

Der Gaumenfreund

Köstliches aus der Rothenburg



Termine

Öffnungszeiten:

Von Mittwoch bis Sonntag ab 11.00 Uhr durchgehend bis 23.00 Uhr geöffnet. Küche von 12.00 bis 15.00 Uhr und 17.00 bis 22.00 Uhr. Montags und dienstags geschlossen.

Unsere **täglichen Mittagsgesichte** für 7,00 € pro Person:
Als Menü mit Suppe, Beilagensalat oder kleinem Dessert für 10,00 € pro Person

Braunkohl „satt“ jeden Samstag im November für 14,50 € pro Person
mit Bregenwurst, Bauchfleisch, Kasseler, Bratkartoffeln und Salzkartoffeln

Familihtag: jeden Donnerstag

Kinder essen gratis von unserer tollen Kinderkarte

Unser Wochenend-Menü:

An jedem Wochenende stellen wir ein neues 3-Gang-Menü zusammen. Inklusiv einem Glas unserer Weinempfehlung für 24,50 € pro Person

Silvesterparty am 31.12.2016

Menü und Buffet mit Getränken, Tanzmusik mit der Liveband Skyline 2000 und Feuerwerk um Mitternacht – **pro Person 84,50 €**
(Reservierungen ab sofort)

Bayrische Schmankerl

Nur im Oktober

Ein Paar Weißwürste mit süßem Senf	3,50 €
<small>2, 3, 4, 5, A, C, G, I, J, P</small>	
Sechs Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Senf	8,50 €
<small>2, 3, 4, 5, A, C, G, I, J, P</small>	
Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Sauerkraut und Püree	9,50 €
<small>2, 3, 4, 5, A, C, G, I, J, P</small>	
Eisbeinsülze mit Remoulade und Speckbratkartoffeln	10,50 €
<small>2, 3, 4, 5, A, C, G, I, J, P</small>	
Schweinhaxe mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	12,50 €
<small>5, G, J, P</small>	
Tafelspitz mit grünen Bohnen, Meerrettichsoße und Salzkartoffeln	15,50 €
<small>5, A, G, I, O, P</small>	
„Kaiserschmarrn“ mit Mövenpick Eiscreme Vanille	6,50 €
<small>5, A, C</small>	



Gänsebraten

Gönnen Sie sich im Rahmen von Familie oder Freunden einen knusprigen Gänsebraten, frisch aus dem Ofen und an Ihrem Tisch zerlegt.

Wir servieren Ihnen den Braten mit den klassischen Beilagen wie Rotkohl, Rosenkohl, leckerer Bratensoße, Kartoffelklößen oder Kroketten.

Bitte reservieren Sie mindestens 3 Tage im Voraus.
Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.

Knuspriger Gänsebraten
ab 4 Personen, pro Person 22,50 €

Silvesterparty 2016

31. Dezember ab 19.00 Uhr – Livemusik, Galamenu, vielfältige Getränke, kulinarische Köstlichkeiten, Feuerwerk und Party:
Feiern Sie mit uns ins neue Jahr 2017!

Wir begrüßen Sie mit einem Sektkocktail in unseren **stimmungsvoll dekorierten Festsälen**. Freuen Sie sich auf ein **köstliches 3-Gänge-Menü mit Kalb und Krustentier als Höhepunkt** serviert von gut gelauntem Servicepersonal. Die **Liveband Skyline 2000** spielt für Sie Tanzmusik von Klassikern bis Aktuellem; Ihre Wünsche werden gerne aufgenommen. Den ganzen Abend sind Sekt, Rotwein, Weißwein, Bier und alkoholfreie **Getränke inklusive**. In der offenen Küche bereitet unser Team für Sie am späteren Abend ein **Buffet** mit Desserts, süßen Leckereien, Gulaschsuppe, Berlinern und weiteren Köstlichkeiten zu. Um 24.00 Uhr stoßen wir gemeinsam mit einem **Mitternachtssekt** auf das neue Jahr an. Das **große Feuerwerk** wird Sie begeistern.

Musikalisch und kulinarisch bleiben an diesem Silvesterabend keine Wünsche offen!

Pro Person 84,50 €
Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.



SKYLINE2000



Musik, Show & Party

www.skyline2000.eu
0177-5033645

Winterliche Köstlichkeiten

Vorspeisen

Getrüffeltes Maronenschaumsüppchen mit Kräutercrôutons	5,90 €
<small>5, A, C, I, P</small>	
Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und Croûtons	5,90 €
<small>P</small>	
Steinpilzcremesuppe mit Kräutercrôutons	6,50 €
<small>A, G, P</small>	
Hummercremesuppe mit Cognacrahm	6,50 €
<small>1, 5, A, B, C, D, G, I, J, P</small>	
Ruccolasalat mit Balsamicodressing, Kirschtomaten, Zwiebeln und gebratenem Ziegenkäse	9,50 €
<small>2, 5, A, G, I, P</small>	
Rote Beete Carpaccio mit Fetakäse, Ruccola und Pinienkernen	9,50 €
<small>5, G, H, P</small>	
Wildschweinsülze mit Dijonsenf-Remoulade mit Preiselbeerbirne	9,50 €
<small>I, J, P</small>	
Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan	12,50 €
<small>5, G, P</small>	
Vorspeisen-Variation (für 2 oder mehr Personen)	
Hirschschinken, geräucherte Gänsebrust, Rote Beete, geschmorter Kürbis, Wildsülze	17,50 €
<small>5, C, I, J, P</small>	

