

TÄGLICH  
12–21 UHR

AROSA 

# SPEISEN

## FISCHGERICHTE

<b>Fish &amp; Chips</b> .....	20,00 €
Seelachsfilet in Weinteig gebacken <sup>1,3</sup>   hausgemachte Safran-Remouladensauce <sup>3</sup>   gebackene Kartoffelecken   Sauerrahm <sup>7</sup>	
<b>Ganze gebratene Kutterscholle</b> <sup>1</sup> .....	25,00 €
Speck-Zwiebel-Stippe <sup>A,C,D,7</sup>   Butterkartoffeln <sup>7</sup>   Kopfsalat mit Buttermilchdressing <sup>7</sup> und Rohrzucker	
<b>„Mecklenburger Pannfisch“</b> .....	21,00 €
Gebratenes Kabeljaufilet <sup>1</sup>   Senfsauce <sup>7,9</sup>   Zwiebelbratkartoffeln   Gurkensalat	
<b>Strudel vom Lachs</b> <sup>1,3,7</sup> und Blutwurst <sup>A,C,D</sup> .....	23,00 €
Rahmkraut <sup>7</sup>   Erbsen-Minz-Püree <sup>7,8</sup>	
<b>In Rapskernöl confiertes Filet vom Schellfisch</b> .....	26,00 €
Gebratene Steinpilze <sup>7</sup>   Chorizo-Risotto <sup>A,C,D,7</sup>	
<b>Gebratenes Steinbuttfilet</b> .....	26,00 €
Auf Bandnudeln <sup>1,3,7,8</sup>   Spinat-Kirschtomaten-Rahm	
<b>Pochiertes Kabeljaufilet</b> <sup>12</sup> .....	23,00 €
Rote-Bete-Meerrettich-Gemüse <sup>12</sup>   Kürbisgnocchi <sup>1,3,7,8</sup>	

## NICHT FISCH – NICHT FLEISCH

<b>Gefüllter und geschmorter Hokkaido-Kürbis</b> .....	18,00 €
Gorgonzolasauce <sup>7</sup>   Hummus (ohne Gorgonzolasauce vegan)	
<b>Gebackene Kartoffelwaffel</b> <sup>1,3,7,8</sup> .....	16,00 €
Rote Bete Ragout <sup>12</sup>   Zuckerschoten <sup>7</sup>	
<b>Gebratene Steinpilze</b> .....	20,00 €
Zucchini-Frischkäse-Tramezzini <sup>1,3,7</sup>	
<b>Gegrilltes, herbstliches Gemüse</b> <sup>9</sup> .....	15,00 €
Zwiebelbratkartoffeln	



TÄGLICH  
12-21 UHR

AROSA 

# SPEISEN

## KÜBO-TAPAS (MINDESTBESTELLUNG: 3 KÜBO-TAPAS)

<b>Sanddorn-Bismarckhering<sup>A,C,D</sup> vom Ortsfischer Keppler</b> .....	3,00 €
Apfel-Zwiebel-Joghurt <sup>7</sup>   Pumpernickel <sup>1</sup>	
<b>Panierter und gebackener Champignon<sup>1,3</sup></b> .....	3,00 €
Sauce Tatar <sup>3</sup>   Röstbrot <sup>1</sup>	
<b>Seeteufelmedaillon<sup>1</sup></b> .....	4,00 €
Algen-Sesam-Salat	
<b>Gebratene Blutwurst<sup>A,C,D</sup></b> .....	4,00 €
Rahmkraut <sup>7</sup>   Kürbispüree <sup>7,8</sup>	
<b>Geflämmter Ziegenkäse</b> .....	3,00 €
Honig vom Honigprinz Rostock   Walnuss   Brotchip <sup>1</sup>	
<b>Sanddorn-Amaretto-Parfait<sup>12</sup></b> .....	3,00 €
kandierte Mandelblättchen	

## FLEISCHGERICHTE

<b>Perlhuhnbrust<sup>1</sup></b> .....	26,00 €
Gebratene Steinpilze <sup>7</sup>   gefüllte Gnocchis <sup>1,3,7</sup>	
<b>Lammrücken</b> .....	26,00 €
Ratatouille   Kartoffelgratin <sup>7,8</sup>	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb<sup>1,3,7</sup></b> .....	30,00 €
Preiselbeeren <sup>a,b,c,f</sup>   Petersilienkartoffeln <sup>7</sup>   Beilagensalat <sup>10,12</sup>	
<b>Gepökelte Wildschweinschulter<sup>9,12</sup></b> .....	24,00 €
Rahmwirsing <sup>7,8</sup>   Serviettenknödel <sup>1,3,7,8</sup>	
<b>Coq au vin von der Landhähnchenkeule<sup>1</sup></b> .....	19,00 €
In Rotwein <sup>12</sup> -Perlzwiebel <sup>A,C,D</sup> -Champignon-Bacon-Soße   Kräuterröstbrot <sup>1</sup>   Sauerrahm <sup>7</sup>	
<b>Rumpsteak</b> .....	25,00 €
Kräuterbutter <sup>7</sup>   Mandelbrokkoli <sup>7,8</sup>   Rosmarinkartoffeln   Sauerrahm <sup>7</sup>	
<b>Kalbstaufelspitz<sup>9</sup></b> .....	23,00 €
Meerrettichsoße <sup>7</sup>   Bouillonkartoffeln <sup>9</sup>	



TÄGLICH  
12–21 UHR

AROSA 

# SPEISEN

## FISCHGERICHTE

<b>Fish &amp; Chips</b> .....	20,00 €
Seelachsfilet in Weinteig gebacken <sup>1,3</sup>   hausgemachte Safran-Remouladensauce <sup>3</sup>   gebackene Kartoffelecken   Sauerrahm <sup>7</sup>	
<b>Ganze gebratene Kutterscholle</b> <sup>1</sup> .....	25,00 €
Speck-Zwiebel-Stippe <sup>A,C,D,7</sup>   Butterkartoffeln <sup>7</sup>   Kopfsalat mit Buttermilchdressing <sup>7</sup> und Rohrzucker	
<b>„Mecklenburger Pannfisch“</b> .....	21,00 €
Gebratenes Kabeljaufilet <sup>1</sup>   Senfsauce <sup>7,9</sup>   Zwiebelbratkartoffeln   Gurkensalat	
<b>Strudel vom Lachs</b> <sup>1,3,7</sup> und Blutwurst <sup>A,C,D</sup> .....	23,00 €
Rahmkraut <sup>7</sup>   Erbsen-Minz-Püree <sup>7,8</sup>	
<b>In Rapskernöl confiertes Filet vom Schellfisch</b> .....	26,00 €
Gebratene Steinpilze <sup>7</sup>   Chorizo-Risotto <sup>A,C,D,7</sup>	
<b>Gebratenes Steinbuttfilet</b> .....	26,00 €
Auf Bandnudeln <sup>1,3,7,8</sup>   Spinat-Kirschtomaten-Rahm	
<b>Pochiertes Kabeljaufilet</b> <sup>12</sup> .....	23,00 €
Rote-Bete-Meerrettich-Gemüse <sup>12</sup>   Kürbisgnocchi <sup>1,3,7,8</sup>	

## NICHT FISCH – NICHT FLEISCH

<b>Gefüllter und geschmorter Hokkaido-Kürbis</b> .....	18,00 €
Gorgonzolasauce <sup>7</sup>   Hummus (ohne Gorgonzolasauce vegan)	
<b>Gebackene Kartoffelwaffel</b> <sup>1,3,7,8</sup> .....	16,00 €
Rote Bete Ragout <sup>12</sup>   Zuckerschoten <sup>7</sup>	
<b>Gebratene Steinpilze</b> .....	20,00 €
Zucchini-Frischkäse-Tramezzini <sup>1,3,7</sup>	
<b>Gegrilltes, herbstliches Gemüse</b> <sup>9</sup> .....	15,00 €
Zwiebelbratkartoffeln	



TÄGLICH  
12-21 UHR

AROSA 

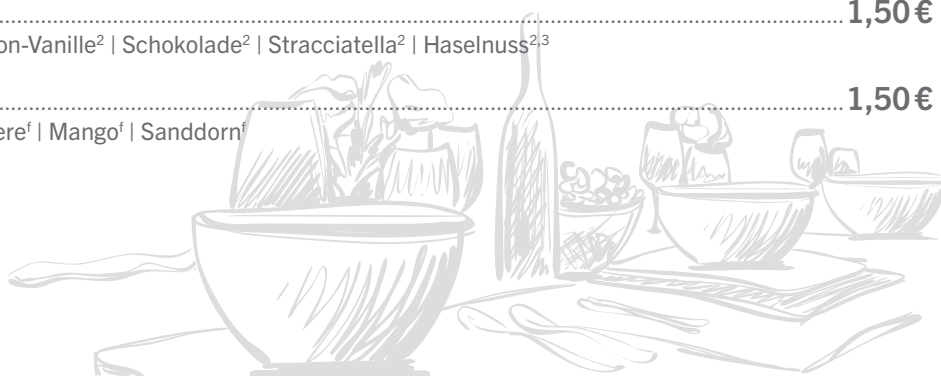
# SPEISEN

## DESSERT

<b>Warme Quarkkeulchen</b> <sup>1,3,7</sup> .....	9,00€
Zwetschgenragout <sup>12</sup>	
<b>Sanddorn-Amaretto-Parfait</b> <sup>12</sup> .....	9,00€
kandierte Mandelblättchen	
<b>Kaffee-Schokoladen-Brownie</b> <sup>1,3,7</sup> .....	11,00€
Holunder-Birnenkompott	
<b>Käse-Etagere</b> .....	16,00€
5 verschiedene Käsesorten vom nordfriesischen „Backensholzer Hof“   Trauben   Grissini <sup>1,3</sup>   zweierlei Fruchtsen <sup>fb,f</sup>   Laugengebäck <sup>1,e</sup>	

## EISKARTE

<b>Waldfruchtbecher</b> .....	7,00€
1 Kugel erfrischendes Erdbeersorbet <sup>f</sup>   1 Kugel cremiges Bourbon-Vanilleeis <sup>2</sup>   Waldbeerragout   Sahne <sup>2</sup>   Soße   Waffel <sup>2</sup>	
<b>Birne Helene</b> .....	7,00€
2 Kugeln cremiges Bourbon-Vanilleeis <sup>2</sup>   Birnenhälfte   Sahne <sup>2</sup>	
<b>Schwedeneisbecher</b> .....	7,00€
2 Kugeln cremiges Bourbon-Vanilleeis <sup>2</sup>   Apfelmus   Sahne <sup>2</sup>   Eierlikör <sup>2</sup>	
<b>Nussknacker</b> .....	8,00€
1 Kugel feines Schokoladeneis <sup>2</sup>   1 Kugel Haselnusseis <sup>2,3</sup>   Sahne <sup>2</sup>	
<b>Schwarzwaldbecher</b> .....	8,00€
1 Kugel cremiges Bourbon-Vanilleeis <sup>2</sup>   1 Kugel feines Schokoladeneis <sup>2</sup>   Kirschragout   Sahne <sup>2</sup>	
<b>Kunterbunter Kinderbecher</b> .....	5,00€
2 Kugeln Eis <sup>2</sup> nach Wahl   lustig und bunt garniert	
<b>Fruchtiges Vergnügen</b> .....	6,00€
1 Kugel cremiges Bourbon-Vanilleeis <sup>2</sup>   1 Kugel Erdbeersorbet <sup>f</sup> auf Joghurt <sup>2</sup>   Fruchtsalat   garniert mit einer Eiswaffel	
<b>Kugel Eis</b> .....	1,50€
1 Kugel, wahlweise: Bourbon-Vanille <sup>2</sup>   Schokolade <sup>2</sup>   Stracciatella <sup>2</sup>   Haselnuss <sup>2,3</sup>	
<b>Kugel Sorbet</b> .....	1,50€
1 Kugel, wahlweise: Erdbeere <sup>f</sup>   Mango <sup>f</sup>   Sanddorn <sup>f</sup>	



TÄGLICH  
12-21 UHR

AROSA 

# SPEISEN

**QUALITÄT AUS DER REGION:  
REGIONALE PRODUKTE FÜR SIE AUSGESUCHT**

## **Keplers Fisch**

→ Zur Asbeck 22, 18225 Kühlungsborn

## **Fleisch- und Wurstwaren „Hackendahl“**

→ Eikbraug 5, 18209 Reddelich

## **Alrik Hagedorns Black-Angus-Rinder**

→ Kühlungsborner Straße 19, 18209 Wittenbeck

## **Hof Zandershagen Käsespezialitäten**

→ Dorfstraße 20, 18461 Richtenberg (OT Zandershagen)

## **Feinstes aus dem Bienenstock: „Honigprinz“ Rostock**

→ Neu Hinrichsdorf 18 A, 18146 Rostock

## **Food & Ice Creative**

→ Hanseatenstraße 2, 18146 Rostock

## **Bäckerei Nowak**

→ Dalwitzhofer Weg 7, 18055 Rostock

