ROSAS Wintermenü*

APÉRO-BOARD

* **Räucherlachs-Dip** mit Zitrone, Meerrettich & frischem Dill **/ Dattel-Walnuss-Dip** mit Ras El Hanout
* **Cracker, gesalzene Chips, Grissini**
* **Oliven**
* **geröstete spanische Largueta-Mandeln**

SUPPE

Fenchel mit Sahne & Noilly Prat **/ Blumenkohl** & Cheddar **/ Möhre** & Kokos (eine Suppe zur Auswahl)

SALAT

Rote Bete, Ziegenkäse, karamellisierte Walnüsse auf Rucola, dazu Balsamico & Olivenöl

oder

Persimone (Sharonfrucht), Ziegenkäse, karamellisierte Walnüsse auf Rucola, dazu: Granatapfel-Wasabi-Vinaigrette

(je nach Marktverfügbarkeit)

HAUPTSPEISE VEGGIE

Kürbis-Möhren-Galette mit Orange, Mascarpone & Salbei

HAUPTSPEISE FLEISCH

Daube de bœuf à la provençale - Französisches Schmorgericht mit Rindfleisch, Möhren, Oliven, Orange & Thymian

BEILAGE ZUM FLEISCH

Portugiesische Ofenkartoffeln mit Zwiebeln, Lorbeer, Knoblauch und Paprika, gegart in Weißwein & Olivenöl

BROT

Sylter Sauerteigbrot (Jochen Gaues Hamburg) / Italienisches Landbrot / Ciabatta
(AUSWAHL unserer Küche)

BUTTER, Maldon Sea Salt

DESSERT - optional

Apple Crumble mit Cranberries, Himbeeren, Blaubeeren **& Marzipan-Streuseln**

ROSAS Wintermenü	**38,50 € / ab 20 Personen**
- mit einem Dessert	**43,00 €**

***Saisonales Special für Veranstaltungen zwischen November 26 und März 27**

Stand November 26

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer