

Suppen, Salate und kleine Leckereien

Rheingauer Rinderbouillon mit Gemüse und Markklößchen	4,90
Tomaten-Rahmsüppchen mit einer Sahne-Haube und Croutons	4,90
Deftiges Kartoffelsüppchen mit Knusperspeck garniert	4,90
Spundekäse nach „Art des Hause“ reich garniert Brotauswahl und Butter	7,30
Ofenkartoffel an Salatbouquet mit - Kräuter - Knoblauchschand - Matjesdip	6,80 7,50
Salatvariation „Rosenstübchen“ mit Artischocken, Sprossen, roten Zwiebeln, Croutons und gerösteten Pinienkernen in einer Rosenvinaigrette	8,90
Salatvariation „Gaumenkitzel“ mit Walnussdressing und gebratener Geflügelleber in Burgundersauce	11,50
Salatvariation „Küchenchef“ mit Balsamicodressing und Putenstreifen in Currysauce	12,50
Gebackener Ziegenfrischkäse auf Thymian-Honig an marktfrischen Salaten in Balsamicodressing	13,50
Bunter Salat mit Blattsalaten und Obst der Saison garniert mit gebratenen Roastbeef Streifen und Balsam-Dressing	15,30

- alle Salatvariationen mit ofenfrischem Baguette -

Fleischgerichte vom regionalen Metzger

Putensteak mit Asbach-Pfeffer-Rahmsauce und Spätzle dazu Salate der Saison	14,80
Schweinemedallions auf einer Champignonrahmsauce an grünen Nudeln dazu Salate der Saison	16,50
Rumpsteak an einer Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln dazu Salate der Saison	18,50
Rumpsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter an Bratkartoffeln dazu Salate der Saison	19,80

Rosenstübchen-Schnitzelparade

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 Champignon-Rahmsauce, Trauben und Spätzle, Salatteller der Saison	12,50
Schnitzel „Wingert Art“ mit einer Pfefferrahmsauce dazu grüne Nudeln, Salate 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

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

Klassiker für den kleinen Hunger

Hawaii-Toast mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse gratiniert Salatbouquet	8,50
Stübchen - Toast Schweinemedallions mit Champignons und Zwiebeln mit Käse gratiniert, Grillspeck und Salatbouquet	12,80
Roastbeef-Platte mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln	14,80

Unsere besonderen Desserts

Riesenwindbeutel - einmalig im Rheingau - mit frischen Früchten der Saison belegt und einer großen Kugel Walnusseis, aufgefüllt mit Schlagsahne	6.90
Stets frisch zubereitet: Kaiserschmarren mit Äpfeln, Nüssen und Rosinen mit Puderzucker bestreut, dazu warme Vanillesauce	7.50
Heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne, garniert mit frischen Früchten	4,80
Gemischtes Eis 3 Kugeln nach Wahl mit Schlagsahne	4,10
Stück Kuchen des Tages mit Sahne	2,30