



RISTORANTE 
DELLE ROSE

Inhaber: Familie Gashi

Zepelinstrasse 3

72348 Rosenfeld

Telefon: 07428/9450901

www.delle-rose-rosenfeld.de

info@delle-rose-rosenfeld.de

Wir heißen alle großen und kleinen Gäste herzlich willkommen!
Mit Ihrem Aufenthalt möchten wir Ihnen den Tag verschönern
Und wünschen einen guten Appetit.

Gerne stehen wir Ihnen bei der Auswahl der Speisen und Getränke zur Seite.
Haben Sie einen besonderen Wunsch, so sprechen Sie uns an.

Ihre Familie Gashi

Teilen Sie uns bitte mit, wenn Sie gegen bestimmte Stoffe oder Lebensmittel allergisch sind. Wir informieren Sie gerne über Inhaltsstoffe und Zutaten der einzelnen Gerichte.
Bitte beachten Sie jedoch, daß wir keine 100%ige Garantie geben können.

Die Allergen-/Zusatzstoffliste finden Sie auf der letzten Seite.

Sie erhalten alle Speisen auch zum Mitnehmen.





APERITIVO – APERITIV

- | | | |
|----|------------------------------------|---------------|
| 1. | Prosecco | 5,50 € |
| 2. | Campari⁴ Soda | 0,21 6,50 € |
| 3. | Campari⁴ Orange | 6,50 € |
| 4. | Martini Bianco | 4,50 € |
| 7. | Aperol⁴ Prosecco | 6,50 € |
| 8. | Aperol⁴ Spritz | 0,25 1 6.50 € |
- Weißweinschorle¹⁰ mit Aperol⁴

ZUPPA – SUPPE

- | | | |
|-----|---|--------|
| 15. | Crema di Pomodoro | 7,20 € |
| | Tomatencremesuppe ^{A7} mit frischen Schälto­maten und Kräutern | |
| 16. | Minestrone | 8,30 € |
| | Feine Gemüsejulienne in Rinderkraftbrühe | |
| 18. | Zuppa di Salmone | 9,40 € |
| | Gebratene Lachsstreifen ^{A4} in feiner Creme ^{A7} | |

ANTIPASTI - VORSPEISEN

- | | | |
|-----|---|---------|
| 19. | Bruschetta | 8,30 € |
| | Hausgemachtes Brot ^{A1} mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum | |
| 20. | Bruschetta „Delle Rose“ | 9,40 € |
| | Focaccia ^{A4} mit frischen Tomaten, Rucola, Parmesan ^{A7} | |
| 21. | Rindercarpaccio | 14,30 € |
| | Dünn geschnittenes Rinderfilet mit Zitronensaft, Olivenöl, Parmesan ^{A7} | |
| 23. | Antipasti Mare e`Monti | 19,40 € |
| | Meeresfrüchtesalat ^{A14} gegrilltes Gemüse, italienische Salami ^{i,3,5} | |
| 24. | Caprese | 12,10 € |
| | Mozzarella ^{A7} mit frischen Tomaten und Basilikum | |
| 25. | Ricotta gratinati | 11,60 € |
| | Überbackener Schafskäse ^{A7} | |
| 26. | Verdura grigliata | 14,90 € |
| | Verschiedene gegrillte Gemüse mit frischen Kräutern | |
- 



INSALATA – SALAT



- | | | |
|-----|---|---------|
| 35. | Insalata Mista Piccola
Kleiner gemischter Salat | 6,40 € |
| 36. | Insalata Mista Grande
Großer gemischter Salat | 9,40 € |
| 37. | Insalata Tonno
Großer gemischter Salat mit Thunfisch ^{A4} | 12,10 € |
| 38. | Insalata Pomodoro e Tonno
Frische Tomaten mit Thunfisch ^{A4} , Zwiebeln und Rucola | 11,60 € |
| 39. | Insalata Contadina
Peperoni, Schafskäse ^{A7} , Oliven ⁶ ,Zwiebeln | 12,70 € |
| 40. | Insalata Gamberoni
Großer gemischter Salat mit gebratenen Garnelen ^{A2} | 14,90 € |
| 41. | Insalata Tacchina
Großer gemischter Salat mit frischen, gebratenen
Champignons und Putenstreifen | 14,90 € |
| 42. | Insalata „Delle Rose“
Großer gemischter Salat mit Thunfisch ^{A4} ,
Hinterschinken ^{4,3,5} ,Ei ^{A3} ,Oliven ⁶ ,Artischocken | 13,80 € |

