



Rosenburg Menu

Gebeizter Frutiger Stör mit marinierten Radieschen,
Erbsen, Gurken und Kalamansi

26.00

Hausgemachte Wildfleisch Ravioli
mit Zucchetti und Stanser Fladä

25.00

Rosa gebratene Entenbrust mit Erdnuss
Soja-Chili-Sauce

Quinoa-Amaranth-Taboulé

42.00

Quark- Pave mit Waldbeerensorbet

Erdbeer- Rhabarbersauce

Granola mit Honig

14.00

*

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:

Johanniter Mühlhalde, Rafael Schacher, AOC 2023
Hochdorf, Luzern

Flasche weiss 62.00 pro dl. 9.60

Pinot Noir, Markus Ruch AOC 2022
Klettgau, Schaffhausen

Flasche rot 64.00 pro dl. 9.90

*