------

Brandy

Carlosi 13	2cl	3,50 €
Conde de Osborne B,1,7,13	2cl	3,50 €
Cardinal Mendoza	2cl	4,00 €
Osborne Veterano B,1,7,13	2cl	3,50 €
Osborne 103 B,1,7,13	2cl	3,50 €



Rosenmeer®

Whisky

Famous Grouse Gold Reserve 12y B	2cl	7,00 €
Bushmills Malt Whisky 10y B	2cl	6,00 €
Glenmorangie Malt Whisky B	2cl	7,00 €
Glenmorangie Quinta Ruban B	2cl	8,00 €
Chivas Regal 12y B	2cl	6,00 €
Jack Daniels B	2cl	4,00 €
Bruichladdich The Classic Laddie B	2cl	7,00 €
John Walker Black Label B	2cl	9,00 €
Octomore Edition 9.1 B	2cl	14,50 €
The Glenrothes 10y B	2cl	8,00 €
Glenfiddich 12y B	2cl	8,00 €
Glenfiddich 15y B	2cl	9,00 €

Likör

Cointreau B	5cl	5,50 €
Disaronno Amaretto B	5cl	5,50 €
Licor 43 B	5cl	5,50 €
Peachtree B	5cl	5,50 €
Kahlua B	5cl	5,50 €
Apricot Brandy B	5cl	5,50 €
Baileys B	5cl	6,50 €

Digestif

Nonino Grappa Chardonnay 1,7,13	4cl	6,50 €
Nonino Grappa Merlot 1,7,13	4cl	6,50 €
Averna 13	4cl	4,50 €
Ramazzotti 13	4cl	4,50 €
Ramazzotti Sour 13	10cl	8,50 €
Jägermeister 7,13	4cl	4,50 €
Linie Aquavit 1,7,13	2cl	3,50 €
Sambuca Molinari 13	4cl	4,50 €
Ouzo 13	4cl	4,50 €

LEBE LIEBE LACHE



Rosenmeer®

Menü I

1. Gang

Pfifferling-**Cremesuppe**

Zwischengang

Bruschetta mit Pfifferlingen

2. Gang

Tagliatelle mit Pfifferlingen

3. Gang

Aprikose – Honig auf **Blätterteig - Schiffchen** und Honig dazu
Vanilleeis

Als 3- Gang Menü Preis pro Person: 39,50 €

Als 4- Gang Menü Preis pro Person: 46,50 €

Dazu empfehlen wir einen Rosé vom Schossgut Diel

Menü II

1. Gang

Pfifferling-**Cremesuppe**

Zwischengang

Rösti mit Pfifferlingen

2. Gang

Entrecôte mit Pfifferlingen, Rosmarinkartoffeln
und Pfifferlingsbutter

3. Gang

Aprikose – Honig auf **Blätterteig - Schiffchen** und Honig dazu
Vanilleeis

Als 3- Gang Menü Preis pro Person: 46,50 €

Als 4- Gang Menü Preis pro Person: 54,50 €

**Dazu empfehlen wir einen Spätburgunder vom Weingut
Tobias Knewitz**



Rosenmeer®

Vorspeisen

Auster Gillardeau Normandie Frankreich, je Auster	5,00 €
Tatar vom Black Angus Rind	17,00 €
Bruschetta mit Pfifferlingen	12,50 €
Rösti mit Pfifferlingen	14,50 €
Zucchini-Carpaccio mit Pesto, Pinienkernen und Rucola	14,50 €
Sizilianischem Landbrot mit Pfifferlingsbutter	7,50 €
Sizilianisches Landbrot <small>H,L</small>	
dazu bieten wir zur Auswahl: Aioli Thunfischcreme Hummus Auberginen-Paste	5,50 €
Dattel im Speckmantel <small>A</small> , je Dattel	2,50 €
Garnelen in Öl <small>0,5</small> , je Garnele	4,00 €

Tapasauswahl als Vorspeisen

Variation I bestehend aus 4 Tapas	18,00 €
Variation II bestehend aus 6 Tapas	25,00 €
Variation III bestehend aus 9 Tapas	35,50 €
Bitte stellen Sie Ihre Tapas-Auswahl individuell zusammen. Sie können jede Tapa nur einmal auswählen. Jede weitere Tapa	6,00 €

Kalte Tapas

Eingelegte Sardinen 3 | Rote Beete mit Ziegenkäse Oliven |
Serrano Schinken A | Artischocken

Warme Tapas

Champignons 13 | Italienische Hackfleischbällchen in Tomatensugo B,H,7 |
Hähnchen-Spieß I | Rindfleisch-Spieß I | Frittierte Calamares mit
Koriander-Joghurt I,7 | Pimientos de Padrón | Salsiccia A,I | Frittierte
Zwiebelringe 1,4,6 | Wan-Tan Teigtaschen I mit süß-saurer Sauce |
Vegetarische Frühlingsrollen 1,4,6 mit süß-saurer Sauce

