



Der etwas andere Aperitif

„Grünschnabel“ 0,20-l-FI. 6 €
Verpürter Traubensaft, ohne Alkohol, mit leckerem Geschmack der Scheurebe Traube, die auch an Grapefruit und Stachelbeere erinnert

„Bruno Rhabarber“ 0,20-l-FI. 6 €
Prickelnder Genuss für jede Gelegenheit mit feinem Rhabarbergeschmack. Zarte Süße trifft auf feinerbigen Geschmack.

„Secco“ 0,20-l-FI. 5 €
Pur Secco Vino Frizzante

Martini Bianco 4 cl 4 €
Aperitif

Aperol Sprizz (1,16) 6 €

Hugo 6 €

Nur so zum Genießen – Rosins Edel-Obstbrände

Alte Williams-Christ-Birne 2 cl 4 €
Alte Mirabelle 2 cl 4 €
Alte Zwetschge 2 cl 4 €
Alte Kirsche 2 cl 4 €
Alte Wald-Himbeere 2 cl 4 €

Kakao- und Kaffee-Spezialitäten

Cappuccino Espresso mit Milchschaum 2,50 €
Espresso klein, pur, stark 2,30 €
Espresso Coretta mit einem Schuss Grappa 3,00 €
Kaffee Crema Tasse 2,20 €
Kaffee Kännchen 4,30 €
Latte Macchiato Espresso mit Milchschaum 3,10 €
Schokolade 1 Tasse Heiße Schokolade mit Sahne 2,50 €

Tee-Spezialitäten

Grüner Tee 2 €
Schwarzer Tee 2 €
Früchte 2 €
Hagebutte 2 €

Weine

Wir möchten Ihnen zum Essen gerne unseren Wein empfehlen. Wenn Sie aber fahren müssen, kein Problem. Auch dafür hat das Rosins-Team jetzt eine Lösung parat: Probieren Sie einfach unsere 0,25-l-Fläschchen. Trinken Sie soviel Sie mögen, nehmen Sie dann den Rest der Flasche mit nach Hause und genießen ihn dort nochmal.

Unsere Kleinen Flaschen kommen vom **Weinhaus Flick, Rheinhessen**

Grauer Burgunder QBA trocken 0,25-l-FI. 7 €

Würziger Duft mit reifer Fruchthülle aus Melone und gelbem Apfel. Saftiger Geschmack mit harmonischer Struktur und sanfter Säure

Dornfelder QBA halbtrocken 0,25-l-FI. 7 €

Köstlicher Duft nach Pflaumen, Schokolade und Vanille. Saftig und aromatisch mit pikanter Süße und sanfter Säure

Müller-Thurgau halbtrocken 0,25-l-FI. 7 €

Exotischer Duft von Orangenblüte, Pfirsich und Zitrusfrüchten, Fruchtfrisches Gaumenspiel mit knackiger Säure und vitaler Länge

Unsere Weine von der **Wachtenburg Winzer AG, Pfalz**

Riesling QBA trocken 0,25-l-FI. 7 €

Duftet nach reifen, gelben Früchten und milden Gewürzen. Gelbfrucht und Säure ergeben einen saftigen Riesling.

Spätburgunder QBA trocken 0,25-l-FI. 7 €

Graziles Bukett aus Erdbeeren, Kirschen und würzigen Pfeffernoten. Saftiger Geschmack, zugänglich und wunderbar fruchtbetont.

Rosé QBA lieblich 0,25-l-FI. 7 €

Süßer Rosé mit saftiger Fruchtfrische und zugänglich weicher Art. Cremiges Gaumengefühl mit zarter Säure und feinem Schmelz.

Cinsault (Frankreich) 0,25-l-FI. 7 €

Einladend und charmant gibt sich dieser Chardonnay, feines Bukett aus Ananas, Aprikose und reifer Birne. Saftiger Fruchtgeschmack mit verspielter Säure und anregender Länge. Das ist pures Trinkvergnügen.

Allerlei von Fritz Cola

Apfelschorle (Direktsaft) 0,2 l 2,50 €
Bio und vegan
Traubensaftchorle (Direktsaft) Bio und vegan 0,2 l 2,50 €
Rhabarbersaftchorle (Direktsaft) Bio und vegan 0,2 l 2,50 €

Softdrinks

Coca Cola (1,2) 0,3 l 2,80 €
Coca Cola Zero (1,2) 0,3 l 2,80 €
Fanta (1,2) 0,3 l 2,80 €
Sprite (1,2) 0,3 l 2,80 €
Spezi (1,2) 0,3 l 2,80 €
Schweppes Bitter Lemon (1,4) 0,3 l 2,80 €

Wasser und Saft

Apfelsaft 0,20-l-FI 3,00 €
Kirschnektar 0,20-l-FI 3,00 €
Orangensaft 0,20-l-FI 3,00 €
Bananen-Nektar 0,20-l-FI 3,00 €
Gerolsteiner Classic 0,25-l-FI 2,20 €
Gerolsteiner Classic 0,75-l-FI 6,00 €
Gerolsteiner still 0,25-l-FI 2,20 €
Gerolsteiner still 0,75-l-FI 6,00 €

Spirituosen

Ramazotti 2 cl 3,00 €
Jägermeister 2 cl 3,00 €
Averna 2 cl 3,00 €
Underberg 2 cl 2,50 €
Malteser Kreuz 2 cl 3,50 €
Jubiläums-Aquavit 2 cl 3,50 €
Linie 2 cl 3,50 €
Sambuca oder Ouzo 2 cl 3,00 €
Korn 2 cl 2,00 €

Frisch gezapftes Bier

Gellings Bräu 0,20 l 2,20 €
König Pilsener 0,25 l 2,40 €
König Pilsener 0,50 l 4,70 €
Diebels Alt 0,25 l 2,40 €
Diebels Alt 0,50 l 4,70 €
Franziskaner Weizen 0,30 l 3,00 €
Franziskaner Weizen 0,50 l 4,50 €

Bier trifft Limonade

Alsterwasser Köpi + Fanta (1) 0,25 l 2,40 €
Radler Köpi + Sprite (1,2) 0,25 l 2,40 €
Russ Franziskaner + Sprite (1,2) 0,50 l 4,50 €
Krefelder Diebels + Malzbier 0,25 l 2,40 €

Biere in der Flasche

Franziskaner alkoholfrei 0,50 l 4,20 €
König Pilsener alkoholfrei 0,33 l 2,70 €



RESTAURANT & CAFÉ

Liebe Gäste,

wir freuen uns über Ihren Besuch. Sie halten unsere Speisekarte in den Händen. Den Titel „Gute Nachricht aus der Küche“ nehmen wir dabei beim Wort, denn in unseren Pfannen und Töpfen entstehen aus frischen, hochwertigen, regionalen Produkten Speisen, die Ihren Gaumen verwöhnen werden. Freuen Sie sich also schon einmal vor und genießen Sie hier am Waldsaum der wunderschönen Leucht eine gute und vor allem leckere Zeit. Jetzt wünschen wir Ihnen erst einmal „Guten Appetit“

Ihr Küchenmeister Michael Rosin und Team

GUTE NACHRICHT AUS DER KÜCHE

Michael Rosin
Stappweg 30
47475 Kamp-Lintfort-Saalhoff
Tel. 02842-41044
www.rosins.de

Lecker speisen, begeistert feiern, rundum genießen am Fuße der Leucht mit bester Empfehlung von Küchenmeister Michael Rosin und Team.



Kocht leidenschaftlich gerne für Sie: Küchenmeister Michael Rosin

Leckerer vorweg

Ciabatta-Brot 6 €
Knusprig gebraten, mit Tomatenwürfeln, gebräseltem Schafskäse, frischem Knoblauch und Rucola belegt

Thai-Curry-Kokosnuss-Suppe 5 €
mit zwei Knuspergarnelen

Knusprige Ciabatta-Sticks 4 €
mit hausgemachter Kräuterquarkcreme

Rinderkraftbrühe 5 €
vom Weideochsen mit Wurzelgemüse und Markklößchen

Auswahl von mediterranen Leckerien 10 €
mit Grillgemüse, Serranoschinken, gefüllte Champignons, Oliven, Ciabatta-Sticks und Kräuterquarkcreme



Salat-Variation

Tandoori-Chicken 13 €
diverse Blattsalate, Tomate, Gurke, marinierte Tandoori Hähnchen-Streifen, Ananas, Mango-Chili-Dressing dazu Knoblauchbaguette

„Unser Single“ 4 €
kleiner gemischter Beilagen-Salat

Nudeln

Penne „Neptun“ 14 €
mit gebratenen Lachsfilets und Riesengarnelen, mediterranem Gemüse, aromatisiert, mit Knoblauch in Sahnesauce

Penne „Thai-Curry“ 13 €
mit Hähnchenstreifen, asiatischem Gemüse, Ananas und Thai-Curry-Kokosnuss-Sahne abgerundet

Penne „Italia“ 11 €
mit halbtrockneten Tomaten, Oliven, Knoblauch, Fetakäse, Rucola, Olivenöl und Parmesan

Kartoffeln mal so, mal so

Backkartoffel 8 €
mit gebratenem Pfannen-Marktgemüse und Kräuterquarkcreme

Backkartoffel 10 €
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Champignons und Kräuterquarkcreme

