

Lee Rose



HOTEL - RESTAURANT - CAFÉ



SONNTAGSBRUNCH

Genießen Sie Frühstück und Mittagessen in einem!

Essen Sie soviel Sie mögen von unserem herrlichen kalt - warmen Buffet mit großer Fischplatte, verschiedenen Vorspeisen, Salaten, Suppe, warmen Hauptgerichten, Desserts und...und...und...

incl.

1 Glas Sekt

1 Glas Orangensaft

und 1 Tasse Kaffee

19,50



APERITIFS

Campari
Soda/Orange
4,50

Portwein
3,50

Martini
Bianco/Dry/Rosso
3,50

VW
Vermouth/Williamsbirne
4,50

Sherry
Cream/Dry/Medium
3,50

Kir Royal
Creme de Cassis
Aufgefüllt mit Champagner
7,50

Aperol
auf Eis/Orange
4,00

Glas Champagner
7,50

Aperol
aufgefüllt mit Sekt
5,00

Glas Sekt
4,50

Bitterino
alkoholfreier Aperitif
3,50

Moët & Chandon
Piccolo
im Eiskühler mit geeistem
Glas serviert
29,50

KALTE VORSPEISEN

GEMISCHTER VORSPEISENTELLER

„SEEROSE“
11,50

PARMASCHINKEN

auf Melonenschiffchen
9,50

„CARPACCIO“

Hauchdünne Scheiben von rohem Rinderfilet
mit Zitrone mariniert, garniert mit Rucola und
Parmesanstreifen
12,50

TOMATEN mit MOZZARELLA

und frischem Basilikum
7,50

KRABBENCOCKTAIL

mit frischen Champignons und Ananas
9,50

LACHS AUF RUSSISCHE ART

mit Wodka - Zitronen - Marinade, Wacholder
und schwarzem Pfeffer gebeizt,
dazu Sauce - Duschkin und Toast
10,50

GERÄUCHERTES FORELLENFILET

mit Toast und Butter
7,50

WARM E VORSPEISEN

SCAMPI „CAFÉ DE PARIS“
12,50

LACHS - TATAR

auf Berner - Rösti
11,00

AUBERGINEN - SCHEIBEN ÜBERBACKEN

mit Schinken, Tomaten und Käse
8,50

SCAMPI AM SPIEß

in Knoblauchsauce mit Kräuter - Oliven garniert
12,50

GRATINIERTE WEINBERGSCHNECKEN

„CAFÉ DE PARIS“
8,50



SUPPEN

LAUCHCREMESUPPE

mit Croutons
4,50

TOMATENCREMESUPPE

mit Sahnehaube
und frischem Basilikum
4,00

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Pfannkuchenstreifen
4,00

BROCCOLICREMESUPPE

mit Lachsstreifen
5,00

SALATGERICHTE

„ELISABETH“

Salatkomposition, mit Mascarpone gefüllten Lachsrollchen
und Johannisbeer - Dressing
11,50

„BEL SAISON“

Gemischte Salate mit warmer Putenbrust,
geschmorten Champignons und Knoblauch
in Hausdressing
9,50

„BERGERS“

Verschiedene Salate
mit gebackenem Mozzarella,
Walnüssen und Speck - Croutons
in Hausdressing
9,50

„EXOTIC“

Salat aus Ananas, Rucola und Scampi mit
frischem Ingwer, Sesamöl und einem
pikanten Mango - Dressing
13,50



HAUPTGERICHTE

RINDERFILET „GRÜNER PFEFFER“
dazu Speckböhnchen und Kroketten
24,50

FILETSPITZEN „STROGANOFF“
mit Berner Rösti und Gemüse
18,50

RINDERFILET „CAFÉ DE PARIS“
dazu Ratatouillegemüse und Kroketten
24,50

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET
in Gorgonzola - Creme,
dazu Kroketten und Broccoli
16,50

GESCHNETZELTES „ZÜRICHER ART“
dazu Berner - Rösti und Broccoli
13,50

LAMMCARRÉ
in Kräuterknoblauch - Sauce,
dazu Ratatouillegemüse und Röstkartoffeln
17,50

HAUPTGERICHTE

LAMMFILET „PROVENÇALE“
mit Röstkartoffeln und Speckböhnchen
19,50

SCHMORTOPF „SEEROSE“
Medaillons vom Schweinefilet auf geschmortem Broccoli,
Erbsen, Karotten, Spargel und gerösteten Kartoffeln
mit Sauce - Hollandaise
16,50

FÜR 2 PERSONEN

GRILLPLATTE „SEEROSE“
Verschiedene Fleischsorten vom Holzkohlegrill,
mit Beilagen und frischen Früchten garniert,
dazu Salat der Saison
39,50

CHATEAUBRIAND
500 g Rinderfilet vom Black - Angus Rind,
mit Sauce Bernaise und reichlichen Beilagen garniert,
am Tisch tranchiert
52,50



VOM HOLZKOHLEGRILL

RUMPSTEAK

mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln
und Salat der Saison
18,50

FILETSTEAK

vom Angus - Rind mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin
und Prinzessböhnchen
23,50

„FILET GRANDE“

Filet vom Angus - Rind 300 g
mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und
mexikanischen Bohnen
28,50

GEGRILLTE STEAKS AM SPIß

Filetsteak, Rumpsteak und Schweinemedailon
vom Holzkohlegrill in Pfeffer - Sauce,
dazu Ofenkartoffel und Salat
19,50



VOM HOLZKOHLEGRILL

GRILLTELLER „SEEROSE“

Verschiedene Fleischsorten vom Grill,
dazu Djuvec - Reis, Ajvar, Pommes Frites
und Salat der Saison
13,50

STEAK & GAMBAS

Filet vom Angus - Rind und Hummerkrabben
gegrillt, dazu gratinierte Kartoffeln
und Salat der Saison
27,50

„LUSTIGER BOSNIAK“

Gefülltes Rumpsteak mit Schinken und Käse
dazu Pommes Frites, Djuvec - Reis
und Salat der Saison
18,50

SCHWEINERÜCKENSTEAK

„HOLZFÄLLER ART“
mit gerösteten Zwiebeln und Röstkartoffeln
15,50

GEFLÜGELGERICHTE

DUTENGESCHNETZELTES „INDISCH“

mit Butterreis und Salat der Saison
12,50

HÄHNCHENBRUST „MADAGASKAR“

in einer Sahnecreme - Sauce
mit grünen Pfefferkörnern, dazu Champignon - Reis
und Salat der Saison
13,50

HÄHNCHENBRUST „AMARETTO“

Hähnchenbrust - Filet in Butter gebraten,
mit Amaretto verfeinert,
dazu Bandnudeln in Estragon - Sauce und Broccoli
13,50

CHICKEN KEBAB

Hähnchenbrust - Filets und geräucherter Speck am Spieß,
dazu mexikanische Chilisauce, Röstkartoffeln und Salat
12,50

WIENER GEFLÜGELLEBER

mit frischen Champignons geschmort und im Pfännchen
mit Butterreis serviert, dazu Salat der Saison
11,50



FISCH - SPEZIALITÄTEN

LACHS - CORDON BLEU

gefüllt mit Mozzarella und Basilikum auf
Zitronenschaum - Sauce,
dazu Kartoffelgratin und Blattspinat
17,50

GEBRATENES ZANDERFILET

auf Dill - Sauce, dazu Röstkartoffeln und
gemischter Salat
15,50

ATLANTIK - ZUNGENFILET IN CHAMPAGNER - SAUCE

dazu Kartoffelgratin und Blattspinat
16,50

FRISCHE LACHS - TRANCHE IN PERNOD - SAHNE

mit Krabben, dazu Petersilienkartoffeln und Blattspinat
16,50

SCAMPI „CAFÉ DE PARIS“

mit grünem Pfeffer und Kräutern verfeinert, dazu
Bandnudeln und grüner Salat mit Vinaigrette - Dressing
19,50

SCAMPI „à la PARISIENNE“

ausgelöste Scampi in Eierpanade gebacken,
dazu Sauce - Tatar, Champignon - Reis
und grüner Salat in Vinaigrette - Dressing
21,50

GEGRILLTE GAMBERONI

mit einer Knoblauch - Sauce, dazu Champignon - Reis
und grüner Salat in Vinaigrette - Dressing
28,50

FRISCHER FISCH NACH TAGESANGEBOT



HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

TAGLIATELLE „AL PEPE VERDE“

hausgemachte Bandnudeln in Chardonnay - Sauce
mit grünem Pfeffer und Scampi aus der Pfanne
13,50

TAGLIATELLE „AL SALMONE“

hausgemachte Bandnudeln in einer Sahne - Sauce
mit Frischlachsstreifen und Tomaten
11,50

TAGLIATELLE „AL PESTO“

Bandnudeln mit Olivenöl, frischem Basilikum,
Knoblauch, Pinienkernen und Parmesan
8,50

TAGLIATELLE „AI GAMBERETTI“

hausgemachte Bandnudeln mit Krabben,
Tomaten, Knoblauch und Basilikum
11,50

RAVIOLI „SEEROSE“

hausgemachte Nudeltaschen gefüllt mit Frischkäse
und Spinat, in einer Käse - Sahne - Sauce
mit geschmorten Zucchini Scheiben
12,50



KLEINE GERICHTE

TOAST „SEEROSE“

Hähnchenbrust - Filet mit Champignon - Köpfen, Spargel
und Sauce - Hollandaise überbacken
11,50

TOAST „MISSISSIPPI“

Schweinelendchen mit Röstzwiebeln, Tomaten
und Gorgonzola - Creme überbacken
12,50

TESSINER RÖSTI

Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Rösti
mit geschmorten Champignons, Röstzwiebeln
und einer leichten Pfeffer - Sauce überbacken
11,50

KINDERTELLER

FISCHSTÄBCHEN

mit Pommes Frites, Ketchup,
Mayonnaise und Salat
7,50

CHICKEN - NUGGETS

mit Pommes Frites und Ketchup
6,50

KLEINES SCHNITZEL „WIENER ART“

mit Pommes Frites, Ketchup und Salat
7,50

KAISERSCHMARRN

mit Puderzucker und Waldbeeren
5,50



DESSERTS

DESSERT - VARIATION

„SEEROSE“

komponiert aus verschiedenen Desserts
8,50

KÄSETELLER

Kleine Käseauswahl mit
Vollkornbrot und Butter
8,50

VANILLEEIS

mit heißer Schokolade
6,50

MOUSSE AU CHOCOLAT

7,50

GEMISCHTES EIS

mit Sahne
4,50

TIRAMISU

mit frischen Früchten
garniert
6,50

GEMISCHTES EIS

mit Früchten und Sahne
6,50

ROTE GRÜTZE

mit Vanilleeis
5,50

ZIMT - CASSATA

auf Orangenspiegel mit
Feigen
7,50

FRISCHER OBSTALAT

6,50

WIENER KAISERSMARRN

mit Puderzucker und Waldbeeren
6,50

HEIßE GETRÄNKE

Tasse Kaffee

2,10

Kännchen Tee

mit Zitrone oder Sahne
3,40

Kännchen Kaffee

3,80

Glas Hagebutter-,
Kamillen- oder
Pfefferminztee

1,90

Tasse Kaffee HAG

2,10

Cappuccino Spezial
mit Amaretto

3,50

Kännchen Kaffee HAG

3,80

Irish Coffee

mit Tullamore Dew Whiskey
6,50

Espresso

2,20

Cappuccino

2,60

Tasse heiße Schokolade
mit Sahne

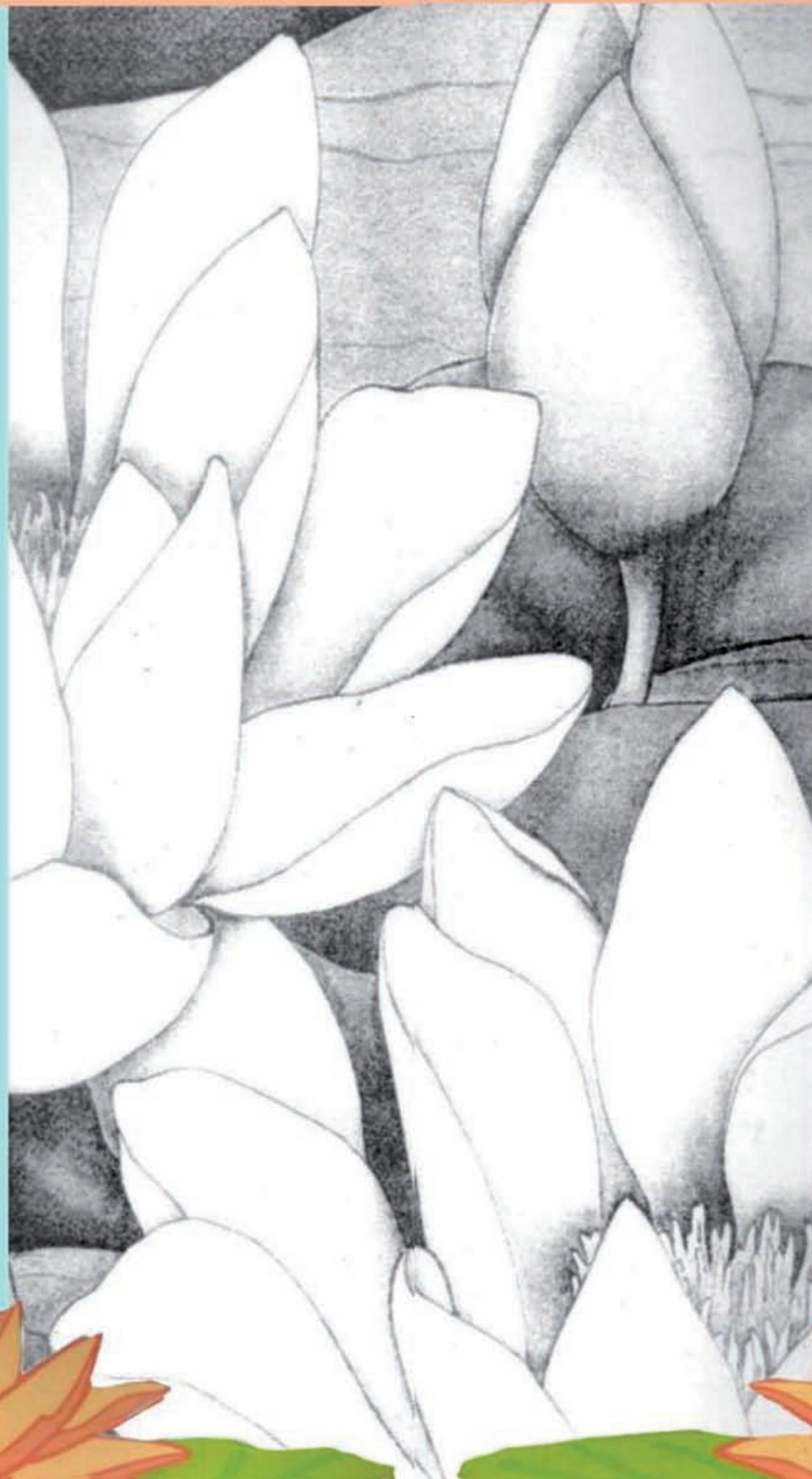
2,20

Glas Tee

mit Zitrone oder Sahne
1,90

Kännchen

heiße Schokolade
3,80



BIERE

König Pilsener 0,3l 2,20	Erdinger Weizen Kristall 0,5l 3,30
Diebels Alt 0,3 2,20	Erdinger Weizen Hefe 0,5l 3,30
Malz 0,3 2,20	Erdinger Weizen Hefe alkoholfrei 0,5l 3,30
König Pilsener alkoholfrei 0,33 2,50	Duckstein 0,3l 2,40

