

## **Suppen und Salatvariationen oder kleine Leckereien**

<b>Rheingauer Rinderbouillon mit Gemüse und Markklößchen</b>	<b>4,90</b>
<b>Tomaten-Rahmsüppchen mit einer Sahne-Haube und Croutons</b>	<b>4,90</b>
<b>Spundekäse nach „Art des Hause“ reich garniert Brotauswahl und Butter</b>	<b>7,30</b>
<b>Ofenkartoffel an Salatbouquet mit - Kräuter-Knoblauchschand</b>	<b>6,80</b>
<b>- Matjesdip</b>	<b>7,50</b>
<b>Kleiner Salat der Saison mit Joghurtdressing</b>	<b>4,20</b>
<b>Salatvariation „Rosenstübchen“ mit Artischocken, Sprossen, roten Zwiebeln, Croutons und gerösteten Pinienkernen in einer Rosenvinaigrette</b>	<b>8,90</b>
<b>Salatvariation „Gaumenkitzel“ mit Walnussdressing und gebratener Geflügelleber in Burgundersauce</b>	<b>11,50</b>
<b>Salatvariation „Küchenchef“ mit Balsamicodressing und Putenstreifen in Currysauce</b>	<b>11,80</b>
<b>Gebackener Ziegenfrischkäse auf Thymian-Honig an marktfrischen Salaten in Balsamicodressing</b>	<b>13,50</b>
<b>Gebratenen Gambas an Bouquet von Blattsalaten in Joghurtdressing</b>	<b>14,80</b>

# Unsere Toaste und Hauptgerichte

**Hawaiitoast mit gekochtem Schinken,  
Ananas und Käse gratiniert, Salatbouquet** 8,50

**Toast des Hauses  
gebratene Schweinemedallions mit Pfirsichfächern  
und Sauce Hollandaise überbacken, Salatbouquet** 12,30

**Stübchen-Toast  
Schweineschnitzel Natur mit Champignons und Zwiebeln  
mit Käse gratiniert, Grillspeck und Salatbouquet** 11,80

## ROSIGE SCHWEINEREIEN

**Schnitzel „Hessisch Klassik“ mit Zitronenscheiben  
und Bratkartoffeln, Salatteller der Saison** 11,20

**Schnitzel „Rebstock“ mit gekochtem Schinken, Spiegelei  
und Bratkartoffeln, Salatteller der Saison** 12,30

**Schnitzel „Winzer Art“ mit Champignons-Rahmsauce,  
Trauben und Spätzle, Salatteller der Saison** 12,50

**Schnitzel „Rheingau“ mit Champignons, Zwiebeln mit  
Käse überbacken und Bratkartoffeln, Salate der Saison** 12,80

**Schnitzel „Rosenstübchen“ mit Tomaten, roten Zwiebeln,  
Käse überbacken und Grillspeck und Bratkartoffeln,  
Salate der Saison** 13,20

# Hauptgerichte

<b>Putensteak mit Asbach-Pfeffer-Rahmsauce und Spätzle, Salate der Saison</b>	<b>14,80</b>
<b>Schweinemedallions auf einer Champignonrahmsauce an grünen Nudeln und Salate der Saison</b>	<b>16,50</b>
<b>Rumpsteak mit Zwiebel und Kräuterbutter und Bratkartoffeln dazu Salate der Saison</b>	<b>18,50</b>
<b>Rumpsteak unter der Bärlauchkruste auf Burgundersauce mit Kartoffelgratin, Salate der Saison</b>	<b>19,80</b>
<b>Rumpsteak mit Meerrettich und Hollandaise überbacken und Bratkartoffeln dazu Salate der Saison</b>	<b>20,50</b>
<b>Zanderfilet unter einer Kartoffelpanade an Rieslingrahmsauce mit Mandel-Blattspinat</b>	<b>18,30</b>
<b>Vegetarische Schlemmerplatte pochiertes Marktgemüse der Saison, Grilltomate mit Kräuteromelette und Kartoffelgratin</b>	<b>14,20</b>
<b>Pasta „Rosenstübchen“ Verschieden gefüllte Pasta mit Champignons, Cocktailtomaten in Basilikumpesto und Parmesanobel an gebratenen Scampi</b>	<b>16,20</b>

# Unsere besonderen Dessert's:

<b>Riesenwindbeutel –einmalig im Rheingau mit frischen Früchten der Saison belegt und einer großen Kugel Walnusseis, aufgefüllt mit Schlagsahne</b>	<b>6,90</b>
<b>Stets frisch zubereitet: Kaiserschmarrn mit Äpfeln, Nüssen und Rosinen mit Puderzucker bestreut und mit warmer Vanillesauce</b>	<b>7,50</b>
<b>Heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne garniert mit frischen Früchten</b>	<b>4,80</b>
<b>Rosenstübchen Eisbecher Walnusseis, Erdbeereis, Vanilleeis und Pfirsiche und Fruchtsauce und Sahne</b>	<b>6,30</b>
<b>Erbacher Erdbeerbecher (nur in der Saison) Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne</b>	<b>6,50</b>
<b>Fraensteiner Eisbecher Vanilleeis und Schokoladeneis mit Schattenmorellen dazu Kirschwasser und Sahn</b>	<b>6,70</b>
<b>Gemischtes Eis 3 Kugeln nach Wahl mit Sahne</b>	<b>4,10</b>
<b>Stück Kuchen des Tages mit Sahne</b>	<b>2,30</b>