LEBE LIEBE LACHE



Rosenmeer®

Suppe

Tomatensuppe	9,50 €
Pfifferling-Cremesuppe	10,50 €

Salate

Pfifferlinge auf Feldsalat dazu Kartoffeldressing mit Speck	19,50 €
Bauernsalat ^{B,C} Tomaten, Feta, Gurken, Oliven, Paprika, Zwiebel	15,50 €
Caesar Salad ^{A,C,D,H,L} Spicy Chicken, Römersalat, Parmesan, Bacon, Caesar-Dressing	18,50 €
NEW STYLE Salat Rosenmeer ^{B,C} Feldsalat, Parmesan, Gurke, Orangen, Tomate, Trauben	19,50 €

Vegetarischer Hauptgang

Kartoffel-Pfifferling mit Sour Cream	21,50 €
Blumenkohl mit Semmelbrösel in Butter gebraten	16,50 €
Zucchini liebt Aubergine im Tomatenbett unter Ochsenaugen (Spiegeleier)	18,50 €

Fisch

Ganze Seezunge mit Salat	32,00 €
	21,50 €
Ganze gegrillte Dorade auf buntem Salat	

LEBE LIEBE LACHE



Rosenmeer®

Pasta

Tagliatelle mit Pfifferlingen	21,50 €
Spaghetti Bolognese B,C,H,N	17,50 €
Penne all'arrabbiata	16,50 €
Penne Pesto Basilico	14,50 €
Spaghetti aglio e olio e peperoncini mit Rucola & Kirschtomaten und Pinienkernen B,C,H,N	15,50 €
Dazu wahlweise mit	
Garnelen	22,50 €
Rinderfiletspitzen	22,00 €

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalb I mit Preiselbeere, Zitrone, hausgemachtem Krautsalat und Pommes frites	25,50 €
Entrecôte mit Pfifferlingen, Rosmarinkartoffeln und Pfifferlingsbutter	34,50 €
Kikok - Hähnchenbrustfilet mit Chorizo und Spinat	29,50 €
Rosenmeer Burger vom Grill A,B,C,H 100% Rinderpatty vom argentinischen Corona del Sur Cheddar-Käse, Zwiebel, Speck, Burgersauce, mit hausgemachtem Krautsalat und Pommes frites	24,00 €
Steaks „Corona del Sur“ Black Angus Rind aus Argentinien	
Tenderloin Filetsteak mit Kräuterbutter I Die Queen der Steaks das Original seit 2011	
200 g	26,00 €
300 g	37,50 €
Dazu wahlweise mit Beilagen	
Pommes frites	5,50 €
Kartoffelpüree	5,50 €
Gegrilltes Gemüse L	5,50 €
Beilagensalat	5,50 €
Dazu wahlweise mit Saucen	
Rotweinjus L Pfeffersauce L Sauce Bernaise L	4,50 €
Mayonnaise Ketchup	1,00 €

LEBE LIEBE LACHE



Rosenmeer®

Chateaubriand

Chateaubriand | Doppeltes Filetsteak I

Das Chateaubriand wird aus dem Mittelstück des Filets geschnitten, angegrillt & am Stück gegart

30 Minuten Zubereitungszeit

Dazu servieren wir:

Pommes frites, Kartoffelpüree & gegrilltes Gemüse L

Rotweinjus L | Kräuterbutter | Pfeffersauce L

Sauce Bernaise L ab 2 Personen, Preis pro Person 49,00 €

Dessert

Aprikose – Honig auf Blätterteig Schiffchen und 12,50 €
Honig dazu Vanilleeis

Crème brûlée A,D,H 9,50 €

Schokotörtchen A,D,H 10,50 €
mit flüssigem Schokoladenkern & Vanilleeis

Hausgemachter Apfelstrudel D,H 10,50 €
mit Vanillesauce

Käse

Käseauswahl des Tages B,C,D,H 16,00 €
Fromages de France dazu Sizilianisches Landbrot,
Butter & Feigensenf



Rosenmeer®

Besucht unsere Events

Wine & Beats

Wine & Beats im Rosenmeer ab 18.30 Uhr | Kein Eintritt | Kein Mindestverzehr | Live Musik und DJ

Reservierung
Tischreservierungen unter der Telefonnummer 02161-462420 oder per Mail an info@rosenmeer.net

