



Speisen & Getränke

Restaurant

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr,
Sie bei uns im ROKOKO begrüßen zu dürfen.

Bei der Zubereitung unserer Speisen legen wir großen Wert
auf **Frische** und **Regionalität**.

So kommt das **Wild** vom Jäger Maske aus Schwarzenau
die **Süßwasserfische** aus unserem hauseigenen **Fischbassin**
mit Unterstützung vom Fischer Wagner aus Zellingen
sowie unser **Obst und Gemüse**
von der Gärtnerei Klinger aus Veitshöchheim
und Schraud & Baunach in Lengfeld.

Auch für unsere kleinen Gäste halten wir eine gesonderte Kinderkarte bereit und
für Senioren servieren wir auf Wunsch kleinere Portionen
(außer Vorspeisen).

Hierfür ermäßigen wir den Vollpreis um € 2,50.

*Laut LMIV EU 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung
müssen in den Speisekarten die 14 Hauptallergene gekennzeichnet werden.*

Unsere Kennzeichnungstabelle finden Sie nach den Desserts.

SPEISEN | FEIERN | TAGEN

Unsere wunderschönen Räumlichkeiten bieten für jeden Anlass
eine stilvolle Umgebung.

So werden **Hochzeiten, Geburtstage, Taufen, Betriebsfeiern** und vieles mehr bei
uns im Haus durchgeführt.

Falls auch Sie einen solchen Anlass bei uns feiern möchten,
stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Ihre Gastgeber
Susan & Jens Cosmar sowie das ROKOKO-Team

» Aperitifs «

»Lillet Fizz«

Lillet Blanc | Mineralwasser | Limette | Eis

5,90 €

»Rokoko's Hausaperitif alkoholfrei«

Maracujasaft | Holunderblütensirup | Mineralwasser | Frische Minze | Eis

4,50 €

Feine Perlen

Winzersekt

2016er Silvaner brut, Weingut Reiss, Würzburg

0,1 l 4,90 €

Alkoholfreier Traubensecco

Weingut Scheuring, Margetshöchheim

0,1 l 3,40 €

Rokoko's »PröstlerSecco«

vinifiziert von Christine Pröstler, Retzbach

0,1 l 3,40 €

mit Aperol | Weinbergspfirsichlikör | Holunderblütensirup

0,1 l 3,90 €

Internationale Klassiker

Sherry

D.O. Jerez, Fino oder Medium dry

5 cl 3,50 €

Campari^{8,9}

pur 5 cl 3,30 €

mit Soda | Orangensaft 0,2 l 4,60 €

Martini - Vermouth

Bianco | Rosado

5 cl 3,50 €

Aus Cosmar's Gewürz- und Kräuterküche

Septembermenü

Getrüffelte Rote Betsuppe

mit Walnusskrokant und Meerrettich-Nockerln

2016er Thüngersheimer Johannisberg
Sauvignon Blanc, Kabinett trocken
Gebr. Geiger Jun., Thüngersheim

Zartes Kalbsfilet

verfeinert mit Kardamom, Kreuzkümmel und Koriander
auf Hokkaido-Kürbismus und hausgemachtem Kartoffel- Lauch-Strudel

2017er Scheurebe
Qualitätswein, trocken
Weingut Ilonka Scheuring, Margetshöchheim

Dreierlei von der fränkischen Zwetschge

~ gebacken, geeist und geschäumt ~

2015er Retzbacher Benediktusberg
Traminer, Auslese
Gebr. Geiger Jun., Thüngersheim

€ 40,00 / ohne Weinempfehlung

€ 49,00 / mit Weinempfehlung

Die letzte Bestellmöglichkeit für das Menü
ist am Mittag um 13:30 Uhr und am Abend um 21:00 Uhr.



1 Konservierungsstoffe, 2 Phosphat, 3 Antioxidationsmittel

» Vorspeisen «

Sommersalat „Rokoko“

Fetakäse mit Wassermelone, Brombeeren, Parmaschinken
und frischer Minze in Himbeervinaigrette

als Vorspeise 9,80 €

als Hauptgang 14,80 €

Gebratene Pfifferlinge

auf Rucolasalat mariniert in Aceto Balsamicodressing
mit Parmesan und Pinienkernen

als Vorspeise 10,50 €

als Hauptgang 15,50 €

Gratinierter Ziegenkäse

mit einer Honig- Kräuterkruste
auf knackigen Blattsalaten in Orangen- Himbeervinaigrette

