



Allerlei von Fritz-Kola

Apfelschorle (Direktsaft) Bio und vegan	0,33 l	3,00 €
fritz spritz Bio-Rhabarbersaftchorle (Direktsaft) Bio und vegan	0,33 l	3,00 €

Softdrinks

Coca Cola (1,2)	0,3 l	3,00 €
Coca Cola Zero (1,2)	0,3 l	3,00 €
Fanta (1,2)	0,3 l	3,00 €
Sprite (1,2)	0,3 l	3,00 €
Spezi (1,2)	0,3 l	3,00 €
Schweppes Bitter Lemon (1,4)	0,2 l	3,00 €

Wasser und Rauch-Säfte

Gerolsteiner Classic	0,25 l-Fl.	2,20 €
Gerolsteiner Classic	0,75 l-Fl.	6,00 €
Gerolsteiner still	0,25 l-Fl.	2,20 €
Gerolsteiner still	0,75 l-Fl.	6,00 €
Kokos-Ananas-Saft	0,20 l-Fl.	3,00 €
Orangensaft	0,20 l-Fl.	3,00 €
Apfelsaft	0,20 l-Fl.	3,00 €
Mango-Nektar	0,20 l-Fl.	3,00 €
Johannisbeere-Nektar	0,20 l-Fl.	3,00 €
Alle Säfte als Schorle	0,5 l	4,50 €

Spirituosen

Ramazotti	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Averna	2 cl	3,00 €
Baileys Irish Cream (1,2)	4 cl	4,00 €
Underberg (1)	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

Geilings 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 €

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-Fl. 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-Fl. 7 €

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

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

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

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

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

Rosé QBA lieblich 0,25-l-Fl. 7 €

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

Der etwas andere Aperitif

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

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

„Secco“ 0,20-l-Fl. 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 Wald-Himbeere	2 cl	4 €

Kaffee- und Kakao-Spezialitäten

Cappuccino Espresso mit Milchschaum	2,70 €
Espresso klein, pur, stark	2,40 €
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-Tee	2 €
Hagebutten-Tee	2 €



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

Davor & Dazwischen

Kraftbrühe vom Tafelspitz 6 €
mit Gemüsestreifen, Griefsnockerl und Markklößchen

Rabas Empanadas 8 €
gebackene Tintenfischstreifen, Rosins Remouladensauce und Ciabatta-Sticks

Knusprige Ciabatta-Sticks 4 €
mit hausgemachter Kräuterquarkcreme

Knusprige Ciabatta-Sticks 4 €
mit hausgemachter Knoblauch-Aioli

Onion Rings 8 €
Zwiebelringe knusprig gebraten mit hausgemachter Kräuterquarkcreme



Bruschetta 6 €
Ciabatta knusprig gebraten mit, Tomatenwürfelchen, gebröselten Schafskäse auf mariniertem Rucola

Unsere Currywürstchen

„Klassiker“ 9 €
Bratwürstchen mit Rosins Currysauce, Pommes frites und Mayonnaise

„Italian Style“ 9 €
Bratwürstchen mit Rosins Currysauce, Rucola, Parmesan, Pommes frites und Mayonnaise



Salate

Salatbowle Tandoori Chicken 13 €
Diverse Blattsalate, Tomaten, Gurke, marinierte Hähnchenstreifen, Ananas, Mango-Chili-Dressing, Kräuterbutter und Ciabatta-Sticks

Salatbowle Texas 16 €
Saisonale Blattsalate mit eingelegten Jalapenos, Kidney-Bohnen, Mais, Bacon, gebackene Zwiebelringe, Rinderstreifen, hausgemachtem Chipotle Chili-Ranch-Dressing, Kräuterbutter und Ciabatta-Sticks

„Unser Single“ 4 € Kleiner gemischter Beilagensalat



Kartoffeln mal so, mal so

Backkartoffel 9 €
mit gebratenem Pfannen-Marktgemüse und hausgemachter Kräuterquarkcreme



Backkartoffel 11 €
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Champignons und hausgemachter Kräuterquarkcreme

Pommes frites 6 €
von der Süßkartoffel mit hausgemachter Kräuterquarkcreme

Pommes frites 5 €
mit Ketchup und Mayonnaise



Für unsere Senioren/innen

Rotbarsch 12 €
„Knusprig“ locker gebackenes Filet mit Bratkartoffeln (2,3,8) und Rosins Remouladensauce

Hähnchenbrust 13 €
im Knuspermantel gebraten, Ananasscheiben und Sauce Hollandaise überbacken, Preiselbeeren, dazu Pommes frites