Folge uns bei Instagram




EVENTREIHE IM ROSENMEER



Wine and Beats

PRÄSENTIERT VOM ROSENMEER UND „DIE EVENTFAKTUR“



JEDEN 2. DONNERSTAG IM MONAT.
FREIEN EINTRITT, KEIN MINDESTVERZehr. LIVE MUSIK MIT DJ

Termine 2024

<p>11.01.2024 Donnerstag Rene Putz (One Man Band) & DJ Tim Kramer</p> <p>07.02.2024 Mittwoch Gianni Bello (Saxophon) & DJ Tim Kramer</p> <p>14.03.2024 Donnerstag Alex Behrens (Sängerin) & DJ Tim Kramer</p> <p>11.04.2024 Donnerstag Rene Putz (One Man Band) & DJ Tim Kramer</p>	<p>08.05.2024 Mittwoch Angela Puxi (Saxophon) & DJ Alex Köntges</p> <p>13.06.2024 Donnerstag Alex Behrens (Sängerin) & DJ Alex Köntges</p> <p>11.07.2024 Donnerstag Rene Putz (One Man Band) & DJ Alex Köntges</p> <p>08.08.2024 Donnerstag Gianni Bello (Saxophon) & DJ Alex Köntges</p>	<p>12.09.2024 Donnerstag Alex Behrens (Sängerin) & DJ Tim Kramer</p> <p>10.10.2024 Donnerstag Rene Putz (One Man Band) & DJ Tim Kramer</p> <p>14.11.2024 Donnerstag Alex Behrens (Sängerin) & DJ Alex Köntges</p> <p>12.12.2024 Donnerstag DJ Tim und DJ Alex</p>
---	---	---

Die Künstler

Rene Putz (Sänger)
Bekannt als Sänger der Glasbacher Band „Boomer“ und Musiker der preisgekrönten Satire-Sendung „ZDF-HeuteShow“, tritt die Multiinstrumentalist auch solo als „RENE PUTZ - One man Band“ auf. Dabei nutzt er seine musikalischen Fähigkeiten und erzeugt durch den Einsatz eines mehrspurigen „Loopers“ einen kompletten Bandsound – natürlich 100% live!

Angela Puxi (Saxophon)
Angela Puxi, in Deutschland lebende Saxophonistin mit sardischer Wurzeln, ist bekannt durch ihre Engagements in internationalen Bands und insbesondere durch ihre eigenen Jazz-Formationen, der ANGELA PUXI BAND und dem ANGELA PUXI QUARTETT.
www.angela-puxi.de

Gianni Bello (Saxophon)
Emotionales Saxophonspiel, die einzigartige äußerliche Erscheinung und Entrepreneursgeist sind Garant für eine Live-Performance der Spitzenklasse. Mit über 120 Auftritten im Jahr und der Erfahrung von mehr als 20 Jahren im internationalen Eventbusiness ist immer die richtige Stimmung garantiert.
www.giannibello.de

Alex Behrens (Sängerin)
Neben zahlreichen Studioproduktionen als Lead- und Backingsängerin, lancierte Sie u.a. 2009 mit dem Dancecover des Musicals „Phantom of the Opera“ einen Nummer 1 Hit in dem UK-Dance Charts. Seit 2010 arbeiten Sie neben ihrer Tätigkeit als Sängerin, auch zusätzlich als Sprecherin für Internet, Radio und TV.
www.sangerin.alex.de






Unsere DJ

DJ Tim Kramer
www.tim-kramer.de



DJ Alex Köntges
www.dj-alex.de



Komische Nacht

im Rosenmeer





Weihnachten im Rosenmeer

GEMEINSAM DIE WEIHNACHTEN FEIERN

Silvester im Rosenmeer

Weitere Informationen unter www.rosenmeer.net

LEBE LIEBE LACHE



Rosenmeer®

Folgt uns bei Instagram und erlebt die Neuigkeiten
auf unserer Webseite mit wechselnden Events



FOLLOW US ON



Unsere Zusatzstoff- & Allergenliste

Zusatzstoffe

A mit Konservierungsstoff
B mit Farbstoff
C mit Antioxidationsmittel
D mit Süßungsmittel Saccharin
E mit Süßungsmittel Cyclamat
F mit Süßungsmittel Aspartam, enth.
Phenylalaninquelle
G mit Süßungsmittel Acesulfam
H mit Phosphat
I geschwefelt
J chininhaltig
K coffeinhaltig
L mit Geschmacksverstärker
M geschwärzt
N gewachst
O gentechnisch verändert

Allergene

1 Eier
2 Erdnüsse
3 Fisch
4 Glutenhaltiges Getreide
5 Krebstiere
6 Lupine
7 Milch
8 Schalenfrüchte
9 Sellerie
10 Senf
11 Sesamsamen
12 Sojabohnen
13 Schwefeldioxid & Sulphite
14 Weichtier

LEBE LIEBE LACHE