

Unsere Speisen für Sie!

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**

**Ofenkartoffel an Salatbouquet
mit Kräuter – Knoblauchschand 7,50
mit Matjesdip 8,20**

**Salatvariation „Rosenstübchen“
mit Artischocken, Sprossen, roten Zwiebeln, Croutons
und gerösteten Pinienkernen in einer Rosenvinaigrette 9,20**

**Salatvariation „Gaumenkitzel“ mit Walnussdressing
und gebratener Geflügelleber in Burgundersauce 12,50**

**Salatvariation „Küchenchef“ mit Balsamico-Dressing
und Putenstreifen in Currysauce 13,80**

**Gebackener Ziegenfrischkäse auf Thymian-Honig
an marktfrischen Salaten in Balsamico-Dressing 14,50**

**Bunter Salat mit Blattsalaten und Obst der Saison
garniert mit gebratenen Roastbeef Streifen
und Balsamico-Dressing 15,80**

Fleischgerichte vom regionalen Metzger

Putensteak mit Pfeffer-Rahmsauce und Butterspätzle dazu Salatteller der Saison	16,50
Schweinemedallions auf Champignonrahmsauce an grünen Nudeln dazu Salatteller der Saison	17,80
Rumpsteak an einer Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln dazu Salatteller der Saison	20,50
Rumpsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter mit Bratkartoffeln dazu Salatteller der Saison	21,80

Rosenstübchen – Schnitzelparade

Schnitzel „Hessisch Klassik“ mit Zitronenscheiben und Bratkartoffeln dazu Salatteller der Saison	12,70
Schnitzel „Rebstock“ mit gekochtem Schinken, Spiegelei und Bratkartoffeln dazu Salatteller der Saison	13,80
Schnitzel „Winzer Art“ mit Champignon – Rahmsauce, Trauben und Spätzle dazu Salatteller der Saison	14,00
Schnitzel „Wingert Art“ mit Pfefferrahmsauce dazu grüne Nudeln und Salatteller der Saison	14,00
Schnitzel „Rheingau“ mit Champignons, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salatteller der Saison	14,30
Schnitzel „Rosenstübchen“ mit Tomaten, roten Zwiebeln, Käse überbacken mit Grillspeck garniert dazu Bratkartoffeln und Salatteller der Saison	14,70

Klassiker für den kleinen Hunger:

Hawaii – Toast mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse gratiniert Salatbouquet	9,50
Stübchen – Toast Schweinemedallions mit Champignons und Zwiebel mit Käse gratiniert , Grillspeck und Salatbouquet	13,80
Roastbeef – Platte mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln	15,50

Unsere besonderen Dessert's:

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	8,50
Heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne, garniert mit frischen Früchten	5,30
Gemischtes Eis 3 Kugeln nach Wahl mit Schlagsahne	4,50
Stück Kuchen des Tages mit Schlagsahne	2,30