Backkartoffel 12 €
mit Kräuterquarkcreme und gebratenen Rucola-Tomaten-Garnelen

Pommes frites 6 €
von der Süßkartoffel mit Kräuterquarkcreme

Pommes frites 5 €
mit Ketchup und Mayonnaise

Für unsere Senioren/innen

Rotbarschfilets 12 €
knusprig gebacken mit Bratkartoffeln (2,3,8) und Rosins Remouladensauce

Hähnchenbrust 12 €
im Knuspermantel gebraten, Ananas, Preiselbeeren und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Pommes frites

Kleines „Bauern-Pfännchen“ 12 €
Schweineschnitzel auf Bratkartoffeln (2,3,8) mit Röstzwiebeln, Speckböhnchen (2,3,8), Grillspeck (2,3,8) und Spiegelei



Hähnchenbrust 12 €
mit Semmelbröseln paniert, Williams-Birnen, Preiselbeeren und Goudakäse überbacken, dazu Süßkartoffel-Pommes frites

„Unser Single“ 4 €
kleiner gemischter Beilagen-Salat

Statt Pommes frites lieber Süßkartoffel-Pommes frites Aufpreis 3 €

Statt Pommes frites oder Bratkartoffeln lieber Backkartoffel mit Kräuterquark Aufpreis 3 €



Typisch am Niederrhein

Rosins Currywurst „Die Große“ 9 €
mit hausgemachter Currysauce und Steakhouse-Pommes frites

Fluss und Meer



Rotbarschfilets 15 €
knusprig locker gebacken mit Bratkartoffeln (2,3,8) und Rosins Remouladensauce

Zanderfilet-Medaillons 18 €
auf der Haut knusprig gebraten, an mediterranem Pfannengemüse, dazu Petersilienkartöffelchen

Saltimbocca vom Seelachs 16 €
mit Serranoschinken (2,3,8) und Saibei umwickelt, dazu Bratkartoffeln (2,3,8)

„Unser Single“ 4 €
kleiner gemischter Beilagen-Salat



Burger

Unser Einsteiger 14 €
250 g feinstes Black Angus Beef mit Honig-Senf-Sauce, BBQ-Sauce, Schmorzwiebeln, Bacon (2,3,8), dazu Steakhouse-Pommes frites



Surf and Turf 16 €
250 g feinstes Black Angus Beef, gegrillte Riesengarnelen mit Ziegenkäse (2,3,8), Röstzwiebeln, Grillspeck (2,3,8), Tomatenscheiben, dazu Steakhouse-Pommes frites

Caesar Chicken 14 €
gebratene Hähnchenbrustmedaillons im Knuspermantel gebraten, gegrillte Ananas, Goudakäse, Preiselbeeren, Rucola, Caesar Dip, dazu Steakhouse-Pommes frites



Unser Großer 18 €
2 x 250 g feinstes Black Angus Beef mit Honig-Senf-Sauce, BBQ-Sauce, gekochtem Hinterschinken (2,3,8), Rucola, Bacon (2,3,8), gebratenen Zwiebeln und Goudakäse, dazu Steakhouse-Pommes frites



Australian Grain Fed Beef einzigartig im Geschmack

Ausgedehnte Weideflächen in der Region New South Wales in Australien bilden das Lebensumfeld der Herford- und Angus-Rinder.

Mindestens 120 bis 200 Tage werden die Tiere dann in sogenannten „Feedlots“ mit Getreide gefüttert. Diese spezielle Ernährung sorgt für die schöne Marmorierung des Fleisches, was zur besonderen Zartheit und zum vollen Geschmack des Fleisches beiträgt.

Dies sind die hervorragenden Qualitätsmerkmale vom Australian Grain Fed Beef.

Rumpsteak Surf and Turf 28 €

wie gewachsen, mit gebratenen Riesengarnelen, hausgemachter Kräuterbutter, dazu mediterranes Pfannengemüse und Omas Bratkartoffeln (2,3,8)



Männer-Rumpsteak 27 €
auf Omas Bratkartoffeln (2,3,8) mit hausgemachter Kräuterbutter, Bacon (2,3,8), dazu Röstzwiebeln und Speckböhnchen (2,3,8)

Ladies Rumpsteak 23 €
an Backkartoffel mit Kräuterquarkcreme, dazu bunter Marktsalat

Rumpsteak 26 €
wie gewachsen mit einer Senf-Zwiebel-Kruste, Böhnchen im Speckmantel (2,3,8), Kräuterbutter, dazu Steakhouse-Pommes frites



Aus der Pfanne

Schweineschnitzel 12 €
mit frischen Champignons in Rahm, dazu Steakhouse-Pommes frites

