

Vorspeisen:

Provenzalische Fischsuppe, klare Fischsuppe mit Fischfilets und Kräutercrôuton	6,50 Euro
Bouillon mit bunten Gemüsestreifen und Markklößchen	5,50 Euro
Französische Zwiebelsuppe mit Käse - Crôutons überbacken	5,50 Euro
Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Kürbiskernöl verfeinert	5,50 Euro
Im Haselnussmantel gebackenes Hirtenkäse mit frischen Saisonsalaten	9,00 Euro

Hauptspeisen:

Panierte und gebratene Kräuterseitlinge mit bunten Salaten und Baguetteschnitte	12,50 Euro
Schweinemedallions mit frischen gebratenen Kräuterseitlingen, auf pikanter Rahmsoße und Kartoffelkroketten	16,50 Euro
Provenzalischer Fischsalat bunte Salatauswahl mit feiner Kräutervinaigrette zubereitet dazu gebratene Lachsstreifen, Shrimps und Calamaris	12,50 Euro
Jägerschnitzel, zartes Schweineschnitzel mit Champignonsauce überzogen, Salatteller und Pommes frites	11,00 Euro
Ungarisches Paprikaschnitzel, zartes Schweineschnitzel mit herzhafter Paprikasoße überzogen, Salatteller und Pommes frites	11,00 Euro
Rahmschnitzel, Schweineschnitzel mit feiner Rahmsauce überzogen, dazu Salatteller und Pommes frites	11,00 Euro

Gerne zur telefonischen Bestellung und Abholung am Haupteingang!

www.gasthof-rockensuess.de 06691 – 91 92 50

- französisches Schnitzel mit Camembert und Preiselbeeren
überbacken auf Käserahmsauce, dazu Salatteller
und Pommes frites 12,00 Euro
- Schnitzel italienisch, mit Tomaten, Schinken, Salbei und Käse
überbacken, Salatteller, dazu Kartoffelgnocchis 12,00 Euro
- Westernschnitzel, Schweineschnitzel mit gedünstetem
Speck, Zwiebeln, Champignons und mit Kräuterbutter belegt,
Salatteller und Kartoffelspalten 12,00 Euro
- Schweineschnitzel nach Art des Hauses,
mit frischen gebratenen Champignons belegt Holländischer
Sauce, Salatteller und Pommes frites 12,00 Euro
- Pfeffersteak Madagaskar,
rosa gebratenes Steak mit pikanter Pfefferrahmsauce überzogen,
dazu bunter Salatteller und Kartoffelrösti 21,50 Euro
- Rumpsteak Kellermeister,
rosa gebratenes Rumpsteak mit frischen gebratenen Pilzen
belegt und mit Bernaise überzogen, dazu bunter jahreszeitlicher
Salatteller und Kartoffelkroketten 21,50 Euro
- Spezialtopf nach Art des Hauses,
drei Medaillons von Rind und Schwein mit Champignons,
Prinzessbohnen und Rahmsauce, dazu Kroketten 17,50 Euro
- Schweinemedailleurs Kardinal, mit Tomaten und Mozzarella
überbacken auf Käserahmsauce, dazu bunter Salatteller
und Kroketten 16,50 Euro
- Rosa gebratene Lammfilets auf dunkler Olivensauce,
mit Grillgemüse und Kartoffelplätzchen 21,50 Euro

Gerne zur telefonischen Bestellung und Abholung am Haupteingang!

www.gasthof-rockensuess.de 06691 – 91 92 50

Bunter Fischteller mit Riesengarnelen, gebratenem Loup de mer und Lachsfilet auf heller Weißweinsauce, dazu Grillgemüse und Schwenkkartoffeln 20,50 Euro

Schollenfilets nach Finkenwerder Art, mit gedünstetem Speck und Zwiebeln garniert, dazu bunter Salatteller und Schwenkkartoffeln 19,80 Euro

XL Beef Burger, saftiges Rindfleisch (200g) mit gebratenen Speckscheiben, Röstzwiebeln, Tomate und Gurke im Burgerbrötchen, dazu Pommes frites 10,50 Euro

Italienische Bandnudeln mit Schmortomaten, frischen Kräutern gebratenem Lachs und Garnelen 14,50 Euro

Vegetarisch: Pilzpfanne, gebratene Kartoffelnocken mit frischen Pfifferlingen, Champignons und frischen Kräutern 11,50 Euro

Dessert

Krokantbecher
drei verschiedene Eiscremes mit Schokosauce, Schlagsahne, Eierlikör und Krokant 5,50 Euro

Crème Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Sauerkirschen mit Schlagsahne 5,00 Euro

Hausgemachtes Eisparfait
- auf Anfrage mit frischen Früchten garniert
z.B. Orangen – Limonenparfait, oder Holunderparfait 6,50 Euro

Gerne zur telefonischen Bestellung und Abholung am Haupteingang!

www.gasthof-rockensuess.de 06691 – 91 92 50