



Bitte bis 28. Dezember vorbestellen!

Silvestermenü 2009/2010

Birnencarpaccio mit frischen Flusskrebse in Tomaten-Estragon-Vinaigrette  
oder

Hausgemachte Fenchelstopfleberterrinen mit Quittenkompott

\*\*\*

Trüffelravioli mit gerösteten Pinienkernen und gebratenem Wildschweinerücken  
oder

Gefüllter Ochsenchwanz mit orientalischen Gewürzen mariniert auf Kürbispüree  
oder

Rochenflügel mit Vanille parfümiert und gebratener Schwarzwurzel

\*\*\*

Granatapfelsorbet

\*\*\*

Lammrücken auf Safranfenchel mit gedörrten Tomaten und Spinatgnocchi  
oder

Zungenroulade mit Hummerkern auf Wildreis, Hummerschaum und Zuckerschoten

\*\*\*

Dessert rund um die Orange:

Orangen Crème Brûlée, Zwerg-Orangen-Kompott, Orangenkuchen & Orangenlikörreis  
oder

Variation von nationalen und internationalen Käsespezialitäten

Alle Gänge € 44,--

ohne Warmes Zwischengericht (Ochsenchwanz, Tortellini, Rochen) € 37,--

Vorbestellung unter:

Gasthof zur Rose, Großsachsener Str. 20

69469 Weinheim Oberflockenbach, Tel.:06201/29550, Fax: 295555, info@zur-rose.de