ROCKS & HERBS

BAR RESTAURANT

Speisekarte

ROCKS & HERBS

BAR RESTAURANT

Vorspeisen und Salate

Appetizer
Rucolafrischkäse, Butter, Basilikumpesto,
schwarze Oliven und Brotkorb 5,10 €

Ceasar's Salad
... knackige Herzen vom Romanasalat mit
Parmesancroutons und originalem
Rocky Mountains Dressing 8,90 €

Wahlweise dazu
... gegrillte Zucchinischeiben 9,80 €
... gegrillte Hühnchenbrust 10,90 €
... gegrillte Süßwassergarnelen 11,60 €

Bunte Blattsalate
... mit rosa gebratener Baberie-Entenbrust,
Radieschen-Vinaigrette und gegrillten Pfifferlingen 12,40 €

Kleiner Salat 2,80 €

Vitello tonnato
... vom Kalb mit Thunfisch-Kapernsauce
und Rucolasalat 9,80 €

Austernpilze
... vom Grill mit mediterranen Aromen gebraten,
dazu Rucolasalat und kleine Parmesanpolenta 8,60 €

Tartar vom schottischen Lachs
.... mit Avocadocreme und Mangomayonaise 10,50 €

ROCKS & HERBS
BAR RESTAURANT

Suppen

Pfifferlingrahmsuppe
... mit Creme Fraiche und frischer Petersilie 4,90 €

Rucolaschaumsuppe
... mit gerösteten Pinienkernen und Garnele 5,50 €

Flammkuchen

Original Elsässer Flammkuchen wahlweise

... mit Creme Fraiche, Speck und Frühlingslauch 7,50 €

... mit Creme Fraiche, gegrillten Champignons,
Zucchini, Basilikum und Putenschinken 8,10 €

... mit Creme Fraiche, frischen Pfifferlingen,
Zwiebeln, frischen Majoran und jungen Parmesan 7,90 €

... mit Tomatensauce, spanischer Chorizo
Peperoncine, Rucola und Mozzarella 8,10 €

Pasta

Pennette
... in Tomaten-Basilikumsauce mit Rinderfiletwürfeln und geschmolzenen Mozzarella 12,50 €

Schwarze Tagliatelle
... mit fangfrischem Seeteufel, Kirschtomaten und Thymian, mit Curry verfeinert 11,90 €

Tagliatelle
... mit Pfifferlingen, frischem Majoran und jungem Parmesan 11,20 €

Safranrisotto
... mit Kirschtomaten, Frühlingslauch und gegrilltem Filet vom Zander 12,90 €

gibt's auch kleiner 9,90 €

Fisch

Filet vom Zander
... auf sautiertem Gurkengemüse, frischen Pfifferlingen und jungen Kartoffeln 15,90 €

Medaillons vom Seeteufel & Garnele
... auf sautiertem Belugalinsen, mit gegrilltem Wurzelgemüse und karamellisierter Birne 17,20 €

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel
... aus der Jungschweinelende mit Majoran-Röstkartoffeln und kleinem Salat 9,90 €

Rinderfilet vom Grill (Dickes Ding)
... auf Rotwein-Schalottensauce und glasiertem Marktgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln 25,60 €

... gibt's auch kleiner 17,90 €

Baberie-Entenbrust
... rosa gebraten auf Orangen-Basilikumsauce mit glasierten Zuckerschoten und Basmatireis 16,90 €

Dessert

Joghurt-Limonencreme
... mit einem Ratatouille aus frischen Früchten und Cassis-Sorbet 8,50 €

Creme Brulee
... mit frischen Sommerbeeren und Erdbeermark 7,90 €

Hausgemachtes Schokoladensoufflé
... auf einem Salat vom Mango und Erdbeeren mit Passionsfruchtschaum und Mangosorbet 8,80 €

Dessertvariation
... für alle, die sich nicht entscheiden können, ein Streifzug quer durch unsere Pâtisserie 9,50 €

Ziegenfrischkäse
... mit Zitronenmelisse und Rosmarin aromatisiert, dazu Williamsbirne und eine Reduktion aus Balsamicoessig und dunkler Schokolade 7,80 €