Kleines „Bauern-Pfännchen“ 13 €
Schweineschnitzel auf Bratkartoffeln (2,3,8) mit Röstzwiebeln, Speckböhnchen (2,3,8), Grillspeck (2,3,8) und Spiegelei

Fluss und Meer

Rotbarsch 16 €
„Knusprig“ locker gebackene Rotbarsch-Filets, dazu Bratkartoffeln (2,3,8) und Rosins Remouladensauce

Zander 18 €
Medaillons vom Filet auf der Haut gebraten an mediterranem Pfannengemüse, dazu Bratkartoffeln

„Kibbeling“ 11 €
Seelachswürfel im Knusperteig gebacken, Pommes frites und Rosins Remouladensauce

Nudeln

Pasta „Italia“ 13 €
Penne mit halbgetrockneten Tomaten, Oliven, Knoblauch, Fetakäse, Rucola, Olivenöl und Parmesan



Pasta „Honey“ 14 €
Penne mit saftiger Hähnchenbrust, Champignons, Tomatenwürfel in einer cremigen Honig-Senf-Sauce, garniert mit frischem Rucola

Burger

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



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

Unser Großer 19 €
2 x 250 g saftiges Black Angus Beef mit Honig-Senf-Sauce, BBQ-Sauce, gekochtem Hinterschinken (2,3,8, 15), Rucola, Bacon (2,3,8), gebratenen Zwiebeln und Goudakäse, dazu 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 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.

Lady-Filetsteak aus der Rinderlende 28 €
mit Pommes frites, dazu Ofengemüse und hausgemachte Kräuterbutter



Ladies Rumpsteak 24 €
an Backkartoffel mit hausgemachter Kräuterquarkcreme und Ofengemüse

Männer-Rumpsteak 28 €
wie gewachsen, an Omas Bratkartoffeln (2,3,8), mit Speckböhnchen (2,3,8), gebratenen Speckscheiben (2,3,8), dazu Röstzwiebeln und hausgemachte Kräuterbutter



Aus der Pfanne

Schweineschnitzel 13 €
mit frischen Champignons in Rahm, dazu Pommes frites

„Bauern-Pfännchen“ 16 €
Zwei Schweineschnitzel auf Bratkartoffeln (2,3,8), Röstzwiebeln, Speckböhnchen (2,3,8), Grillspeck und Spiegelei



„Land und Meer“ 18 €
Schweinefilet-Medaillons mit knackigem mediterranem Pfannengemüse, Räucherlachs, und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kartoffelrösti

„Rosins Fleischspieß“ 21 €
mit saftigen Medaillons vom Schwein, Hähnchen und Rind, gegrilltem Speck, Knoblauchdip, hausgemachter Kräuterbutter, Böhnchen und Pommes frites

Schweinefilet-Medaillons 17 €
mit geschmolzenen Tomaten, gebröseltem Schafskäse, Rucola und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kartoffelrösti



Schweineschnitzel 13 €
mit Paprikaramm-Sauce, dazu Pommes frites

Rosins Kinderkarte

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



Steakhouse-Pommes frites 3 €
mit Ketchup und Mayonnaise

Paniertes Schweineschnitzel 5 €
dazu Pommes frites und Ketchup

Rosins Currywurst 5 €
mit hausgemachter Currysauce und Pommes frites



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

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



„Mein Tipp“ 6 €
Bourbon-Vanille-Eis im Nussmantel gebacken, an glasierten Schattenmorellen und Sahne

Gebackene Apfelfringe 5 €
in Zimt und Zucker gewälzt, auf Vanillesauce angerichtet, mit Erdbeer-Eis

Bourbon-Vanilleeis-Creme 6 €
mit heißen Schattenmorellen und Sahne dekoriert

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

Apfelstrudel 6 €
mit Vanille-Eis und Sahne



Nutzen Sie auch unseren beliebten 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 Partyservice-Karten.



- Visitenkarten
- Plakate bis DIN A0
- Flyer, Prospekte und Kataloge
- Vereinshefte, Festschriften
- Broschüren, Chroniken
- Briefbögen und Formulare
- Gutscheine
- Stempel, Schilder und Banner
- Beschriftungen aller Art
- Speisekarten, Preislisten, Kalender
- Einladungskarten + Danksagungen
- Trauerdrucksachen
- Aufkleber/Etiketten
- WEB-Design
- Logo-Entwicklung, Satz und Layout

MKT
MARTIN KLEINTGES-TOPOLL
Gut gestaltet – gut gedruckt.
Wallacher Straße 43
41629 Rheinberg-Wallach
Telefon 0 28 02 7 02 28
Mobil 01 77 611 88 75
E-Mail: info@mktdruckagentur.de
www.mktdruckagentur.de
Einfach mal unverbindlich nachfragen!