Schweineschnitzel 13 €
mit Williams Birnen, Preiselbeeren und Camembert überbacken, dazu Omas Kartoffelrösti



Schweineschnitzel 13 €
mit gedünsteten Tomaten, Schafskäse, Rucola und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Omas Kartoffelrösti

„Bauern-Pfännchen“ 15 €
Zwei Schweineschnitzel auf Bratkartoffeln (2,3,8), Röstzwiebeln, Speckböhnchen (2,3,8), Grillspeck und Spiegelei

„Land und Meer“ 15 €
Schweineschnitzel mit knackigem mediterranem Pfannengemüse, Räucherlachs, und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kartoffelrösti

„Rosins Fleischspieß“ 19 €
mit saftigen Medaillons vom Schwein, Hähnchen und Rind, gegrilltem Speck, Knoblauchdip, Kräuterbutter, Böhnchen und Pommes frites



Schweinefilet-Medaillons 16 €
mit geschmolzenen Tomaten, gebräueltem Schafskäse, Rucola und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kartoffelrösti

Rosins Kinderkarte

Rosins Chicken-Burger 5 €
mit Röstzwiebeln, Bacon (2,3,8) und Goudakäse überbacken, dazu Steakhouse-Pommes frites

Dagobert Ducks Gold-Nuggets 5 €
auf Pommes frites, dazu Ketchup und Mayonnaise

Paniertes Schweineschnitzel 5 €
dazu Pommes frites und Ketchup

Rosins Currywurst 5 €
mit hausgemachter Currysauce und Steakhouse-Pommes frites

Steakhouse-Pommes frites 3 €
mit Ketchup und Mayonnaise



Penne „Honey“ 6 €
mit Hähnchenstreifen, Champignons, Tomaten in Sahnesauce abgerundet mit süßem Senf und Oregano

Zusatzstoffe

- 2 = Konservierungsstoff
- 3 = Antioxidationsmittel
- 8 = Süßungsmittel

Die detaillierte Tabelle ist bei Rosins einsehbar!

Sie finden uns auch in facebook unter **Rosins Restaurant Café**

Desserts

Schokoloholics 7 €
Ofenfrisches Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern an Schattenmorellen und Baileys-Milchcreme-Eis



„Mein Tipp“ 7 €
Bourbon-Vanille-Eis im Nussmantel gebacken, an glasierten Schattenmorellen und Sahne

Gebackene Apfelringe 6 €
in Zimt und Zucker gewälzt, auf Vanillesauce angerichtet, mit Erdbeer-Eis

Bourbon-Vanillecreme 6 €
mit heißen Schattenmorellen und Sahne dekoriert

Eiskaffee „Latte Macchiato“ 4 €
Zwei Kugeln Latte Macchiato mit Kaffee und Sahne dekoriert

Himbeerbecher „Modern“ 6 €
Zwei Kugeln Panna Cotta-Himbeer-Eis, eine Kugel Stracciatella mit feinem Himbeer-Ragout und Sahne

Apfelstrudel 6 €
mit Vanille-Eis und Sahne



Wir danken uns für die Unterstützung bei:

WIRKT.
silkekronen
Kommunikation & Werbung
Internetseiten mit CMS
Social Media-Kommunikation
werbefachliche Beratung
Marketing-Assistenz
Texte & Content
☎ 02843/9587513
www.silkekronen.de

JOOSTEN
Schreinerei Joosten GmbH in Kamp-Lintfort
Ihr Fachmann, wenn es um Maßanfertigung nach Ihren Wünschen geht.
• Fenster aus Kunststoff und Holz
• Insekten- und Sonnenschutz
• Körpersmöbel und Einbauschränke
• Rolläden Systeme
• Haustüren (Holz, Kunststoff & Aluminium)
• Hebe- und Schiebetüren
• Garagentore
• Maßanfertigung und Montage
• Schweißen- und Reparaturarbeiten
www.joosten-gmbh.de
RUFEN SIE UNS AN ☎ 28 42 - 1 05 29

MKT
MARTIN KLEINTIGES-TOPOLL
Gut gestaltet - gut gedruckt.
Wälder Straße 43
47459 Rheinberg/Waldich
Telefon 02802/70228
Mobil 0177/8118675
E-Mail: info@mkt-druckagentur.de
www.mkt-druckagentur.de
Einfach mal unverbindlich nachfragen!

Nutzen Sie auch unseren beliebten Partyservice

Rosins PARTYSERVICE

Alle Informationen

über unsere vielseitigen Partyservice-Angebote und die ständig wechselnden leckeren Aktionen erhalten Sie auf unserer Homepage oder entnehmen Sie bitte den speziell dafür ausliegenden Flyern.