OFFENE WEINE

Soave 4,50	Elsässer Riesling 4,50
Blanc de Blanc 4,50	Rheinwein 4,50
Mosel 4,50	Badischer Weissherbst 4,50
Rosé Côtes de Provence 4,50	Beaujolais Village 4,50
Côte du Rhône 4,50	

CHAMPAGNER / SEKT

Hausmarke Sekt Flasche 0,75l 25,00
Fürst von Metternich Flasche 0,75l 30,00
Mumm Extra Dry Flasche 0,75l 28,00
Moët & Chandon Piccolo im Eiskühler mit geeistem Glas serviert 29,50
Hausmarke Champagner 50,00
Veuve Cliquot Donsardin Brut 65,00
Moët & Chandon 65,00
Glas Champagner 7,50
Glas Sekt 4,50



KALTE GETRÄNKE

Pepsi Cola ¹⁸ 0,3l 2,20	Tonic Water ¹⁰ 0,2l 2,50
Pepsi light ¹⁹ 2,20	Ginger Ale ¹⁰ 0,2l 2,50
Mirinda ¹² 0,3l 2,20	Orangensaft 0,2l 2,50
Seven Up 0,3l 2,20	Johannisbeersaft 0,2l 2,50
Alt-Bürgerbrunn 0,25l 2,20	Apfelsaft 0,2l 2,50
Alt-Bürgerbrunn 0,75l 5,50	Ananassaft 0,2l 2,50
Staatl. Fachinger 0,25l 2,50	Kirschsaff 0,2l 2,50
Zitrone Natur 0,2l 2,80	Tomatensaft 0,2l 2,50
Bitter Lemon ¹⁰ 0,2l 2,50	Orangensaft frisch gepresst 0,2l 4,50

COCKTAILS

Mai Tai 6,50	Tequila Sunrise 6,50
Dina Colada 6,50	SeeRose 6,50

SPIRITUOSEN ^{2cl}

Maltserkreuz Aquavit 3,00	Tequila 2,50
Jubiläums Aquavit 3,00	Sambuca 3,00
Linie Aquavit 3,00	Kirschwasser 3,50
Steinhäger 2,50	Himbeergeist 3,50
Doornkaat 2,50	Williamsbirne 3,50
Bommerlunder 2,50	Šljivovic 2,50
Wodka Moskovskaja 2,50	Grappa nach Wahl

BITTER ^{2cl} LIKÖRE ^{2cl}

Underberg 2,50	Bailey's 3,50
Fernet Branca / Menta 2,50	Grand Marnier 3,50
Ramazotti 2,50	Cointreau 3,50
Jägermeister 2,50	Tia Maria 3,50
	Amaretto 3,50
	Amaretto heiss mit Sahne 4,00



W H I S K Y ' S 4cl

Ballantines 5,00	Grant 's Glenfiddich 5,00
Johnnie Walker 5,00	Southern Comfort 4,50
Jim Beam 4,50	Tullamore Dew 4,50
Dimple 5,00	Chivas Regal 12 years old 5,50

COGNAC / WEINBRAND 2cl

L O N G D R I N K S

Asbach Uralt 3,30	Campari ¹ Soda/Orange 4,50
Martell 4,00	Wodka Lemon ¹⁰ /Orange 4,50
Hennessy 5,00	Bacardi Cola ¹⁸ 4,50
Remy Martin 5,00	Gin Tonic ¹⁰ 4,50
Metaxa 7 Sterne 4,50	Whisky Cola ¹⁸ 4,50
Cardinal Mendoza 6,50	Pernod Eiswasser 4,50
Calvados 6,50	Pernod Cola ¹⁸ 4,50
	Asbach Cola ¹⁸ 4,50

¹ mit Farbstoff ² mit Konservierungsstoff
³ mit Antioxidationsmittel ⁴ mit Diphosphat ⁵ mit Milcheiweiß
⁶ koffeinhaltig ⁷ chininhaltig ⁸ mit Süßungsmittel
⁹ enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁰ mit Taurin
¹¹ mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig
¹² mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig,
mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle



Alt-
Bürgerbrunn

König Pilsener

Duckstein
Original

König Pilsener
ALKOHOLFREI



ERDINGER
Weißbier



