



ROHRMEISTEREI

SPEISEN

SUPPEN.

- 🍷 Parmesan-Süppchen mit Tomaten-Basilikum-Schaum 6,90
- 🍷 Schwerter Senf-Kurkuma-Suppe 6,00

DELIKATE KLEINIGKEITEN & SALAT.

Rohrmeisterei Bowl

- 🍷 Gewürzbulgur, Hokkaido Kürbis, roter Zwiebelmarmelade, bunten Linsen, gekochtem Bio-Ei und buntem Salat 13,90
- mit Roastbeef-Streifen 17,50
- Schweinefiletspitzen in Kräutersenf-Sauce mit Cherrytomaten und Tagliatelle 12,50
- Antipasti Teller mit Tomate Mozzarella, gegrilltem Fenchel, Ofengemüse, Oliven, Rucola, Spianata Romana und Coppa 12,50
- Zwei Rohrmeisterei-Frikadellen, lauwarm serviert, mit Schwerter Senf, Salatbouquet 6,90
- Currywurst mit hausgemachter Sauce und Pommes Frites 6,50
- 🍷 Gegrillter Fenchel mit Gewürzschmelze, Tomatenpesto und Coppa 11,90

- 🍷 Salatteller Rohrmeisterei: Blattsalate mit Apfelspalten, Kirschtomaten, Radieschen, Gurke, Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Champignons, geriebenem Parmesan 11,50
- 🍷 mit gebratenen Pilzen 14,90
- 🍷 mit Ziegenkäsetalern, Honig und Walnüssen 15,90
- mit gebratenen Edelfischwürfeln 15,90
- mit Baumüllers Räucherlachsstreifen 15,90
- Dazu reichen wir Ihnen wahlweise Balsamico-Dressing, Joghurt-Dressing oder Senf-Himbeer-Vinaigrette.

HAUPTGÄNGE.

- Roastbeef (200g) rosa gebraten mit roter Zwiebelmarmelade, gegrillten Kräuterseitlingen und Kartoffel-Speck-Krapfen 26,90
- Kalbstafelspitz in Salbei-Weißwein-Sud geschmort mit Bohnen-Gemüse und Sellerie-Kartoffelpurée 22,90
- Schweinemedallions (220g) gebraten in Schwerter Honig-Senfsauce, Butterspätzle und kleiner Salat 18,90
- Doradenfilet in Aromen auf der Haut gebraten, mit Kürbis-Chilli-Risotto und Tomatenpesto 21,90
- Lachstranche mit Tomatenbuttersauce an gegrilltem Fenchel und Parmesantagliatelle 23,90
- +🍷 Bulgur-Kartoffelbällchen mit orientalischem Linsengemüse und Baba Ghanoush 18,90
- 🍷 Hokkaido-Risotto mit Kürbskernpesto 13,50

Weitere Speisen auf der Rückseite und auf der Tafel!

DESSERT.

Kirsch-Bananen-Trifle	5,50
Schokoladen-Tonkabohnen-Mousse mit Blaubeer-Creme und Knusperstreusel	7,50

KUCHEN.

Samstag und Sonntag von 12-17 Uhr

Pflaumenstreuselkuchen	2,50
Gedeckter Apfelkuchen	2,50
Käse-Mandarinenkuchen	2,50
Portion Sahne	0,50

Die Rohrmeisterei Gastronomie „nach Corona“: eins & einfach

Liebe Gäste!

Wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind. Seit Mitte Mai hat die Rohrmeisterei wieder geöffnet. Mit Corona-Vorgaben, die hoffentlich weiter gelockert werden. Und mit einigen Änderungen, die bleiben werden:

Glaskasten, Bistro, Terrasse sind jetzt eins. Hier wählen Sie aus einer einheitlichen Speisekarte aus, in der einige Gerichte in loser Folge wechseln und die gelegentlich um Tagesempfehlungen ergänzt wird.

Dekoration, Tischwäsche, Abläufe halten wir im Sommer einfacher. Zum Herbst bereiten wir ein neues Konzept vor.

In den letzten Jahren sind die Angebote der Rohrmeisterei immer vielfältiger geworden. Diese sehr bunte Palette etwas einfacher zu gestalten, wurde durch Corona erzwungen. Natürlich hat das auch wirtschaftliche Gründe: Da weiterhin nur wenige Veranstaltungen stattfinden können, läuft nur ein Bruchteil des Rohrmeisterei-Betriebs, so dass unsere MitarbeiterInnen weiterhin in Kurzarbeit sind und in täglich wechselnden kleinen Besetzungen arbeiten.

Besondere kulinarische Angebote – Menus, Tastings, Events – wird es ab Herbst wieder geben, mit Reservierung und vorheriger Buchung auch im Restaurant.

Übrigens: Die beliebten Wochenend-Buffets – das Frühstück am Samstag, den Brunch am Sonntag – können Sie jetzt wieder genießen. Auch hierfür gilt – wie immer: bitte vorher reservieren!

Wenn Sie Fragen oder Anmerkungen haben, geben Sie uns gern ein Feedback über resmio oder info@rohrmeisterei-schwerte.de

Ihr Team der Rohrmeisterei