Hauptspeisen

Bandnudeln mit Steinpilzen und Pfifferlingen, Trüffelöl und frischem Parmesankäse	13,50 €
<small>5, A, G, I, P</small>	
Rindergeschnetzeltes mit Waldpilzen auf knusprigen Kartoffelrösti	14,50 €
<small>2, 5, A, C, G, H, I, P</small>	
Geschmorte Rinderroulade mit Pfifferlingen, Rotkohl und Krokette	15,50 €
<small>5, A, G, I, P</small>	
Gebratene Gänsekeule mit Preiselbeerbirne, Rotkohl und Kartoffelklößen	16,50 €
<small>5, A, I, O, P</small>	
Zanderfilet auf Blattspinat mit Krustentiersoße und Salzkartoffeln	16,50 €
<small>1, 5, A, B, C, D, G, I, J, P</small>	
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Speckbohnen und und getrüffeltem Kartoffelstampf	18,50 €
<small>5, A, G, I, P</small>	
Schweinefilets mit Steinpilzen, Champignons, Bearnaisesoße und Schupfnudeln	18,00 €
<small>5, A, I, P</small>	
Geschmorte Hirschkeule in Rotweinsauce mit gebratenen Waldpilzen, Rotkohl, Krokette und Preiselbeerbirne	18,50 €
<small>5, A, G, I, P</small>	
Knusprige Barbarie-Entenbrust auf Orangen-Rotweinsauce mit Speckrosenkohl und Krokette	18,50 €
<small>5, A, G, I, P</small>	
Hirschrückensteak mit Rotweinzwiebeln, Maronen, Rosenkohl und Macairekartoffeln	19,50 €
<small>5, A, C, I, P</small>	

Wintermenü

Dieses Menü können Sie auch für Ihre Weihnachtsfeier buchen:

Suppe

Steinpilzcremesuppe mit Kräutercrôutons

Hauptgang zur Wahl

Gebratene Gänsekeule mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Preiselbeerbirne

Geschmorte Hirschkalbskeule mit Waldpilzen, Rotkohl, Krokette und Preiselbeerbirne

Bandnudeln mit Steinpilzen und Pfifferlingen, Trüffelöl und frischem Parmesankäse

Schweinefilets mit Steinpilzen und Champignons, Bearnaisesoße und Schupfnudeln

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Speckbohnen und Kartoffelstampf

Zanderfilet auf Blattspinat mit Krustentiersoße und Salzkartoffeln

Dessert

Warmes Schokoladensoufflé mit Rumkirschen und Vanilleeis

pro Person 27,50 €





Steaks und Gegrilltes

Schweinerückensteak	200 g	15,50 €	Putenbruststeak	200 g	15,50 €
Schweinefilet	180 g	15,50 €	Lammrücken	200 g	17,50 €
Hirschrückensteak	160 g	17,50 €			

Vom Argentinischen Angus-Rind

Rumpsteak

L	200 g	18,50 €
XL	300 g	24,50 €
XXL	400 g	29,00 €

Filetsteak

L	200 g	21,50 €
XL	300 g	28,50 €
XXL	400 g	33,00 €

Jeweils mit unserer BBQ Gewürzmischung und Meersalz zubereitet. Dazu hausgemachte Kräuterbutter und Bratkartoffeln, Pommes frites, Kroketten, Rosmarinkartoffeln oder Ofenkartoffel. 5,A,G,I,P

Beilagen

Pfeffersauce	1,50 €	Pilzrahmsauce	2,50 €	Speckbohnen	2,00 €
Hollandaisesauce	1,50 €	Scharfe BBQ-Soße	1,00 €	Geschmorte Zwiebeln	2,00 €
Bearnaisesauce	1,50 €	Grüner Pfeffer	1,50 €	Krautsalat	3,00 €
Rotwein-Zwiebelsauce	1,50 €	Blattspinat	2,00 €	Frischer Beilagensalat	3,50 €
		Tagesgemüse	2,00 €	Gebratene Waldpilze	3,50 €
		Scampispieß	3,50 €	Gebratene Pfifferlinge	5,50 €

„Schlemmertost“ mit Schweinefilets, Pilzrahm und Hollandaisesauce überbacken **12,50 €**
2, 5,A, G, I, P

„Pfifferlingspfanne“ – Schweinerückensteak auf gebratenen Pfifferlingen mit Speck und Zwiebeln und Bratkartoffeln **15,50 €**
5, G, I, P

Drei Schweinefilets mit gebratenen Waldpilzen, Kräuterbutter und Kroketten **15,80 €**
5,A, G, I, P

Filetspieß mit drei Schweinemedallions im Speckmantel mit Zwiebeln, scharfer Chili-Tomaten und Pfeffer-Soße dazu Pommes frites **15,80 €**
2, 3, 4, 5,A, G, I, J, P

Filetpfanne „Rothenburg“ – Filetstücke von Rind, Schwein und Pute mit frischem Gemüse, gebratenen Pilzen, Hollandaisesauce und Bratkartoffeln **19,50 €**
2, 5, G, I, P



Weinempfehlung

WENTE – California

Das Weingut Wente Vineyards, gegründet 1883, befindet sich in der fünften Generation im Besitz der Familie Wente. Die sanften Hügel im Süden des Livermore Valley, welches zur San Francisco Bay gehört, bieten ideale Bedingungen für die Cabernet Sauvignon-Traube. Der Wein aus nachhaltig bewirtschafteten eigenen Weinbergen besticht durch sein samtiges Tanin und Aromen von reifen roten Früchten. Die Lagerung in kleinen Eichenholzfässern verleiht ihm einen würzigen Nachhall.

„Southern Hills“

Cabernet Sauvignon, trocken · Wente Vineyards · Livermore Valley, San Francisco Bay

0,2 l	7,00 €
0,75 l	27,00 €

Frischer Fisch und Meer

Kartoffelsuppe mit Rauchlachs	4,50 €
<small>5, A, C, D, G, I, J, N, P</small>	
Sylter Hummersuppe mit Cognacrahm	6,50 €
<small>1, 5, A, B, C, D, G, I, J, P</small>	
Mediterrane Fischsuppe mit Safran, Fischfilets und Muscheln	6,50 €
<small>5, A, C, D, G, I, J, N, P</small>	
Scampispieße auf Blattspinat mit Hollandaise gratiniert und Basmatireis	11,50 €
<small>5, A, B, C, D, G, I, J, P</small>	
Matjesfilets mit Zwiebelringen, Preiselbeermeerrettich und Bratkartoffeln	10,50 €
<small>5, A, C, D, G, I, J, P</small>	
Lachsfilet mit Rauchlachs-Meerrettichkruste gratiniert auf Senfsoße mit Petersilienkartoffeln	16,50 €
<small>5, A, C, D, G, I, J, P</small>	
Hamburger Pfannfisch – Lachs-, Kabeljau-, und Seelachsfilet auf Bratkartoffeln mit Senfsoße	16,50 €
<small>5, A, C, D, G, I, J, P</small>	
Zanderfilet auf Blattspinat mit Krustentiersoße und Salzkartoffeln	17,50 €
<small>1, 5, A, B, C, D, G, I, J, P</small>	
Große Fischgrillplatte für 2 Personen, feine Fischfilets mit Scampispießchen auf Blattspinat mit Hummersoße und Butterkartoffeln	34,50 €
<small>1, 5, A, B, C, D, G, I, J, P</small>	



Foto: fotolia.de / Barbara Pflueby

Teigwaren und Vegetarisches

Bandnudeln mit frisch gehobeltem Parmesan ...	
... Pesto, Rucola und Tomate	8,50 €
<small>A, E, G, P</small>	
... und Pilzen in Rahmsauce	8,50 €
<small>A, G, P</small>	
... und gebratenem Lachsfilet in Tomatensoße	13,50 €
<small>A, D, P</small>	
... in Tomatensoße mit gebratenen Putenbruststreifen	12,50 €
<small>A, G, P</small>	
... mit Steinpilzen, Pfifferlingen, Basilikum und Trüffelöl	13,50 €
<small>5, A, G, I, P</small>	
Rösti ...	
... Ananas, Kochschinken und Käse gratiniert	8,50 €
<small>1, 2, G</small>	
... mit Tomatenscheiben, frischem Basilikum und Mozzarella-Käse überbacken	9,50 €
<small>G, P</small>	
Ofenkartoffel mit Kräuterquark ...	
... und buntem Salat	4,90 €
<small>G, P</small>	
... mit Spinat und Hollandaisesauce überbacken	8,50 €
<small>C, G, P</small>	
... mit gebratenen Waldpilzen und Salat	8,50 €
<small>G, P</small>	
... mit Kräuterquark, Rauchlachsstreifen	9,50 €
<small>D, G, P</small>	
Gemüsepfanne mit Bratkartoffeln, frischen Pilzen, Hollandaisesauce	9,00 €
<small>C, G, P</small>	



Foto: fotolia.de / Surrender

Geflügel



Foto: Restaurant zur Rothenburg

Hühnersuppe	3,80 €
<small>A, C, I, P</small>	
Halbes „Rothenburg-Hähnchen“	6,00 €
- Außer Haus zum Mitnehmen	4,50 €
- Pommes frites als Beilage	2,20 €
Hähnchenflügel mit scharfer Soße	
6 Stück	5,00 €
12 Stück	9,50 €
18 Stück	14,00 €
<small>1, 2, 3, 4, P</small>	
Zartes Hühnerfrikassee im Reisrand	9,50 €
<small>G, I, J, P</small>	
„Rothenburg-Salat“ mit Maispouardenbrust und Speckstreifen auf bunten Blattsalaten	10,50 €
<small>2, P</small>	
Gebratene Maispouardenbrust mit Rahmpilzsoße und Pommes frites	12,50 €
<small>G, P</small>	
Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysoße im Reisrand mit gebratener Banane, Mandelblättern und Rosinen	15,50 €
<small>G, O, P</small>	

Schnitzel

„Wiener Art“ mit Zitronenecke	10,00 €
<small>A, C, G</small>	
„Hawaii“ mit Ananas & Käse überbacken	12,50 €
<small>A, C, G</small>	
„Holsteiner Art“ mit zwei Spiegeleiern	12,50 €
<small>A, C, G</small>	
„Jäger Art“ mit Soße von frischen Waldpilzen	12,50 €
<small>A, C, G</small>	
„Madagaskar“ mit Grüner-Pfeffersoße	12,50 €
<small>A, C, G</small>	
„Zigeuner Art“ mit scharfer Paprikasoße	12,50 €
<small>A, C, G</small>	
„Zwiebel“ mit gebratenen Zwiebelringen	12,50 €
<small>A, C, G, P</small>	
„Curry“ mit fruchtig-scharfer Currysoße	12,50 €
<small>A, C, G, P</small>	
„Mailänder Art“ mit Tomatenscheiben und Mozzarellakäse	12,50 €
<small>A, C, G</small>	
jeweils 200 g vom Schweinerücken (paniert und gebraten) mit Pommes frites, Reis, Kroketten, Salz- oder Bratkartoffeln	
Kleiner Beilagensalat	3,50 €
<small>1, 2, 4, 5, P</small>	



Foto: fotolia.de / ExQuisine

Besuchen Sie uns doch mal bei Facebook!

Neuigkeiten, Rezepte, Termine und Kommentare finden Sie unter:

www.facebook.com/ZurRothenburg

Schreiben Sie uns, über uns oder teilen Sie Ihren Freunden von der Rothenburg mit.



Klein und Deftig



Foto: fotolia.de / Barbara Pflüby

Ungarische Gulaschsuppe mit kräftiger Einlage	4,80 €
<small>A, I, P</small>	
Currywurst mit scharfem Ketchup und Pommes frites	6,00 €
<small>2, 4, 6</small>	
Gebackener Camembert mit Petersilie und Preiselbeeren.....	7,50 €
<small>A, C, G</small>	
„Bauernfrühstück“ – Omelette mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln	7,50 €
<small>C, P</small>	
„Strammer Max“ Schinkenbrot mit Spiegeleiern und Sauergurke	7,80 €
<small>A, C, G</small>	
Sechs Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Senf.....	9,50 €
<small>G, J, P</small>	
Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln und Remoulade	11,50 €
<small>C, J, G, P</small>	

Desserts

Cassis-Sorbet mit Prosecco	3,80 €
<small>C, E, G</small>	
Warme Waffel auf Kirschragout mit Mövenpick Eiscreme Vanille und Schlagsahne	4,50 €
<small>A, C, E, G</small>	
Warme Zimtpflaumen mit Mövenpick Eiscreme Walnuss	5,50 €
<small>H, 5</small>	
Warme Apfelbeignets auf Vanillesoße	6,50 €
<small>A, C, G, O</small>	
„Kaiserschmarrn“ – gezupfter Eierkuchen mit Mövenpick Eiscreme Vanille	7,50 €
<small>A, C, G</small>	
Kleine Käseauswahl von vier Sorten mit Früchten und Brot	7,50 €
<small>A, G</small>	

10 Sorten Mövenpick Eiscreme finden Sie auf unserer Eiskarte.



Foto: fotolia.de / fredrechat

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen

Speisen können Allergene und Zusatzstoffe enthalten. Bitte informieren Sie sich bei unsere Mitarbeitern. Seit 13.12.2014 verpflichtet uns der Gesetzgeber, die Allergene und Zusatzstoffe zu kennzeichnen.

Zusatzstoffe: (1) Farbstoff, (2) Konservierungsstoffe, (3) Geschmacksverstärker, (4) Süßungsmittel, (5) Milcheiweiß, (6) Phosphat, (7) Koffein, (8) Chinin

Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fische, (E) Erdnüsse, (F) Sojabohnen, (G) Milch, (H) Schalenfrüchte, (I) Sellerie, (J) Senf, (K) Sesamsamen, (L) Schwefeldioxid/Sulfite, (M) Lupinen, (N) Weichtiere, (O) Äpfel, (P) Zwiebeln

Salatdressing kann 2, 4, 5, E, F, G, I, J, P enthalten. **Brot** zum Salat kann A, C, E, G, I enthalten. **Salate** können 1, 2, 3, 4, A, C, E, F, G, I, O, P enthalten. **Desserts** können 1, 2, 4, A, C, E, G, K, O, P enthalten.

Impressum

**zur
Rothenburg**
Restaurant Festsaal
Seit 1905 Familie Goldapp

Lichtenberger Straße 53
38120 Braunschweig
Telefon: 0531 / 84 16 08
Fax: 0531 / 28 50 94 21
E-Mail: info@zur-rothenburg.de
Internet: www.zur-rothenburg.de

Öffnungszeiten: Von Mittwoch bis Sonntag ab 11.00 Uhr durchgehend bis 23.00 Uhr geöffnet. Küche von 12.00 bis 15.00 Uhr und 17.00 bis 22.00 Uhr. Montags und dienstags geschlossen.

Inhaber: Carsten Goldapp
FA BS Altwiekirg, **Steuernummer:** 1311501891
USt.-Nummer: DE216548947

Layout & Produktion: Julia Langmaack, www.langmaack-fiolka.de

Weißweine

„Unplugged“ – Weingut Tesch, Nahe
Riesling, trocken, Ein feines Säurenetz umspielt die volle Rieslingfrucht dieses Weins, der nach weißfleischigen Pfirsichen duftet. Im Mund angenehm spritzig, geschliffen und leicht in seiner Erscheinung, dabei sehr trocken im Stil.
 0,2 l 6,00 €
 0,75 l 22,00 €

„Mit den Wolken ziehen“ – Weingut Kiefer, Baden
Rivaner, Riesling und Sauvignon Blanc, trocken, Klar, kühl, weißfleischiges Obst und Blüten bestechen die Nase. Am Gaumen würzig, frisch mit zitroniger Säure und gutem Spiel bei mittlerer Länge machen ihn zu einem spannenden Trinkvergnügen.
 0,2 l 6,00 €
 0,75 l 22,00 €

„Helle Freude“ – Weingut am Stein, Ludwig Knoll, Franken
 Diese **Cuvée** begeistert: ihre fruchtige und spritzig-frische Art macht Lust auf mehr. Ein Wein voller Lebendigkeit mit frischen Aromen nach Citrus, Apfel und Holunder.
 0,2 l 6,00 €
 0,75 l 22,00 €