10,80 €

» Suppen «

Festtagssuppe

mit Mark-, Leber- und Grießklößchen

4,80 €

Fränkische Silvanerrahmsuppe

mit Zimtcroustons

4,80 €

Mediterrane Pfifferlingrahmsuppe

mit Schmand und Speckchip

4,90 €

» Unsere Klassiker «

Wiener Schnitzel

vom Kalb
dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren
und ein kleiner Salat

17,50 €

Vitustöpfchen

Schweinefiletmedaillons auf hausgemachten Butterspätzle
in Champignon-Rahmsauce
mit gekochtem Schinken^{1,3} und Käse¹
dazu frische Marktsalate

16,90 €

Gesottener Kalbstafelspitz

an Apfel-Meerrettichsoße³
mit Bandnudeln und Preiselbeeren

15,90 €

Rinderbäckchen in Frankenwein geschmort

mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen^{1,3}

15,90 €

Filetspitzen, gebraten

in Champignonrahmsauce
mit Butternudeln und kleinem Salat

15,90 €

» **Unsere Sommerküche** «

Gebratene Hähnchenbrust

verfeinert mit Sesam-Meersalz
auf Pfifferlingen in Rahm im hausgemachten Wildkräuter-Crêpe
dazu knackige Blattsalate in fruchtiger Apfelvinaigrette
16,90 €

Geschnetzeltes von der Kalbsleber

Champignons in Sherryrahmsoße mit Preiselbeersahne
dazu hausgemachte Butterspätzle
und ein kleiner Beilagensalat
17,90 €

Geschmorter Rehbraten

von unserem Jäger Maske aus Schwarzenau
in seiner Soße, Pfifferlinge in Rahm, Apfelrotkraut
und Kartoffelklöße
18,90 €

Schweinefiletmedaillons

an Pfifferlingen in Rahm mit frischen Kräutern
hausgemachte Butterspätzle
und kleinem Beilagensalat
17,50 €

» Grill & Steakkarte «

Rumpsteak

200g	15,50 €
250g	19,00 €
300g	22,50 €

Rinderfilet

200g	20,00 €
250g	23,00 €
300g	27,00 €

Fränkische Bratwürste²

1 Paar	6,50 €
--------	--------

Unsere Steaks servieren wir mit kräftiger Kalbsjus und hausgemachter Kräuterbutter.

Beilagen zur Wahl:

Bratkartoffeln	3,50 €
Pommes frites	3,20 €
Süßkartoffel Pommes frites	3,80 €
Wurzelgemüse	3,80 €
Pfifferlinge in Rahm mit frischen Kräutern	5,90 €
Kleiner bunter Salatteller	4,80 €
Rucolasalat in Aceto Balsamicodressing	4,90 €
Großer bunter Salatteller	8,40 €

» Fisch «

Gebratene Lachsfiletstreifen

auf hausgemachter Gemüse- Kartoffeltortilla
an Frankfurter Grüner Soße, dazu Rucolasalat in Aceto- Balsamicodressing
18,80 €

Filet vom Zellinger Quellwassersaibling

auf Pfifferlingen in Rahm mit frischen Kräutern und gebratenen Schalenkartoffeln
dazu Rucolasalat in Aceto Balsamicodressing
18,90 €

Kross gebratenes Zanderfilet

an Silvanerrahmnudeln mit glacierten Weintrauben
und knackigem Wurzelgemüse
18,90 €

» Vegetarisch «

Pfifferlinge in Rahm mit Gartenkräutern

an hausgemachten Semmelklößen und kleinem Beilagensalat
14,80 €

Hausgemachte Gemüse- Kartoffeltortilla

mit Zuckerschoten, Mais und Karotten
an Frankfurter Grüner Soße, dazu Rucolasalat in Aceto Balsamicodressing
14,50 €

» Dessert «

“Giotto Becher”

mit Bourbon Vanilleeis, Schokoladen- und Haselnusseis
an hausgemachtem Eierlikör und Schlagsahne

7,50 €

In 15 Minuten ofenfrisch für Sie zubereitet

Schokoladensouffle mit flüssigem Kern

an Haselnusseis und Vanillesoße

8,50 €

Süße Kleinigkeit

Hausgemachtes Apfel-Zimt-Bällchen
an Bourbon Vanilleeis, dazu ein kleiner Espresso

7,90 €

Dessertvariation »ROKOKO«

8,70 €

Eis nach Lust & Laune

Vanille | Schokolade | Haselnuss | Erdbeere | Nougat-Krokant
Kokoseis | Passionsfruchtsorbet

je Riesenkugel 1,50 € / Portion Sahne 0,50 €

Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro!