



Rosenburg Menu

Carpaccio vom Rinds-Tafelspitz mariniert mit Kürbiskernöl
Pilztatar und Frühlingskräuter
25.00

Geräuchertes Forellenfilet mit Zitronencreme
auf Randen Risotto
24.00

Paniertes Kalbssteakröllchen mit Frischkäse und Kerbel gefüllt
Fächerkartoffeln
Weisse und grüne Spargeln
45.00

Blätterteigring gefüllt mit Rhabarberschaum
Weisses Schokoladen Parfait und Erdbeeren
13.00

*

Menü komplett 90.00
mit einer Vorspeise 74.00

Wir erweitern Ihnen das Menu gerne mit einem Nidwaldner Käsemüsterli
Zusätzlich 16.00

Zum Menü empfehlen wir die Weine:

Lorch, Rheingau VDP Ortswein 2021
Riesling August Kessler

Flasche weiss 62.00 pro dl. 9.60

Donne Fittipaldi, Bolgheri, Toscana DOC 2022
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Flasche rot 63.00 pro dl. 9.80

*