Eichstetter Herrenbuck – Weingut Kiefer, Baden
Weißburgunder, trocken Strahlendes Gelbgrün. Feines vielschichtiges Bukett mit Anklängen von reifem grünen Apfel. Sehr elegant und nachverlangend durch sein erfrischendes und lebendiges Säurespiel.
 0,2 l 6,00 €
 0,75 l 22,00 €

Ockenheimer Klosterweg – Weingut Bungert Mauer, Rheinhessen
Weißer Burgunder, halbtrocken, Fruchtig, frisch duftend nach grünem Apfel. Goldene Kammerpreismünze
 0,2 l 5,50 €
 0,75 l 20,00 €

RS-Silvaner – Weingut Bungert Mauer, Rheinhessen
Silvaner, trocken, Bukett mit interessanten Fruchtaromen, erinnert an Kräuter und Wildblumen und frisches Heu
 0,2 l 5,50 €
 0,75 l 20,00 €

Binger Pfarrgarten – Bungert-Mauer, Rheinhessen
Siegerrebe, Spätlese, milde, blumige und exotische Aromen
 0,2 l 5,50 €
 0,75 l 20,00 €

IGT Veneto **Pinot Grigio** – Venetien, Italien
Grauer Burgunder, trocken, feine Fruchtaromen, animierend und frisch
 0,2 l 5,10 €
 0,75 l 19,00 €

Gavi di Gavi DOCG – Fontanafredda, Piemont, Italien
Cortese, Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Üppige Aromen von Blumen, Vanille und Zitrone. Dieser trockene Wein ist vollmundig, ausgewogen und elegant
 0,2 l 7,50 €
 0,75 l 28,00 €

Tribu, Trivento – Mendoza, Argentinien
Chardonnay, trocken, frisch, anregend, mit Aromen von Ananas und Melone
 0,2 l 6,00 €
 0,75 l 22,00 €



Foto: fotolia.de / sumire8

Roséweine

„Tanz auf dem Vulkan“ – Weingut Kiefer, Baden
Feinherber Rotling mit Muskateller, Rivaner und Regent. Ungestüme Kraft aus der Vulkanerde des Kaiserstuhls. Eine meisterhafte Rot-Weißkomposition mit der Performance eines Weißen und Entflammen eines Roten mit fruchtigen Beeren.
 0,2 l 6,00 €
 0,75 l 22,00 €

„Schmetterlinge im Bauch“ – Weingut Kiefer, Baden
Feinherbe Cuvée aus Spätburgunder, Dornfelder, Cabernet mitos, Cabernet carol. Kräftiges Rosé und kräftige Nase, merkbare Kohlensäure, spritzig und fruchtbetont mit gut eingebautem Restzucker. Sein feiner Trinkfluss verschafft Lebensfreude pur.
 0,2 l 6,00 €
 0,75 l 22,00 €

Binger Pfarrgarten – Bungert-Mauer, Rheinhessen
Blauer Portugieser, halbtrocken, fruchtiger Sommerwein
 0,2 l 5,50 €
 0,75 l 20,00 €

Pinot Grigio rosé IGT – Concilio Vini, Trentino, Italien
Grauer Burgunder, trocken Gibt es den wirklich? Großartiger Sommerwein und extrem, wirklich extrem fruchtig.
 0,2 l 5,10 €
 0,75 l 19,00 €

Rotweine

Binger Pfarrgarten – Bungert-Mauer, Rheinhessen
Dornfelder, trocken, dunkelrot mit dem typischen Duft nach Sauerkirschen, säurearm und fruchtig.

..... 0,2 l 6,00 €
..... 0,75 l 22,00 €

„Über Grenzen Gehen“ – Weingut Kiefer, Baden
Trockene Cuvée aus Prior, Baron, Dunkelfelder, Spätburgunder, Dornfelder und Cabernet Mitos
Tiefes Dunkelrot mit violetten Reflexen. In der Nase rassige Würze und Aromen von Brombeeren und Schwarzen Johannisbeeren. Im Mund überzeugen reife Tannine.

..... 0,2 l 6,00 €
..... 0,75 l 22,00 €

„Die Freude teilen“ – Weingut Kiefer, Baden
Liebliche Cuvée aus Prior, Baron, Dunkelfelder, Spätburgunder, Dornfelder und Cabernet Mitos.
Tiefes Dunkelrot mit violetten Reflexen. In der Nase rassige Würze und Aromen von Brombeeren und Schwarzen Johannisbeeren. Im Mund deutliche, harmonisch eingebundene Restsüße mit einem schönen Finish der reifen Tannine.

..... 0,2 l 6,00 €
..... 0,75 l 22,00 €

Eichstetter Herrenbuck – Weingut Kiefer, Baden
Spätburgunder, trocken, Leuchtendes Rubinrot. Ein tiefer Duft nach Waldbeeren mit pfeffrigen Anklängen umgarnen die Nase. Feste geradlinige Struktur mit einer herben Säurefrische beeindrucken den Gaumen.

..... 0,2 l 6,00 €
..... 0,75 l 22,00 €

Ockenheimer Kreuz – Bungert-Mauer, Rheinhessen
Blauer Portugieser, halbtrocken, leichter Rotwein mit fruchtigen Brombeeraromen

..... 0,2 l 5,50 €
..... 0,75 l 20,00 €

IGP Pays d’Oc, Cerf Volant – Languedoc-Roussillon, Frankreich

Merlot, Rubinrote Farbe. In der Nase ist dieser Merlot blumig und würzig. Im Mund ist er kräftig und fruchtig mit feinen Tanninen, Pfeffer- und Vanillenoten.

..... 0,2 l 4,50 €
..... 0,75 l 16,00 €

Nobile di Montepulciano – Contucci, Toscana, Italien

Sangiovese, trocken, Komplexe langanhaltende Aromen, reife Beerenfrucht mit edler Struktur. Beste Weinberge aus Montepulciano kombiniert mit Tradition und Innovation von 40 Generationen der Familie Contucci.

..... 0,2 l 7,80 €
..... 0,75 l 28,00 €



Foto: iStockphoto.de / Markus Mänka

Chianti Classico – Villa Lorenza, Chianti, Italien
Sangiovese, trocken, viel Frucht in Bukett und Aroma, gute Textur. Der „Gallo Nero“, der schwarze Hahn auf dem Flaschenhals bzw. auf der Banderole bürgt für die besondere Qualität dieses Weines.

..... 0,2 l 7,00 €
..... 0,75 l 27,00 €

Campo Largo, Concha y Toro – Central Valley, Chile
Cabernet Sauvignon/Merlot, trocken, ausgeprägte Frucht, weich und elegant vom bedeutendsten Weingut Südamerikas

..... 0,2 l 5,50 €
..... 1,50 l 39,00 €

Fabelhaft Tinto DOC – Douro, Portugal
Tinta Roriz, Touriga Francesa, Tinta Barroca, trocken
Der unbeschreibliche Niepoort Fabelhaft Tinto aus dem portugiesischen Duoro überzeugt mit seinem weichen, warmherzigen Geschmack und dem verführerisch fruchtigen Aroma.

..... 0,2 l 7,50 €
..... 0,75 l 27,50 €

Château Fontestean – Haut-Medoc, Frankreich
Cabernet Sauvignon/Merlot, trocken, delikate und balancierte Aromen, kräftig mit hohem Tanningehalt, bukettreich, Weinbautradition seit 1277 mit der Klassifizierung Cru Bourgeois.

..... 0,2 l 7,50 €
..... 0,75 l 27,50 €

Vina Berceo, DOCa, Rioja – Spanien

Crianza, trocken, zwei Jahre gereift, im Barrique angebaut, vollmundige Frucht und Gewürz-Aromen mit samtig-weichen Nachhall. Die Böden der 1872 gegründeten Bodega und das kühlere, niederschlagreiche Klima sorgen für den feinen Geschmack mit viel Finesse

..... 0,2 l 7,00 €
..... 0,75 l 27,00 €

Southern Hills, Wente Vineyards – Livermore Valley, Kalifornien

Cabernet Sauvignon, Fruchtaromen von Kirsche und Pflaume mit reichen Tanninen und langem Finish. Der Weinerzeugung des 1883 gegründeten Weinguts erfolgt der Maxime „Technology meets Tradition.“

..... 0,2 l 7,00 €
..... 0,75 l 27,00 €

Aperitifs

Sekt Kellerei Langenbach	0,10 l	3,50 €
.....	0,75 l	26,00 €
Prosecco Valdobbiadene	0,10 l	3,50 €
spumante DOC	0,75 l	26,00 €
„Bellini“ Sekt mit Pfirsichlikör ¹⁾	0,10 l	3,80 €
„Kir Royal“ Sekt mit Cassislikör ¹⁾ ...	0,10 l	3,80 €
Prosecco mit Aperol ¹⁾ ¹⁰⁾	0,10 l	3,80 €
Aperol „Spritz“ ¹⁾ ¹⁰⁾	0,20 l	4,50 €
Prosecco auf Eis	0,20 l	4,50 €
Sherry Dry / Medium / Cream	0,05 l	3,00 €
Martini Bianco	0,05 l	3,00 €
Lillet „Wildberry“, Lillet rosé, Minze Schweppes Wildberry, Limette,	0,20 l	4,50 €
Duckstein Original	0,10 l	1,50 €



Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Naturell, Medium oder Sprudel	0,25 l	2,40 €
.....	0,75 l	5,50 €
Tafelwasser	0,75 l	3,50 €
Sinalco Orange, Zitrone, Cola ¹⁾ ⁹⁾ oder Cola Light ¹⁾ ⁹⁾ ¹¹⁾ ¹²⁾ ...	0,30 l	2,60 €
.....	0,40 l	3,20 €
Vitamalz Malztrunk	0,33 l	2,40 €
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰⁾ , Ginger Ale ¹⁾ oder Schweppes Tonic Water ¹⁰⁾	0,20 l	2,20 €
NIEHOFFS VAIHINGER Apfelsaft naturtrüb / Schorle	0,30 l	2,60 €
.....	0,40 l	3,20 €
Orangensaft	0,30 l	2,60 €
Roter Traubensaft	0,20 l	2,20 €
Johannisbeernektar	0,20 l	2,20 €
Tomatensaft	0,20 l	2,20 €
Kirschnektar	0,20 l	2,20 €



Biere

Wolters Premium Pilsener	0,30 l	2,50 €
.....	0,40 l	3,20 €
Alsterwasser	0,30 l	2,50 €
.....	0,40 l	3,20 €
Wolters Alkoholfrei	0,33 l	2,50 €
Duckstein Original	0,30 l	2,60 €
Duckstein Opal Pilsener Grand Cru	0,30 l	2,80 €
Erdinger Weissbier	0,50 l	3,80 €
Erdinger Weissbier Kristall	0,50 l	3,80 €
Erdinger Weissbier Dunkel	0,50 l	3,80 €
Erdinger Weissbier alkoholfrei	0,50 l	3,80 €
Berliner Kindl Weisse Himbeer- oder Waldmeistersirup	0,50 l	3,00 €

Heiße Getränke

Jacobs Kaffee und Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee ⁹⁾	2,00 €
Kännchen Kaffee ⁹⁾	3,50 €
Tasse entkoffeinierter Kaffee HAG	2,00 €
Kännchen entkoffeinierter Kaffee	3,50 €
Espresso ⁹⁾	2,00 €
Doppelter Espresso ⁹⁾	3,30 €
Cappuccino ⁹⁾	2,50 €
Milchkaffee ⁹⁾	3,20 €
Latte Macchiato ⁹⁾	3,20 €
Chocochino ⁹⁾	3,20 €
Tasse Tee Darjeeling ⁹⁾	2,00 €
Tasse Tee Rotbusch Vanille	2,00 €
Tasse Tee Pfefferminze	2,00 €
Tasse Tee Kamille	2,00 €
Tasse Tee Früchtemischung	2,00 €
Heiße Milch / wahlweise mit Honig	2,40 €
Heiße Schokolade ...	
... mit Sahne	3,20 €
... mit Amaretto 2 cl	3,90 €
... mit Rum 2 cl	3,90 €
Tasse Heiße Zitrone	1,80 €
Tasse Grog mit Rum 4 cl	3,20 €
Tasse Christkindl's Glühwein	2,30 €

Spirituosen 2 cl

Vol %

Weinbrand Asbach Uralt	38 %	2,00 €
Brandy Carlos I	40 %	3,50 €
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	40 %	3,50 €
Cognac R. Martin Coeur de Cognac	40 %	4,00 €
Cognac Hennessy V.S.O.P.	40 %	3,50 €
Armagnac mit Pflaume 4 cl	16 %	1,90 €
Calvados Gilbert	40 %	2,50 €
Grappa Cellini Oro	38 %	2,50 €
Grappa Franciacorta Barricato	40 %	2,50 €
Grappa Nonino Chardonnay	41 %	3,00 €
Grappa Nonino Merlot	41 %	3,00 €
Grappa Nonino Prosecco	41 %	3,00 €
Grappa Nonino Il Moscato	41 %	3,00 €
Grappa Nonino Tradizione	41 %	3,00 €
Wodka Moskowskaya	50 %	1,80 €
Wodka mit Feige	20 %	2,50 €
Tequila Agavita Anejo Gold	40 %	2,50 €
Tequila Agavita Platinum Blanco ...	40 %	2,50 €
Gin Bombay Sapphire	40 %	3,00 €

SCHLADERER

Kirschwasser	42 %	2,50 €
Himbeergeist	42 %	2,50 €
Mirabelle	42 %	2,50 €
Zwetschge	42 %	2,50 €
Williams Birne	40 %	2,50 €
Obstwasser	38 %	2,50 €

SCHLADERER RARITÄTEN

Schwarzwälder Zibärtele	42 %	4,50 €
Walliser Williams	43 %	4,50 €
Markgräfler Sauerkirsche	42 %	4,50 €
Chrisiwässerli Kirschwasser	50 %	4,50 €



BRIGITTA RUST – Piekfeine Brände

Willamsbirne	40 %	4,50 €
Quitte	40 %	4,50 €
Mirabelle	40 %	4,50 €
Zwetschge	40 %	4,50 €
Waldhimbeere	40 %	4,50 €
Walnuss	40 %	4,50 €
Haselnuss	40 %	4,50 €
Schlehe	40 %	7,50 €

LIKÖRE AUF EIS 4 CL

Aprikose	20 %	4,50 €
Birne	20 %	4,50 €
Panna Cotta	17 %	4,50 €

Maltaser Kreuz Aquavit	40 %	1,80 €
Maltaser Kreuz Jubiläums Aquavit ...	40 %	2,00 €
Linie Aquavit	42 %	2,00 €
Bommerlunder Kümmel	38 %	1,50 €
Jägermeister	35 %	1,90 €
Ramazotti	30 %	2,30 €
Averna	29 %	2,30 €
Fürst Bismarck Doppelkorn	38 %	1,50 €
Ouzo 12	38 %	1,50 €
Borgmann	29 %	2,50 €
Killepitsch	42 %	1,70 €
Underberg	39 %	1,70 €
Fernet Branca	39 %	1,90 €
Fernet Menta	32 %	1,90 €
Sambuca Molinari	40 %	1,90 €
Grand Marnier	40 %	2,50 €
Bailey's auf Eis 4 cl 1)	17 %	3,50 €
Fragoli Erdbeerlikör 1)	24 %	1,90 €
Amaretto	22 %	1,90 €
Limoncello	28 %	1,90 €
Eierlikör	22 %	1,90 €

Spirituosen 4 cl

Vol %

Scotch Whisky Ballantine's	40 %	4,00 €
Scotch Whisky Johnnie Walker Red ...	40 %	4,00 €
Scotch Whisky Glen Grant	40 %	5,00 €
Scotch Whisky Laphroaig 10 Years ...	40 %	5,00 €
Scotch Whisky Chivas Regal 12	40 %	5,00 €
The Glen Els Harzer single malt Whisky	46 %	6,00 €
Bourbon Whiskey Jim Beam	46 %	4,00 €
Bourbon Whiskey Jack Daniel's	46 %	4,00 €
Rum Bacardi	40 %	4,00 €
Rum Havana Club 3 anos	40 %	5,00 €

Longdrinks – 4 cl Spirituosen

Campari Orange 1)	0,30 l	5,50 €
Campari Soda 1)	0,30 l	5,50 €
Barcadi Cola 1) 9)	0,30 l	5,50 €
Cuba Libre Havanna Club Cola 1) 9) ...	0,30 l	5,50 €
Wodka Lemon 10)	0,30 l	5,50 €
Wodka Tonic 10)	0,30 l	5,50 €
Gin Tonic 10)	0,30 l	5,50 €
Jim Beam Cola 1) 9)	0,30 l	5,50 €
Brandy Cola 1) 9)	0,30 l	5,50 €
Jägermeister Cola 1) 9)	0,30 l	5,50 €
Jägermeister Red Bull 1) 9) 14)	0,30 l	5,50 €
Wodka Red Bull 1) 9) 14)	0,30 l	5,50 €

Unsere täglichen Mittagsgерichte

Bei uns können Sie jeden Mittag von 12.00 bis 15.00 Uhr eine leckere und ausgiebige Mahlzeit einnehmen für nur **7,00 €**.

Wir wechseln täglich unsere Speiseangebote und zaubern immer wieder neue Geschmackserlebnisse.

Überzeugen Sie sich selbst. Essen Sie 10 x bei uns und erhalten Sie als besonderen Bonus ein Gratisgericht.

Für enthaltene Allergene und Zusatzstoffe sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an.

Mittagsgerichte im Oktober

Vom 03. bis 14. Oktober 2016 bleibt das Restaurant Zur Rothenburg leider wegen Reparaturarbeiten geschlossen.

Mittwoch, 19. Oktober

Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln

Donnerstag, 20. Oktober

Gebratener Leberkäse mit Kartoffelpüree und Spiegelei

Freitag, 21. Oktober

Welsfilet aus dem Wurzelsud mit Meerrettich und Petersilienkartoffeln

Mittwoch, 26. Oktober

Bayrische Krautwickel, Kohlroulade mit Kümmelsoße und Salzkartoffeln

Donnerstag, 27. Oktober

Knusprige Schweinshaxe mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

Freitag, 28. Oktober

Forelle „Müllerin“ mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

10 x bei uns Essen = 1 x gratis!

Mittagsgerichte im November

Mittwoch, 02. November

Schweinerückensteak mit Rahmpilzen und Krokettten

Donnerstag, 03. November

Gefüllte Hähnchenbrust mit Blattspinat und Basmatireis

Freitag, 04. November

Gebackenes Seelachsfilet in Knusper-teig mit Blattspinat und Kartoffelpüree

Mittwoch, 09. November

Putenmedaillons im Parmesan-Ei-mantel auf Tomatensoße und Nudeln

Donnerstag, 10. November

Ungarisches Paprikagulasch mit Nudeln und Salatbeilage

Freitag 11. November

Rotbarschfilet in Kokospanade mit Mango-Currysoße dazu Basmatireis

Mittwoch, 16. November

Putensteak mit Paprika-Zwiebelsoße auf Curryreis

Donnerstag, 17. November

Nackensteak vom Schwein mit Mumme-Röstzwiebeln

Freitag, 18. November

Gebratene Heringsfilets mit Salzkartoffeln und Gurkensalat

Mittwoch, 23. November

„Cordon bleu“ von der Pute mit Tomatensoße und Pommes frites

Donnerstag, 24. November

Schwäbische Spätzlepfanne mit Schweinefiletstreifen und Pilzragout

Freitag, 25. November

Lachsfilet auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

Mittwoch, 30. November

Geschnetzeltes vom Rind und Schwein mit Rotkohl und Krokettten

Unser Mittagsmenü: mit Tagessuppe, Beilagensalat oder kleinem Dessert 10,00 €

Mittagsgerichte im Dezember

Donnerstag, 01. Dezember

Rinderleber mit Schmorzwiebeln auf Kartoffelpüree

Freitag, 02. Dezember

Buttfilet mit Wirsinggemüse auf Rote-Beete-Risotto

Mittwoch, 07. Dezember

Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Remouladensoße

Donnerstag, 08. Dezember

Putenbrustfilet Hawaii mit Ananas und Käse überbacken, dazu Pommes

Freitag, 09. Dezember

Ofenkartoffel mit Blattspinat, Scampispiß und Hollandaise

Mittwoch, 14. Dezember

Fruchtiges Putenbrustcurry

mit Basmatireis und Krabbenchips

Donnerstag, 15. Dezember

3 Senfeier mit Petersilienkartoffeln und Beilagensalat

Freitag, 16. Dezember

Lachsfilet mit Bearnaisesoße, überbacken und Petersilienkartoffeln

Mittwoch, 21. Dezember

Rindergeschnetzeltes auf Kartoffelrösti

Donnerstag, 22. Dezember

Knusprige Gänsekeule mit Rotkohl und Krokettten

Freitag, 23. Dezember

Gebratenes Lachsfilet auf Steinpilzrisotto

Samstag, 24. Dezember

Heiligabend – geschlossen

25. & 26. Dezember

1. & 2. Weihnachtsfeiertag geöffnet von 12.00 – 15.00 Uhr

Mittwoch, 28. Dezember

Rindersteak“ Madagaskar“ mit grünem Pfeffer und Kartoffelgratin

Donnerstag, 29. Dezember

Wildragout mit Rotkohl und Schupfnudeln

Freitag, 30. Dezember

Pochiertes Lachsfilet auf Lauch mit Dillsoße und Kartoffel-Gurkensalat

Samstag, 31. Dezember

Silvester-Party ab 19.00 Uhr

jedes Gericht bei uns für 7,00 €