Wahlweise mit Joghurt^{A7}-oder Balsamicodressing⁴

Zu jedem Salat servieren wir frisch gebackenes Brot



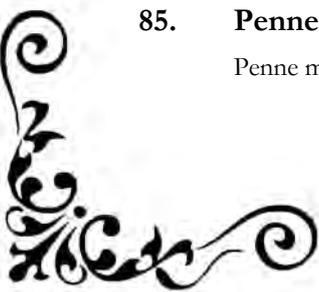


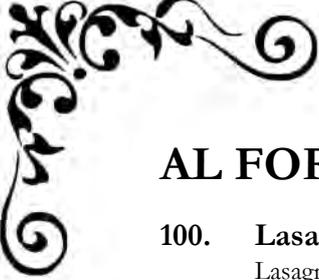
PIZZA

- | | | |
|-----|---|---------|
| 50. | Margherita ^{A1,A7}
Tomatensauce, Käse | 9,40 € |
| 51. | Salame ^{A1,A7,I,3,5}
Tomatensauce, Käse, Salami | 10,50 € |
| 52. | Prosciutto ^{A1,A7,I,3,5}
Tomatensauce, Käse, Hinterschinken | 10,50 € |
| 53. | Funghi ^{A1,A7}
Tomatensauce, Käse, Champignons | 10,50 € |
| 54. | Mozzarella ^{A1,A7}
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Tomaten | 11,60 € |
| 55. | Romana ^{A1,A7,I,3,5}
Tomatensauce, Käse, Salami, Hinterschinken, Champignons | 11,60 € |
| 56. | Hawaii ^{A1,A7,I,3,5}
Tomatensauce, Käse, Hinterschinken, Ananas | 13,20 € |
| 57. | Quattro Formaggi ^{A1,A7}
Tomatensauce, vier verschiedene Käsesorten | 14,90 € |
| 58. | Salmone ^{A1,A7}
Tomatensauce, Käse, Lachsstreifen, Spinat, Knoblauch | 14,90 € |
| 59. | Calzone ^{A1,A7,I,3,5}
Gefüllt mit Tomatensauce, Käse, Salami, Hinterschinken, Champignons | 13,10 € |
| 60. | Ortolana Vegetario ^{A1,A7}
Tomatensauce, Käse, gegrilltes Gemüse | 13,80 € |
| 61. | Sofia Loreo ^{A1,A3,A7,I,3,5}
Tomatensauce, Salami, Schinken, Paprika, Ei, Champignons | 12,70 € |
| 62. | Diavolo ^{A1,A7,I,3,5}
Tomatensauce, Käse, scharfe Salami, Peperoni | 12,70 € |
| 63. | Tonno e Cipolla ^{A1,A4,A7}
Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln | 13,80 € |
| 64. | Frutti di Mare ^{A1,A7,A14}
Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch | 14,90 € |
| 65. | Quattro Stagioni ^{A1,A7,I,3,5,6}
Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken | 12,60 € |
| 66. | Pizza Parma ^{A1,A7}
Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Cherrytomaten | 16,10 € |
| 67. | Pizza Gamberoni ^{A1,A2,A4,A7}
Garnelen, Knoblauch, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan | 16,10 € |
- 



PASTA – NUDELN

- | | | |
|-----|--|---------|
| 70. | Spaghetti Napoli | 10,50 € |
| | Spaghetti ^{A1} mit Tomatensauce | |
| 71. | Spaghetti Bolognese | 11,60 € |
| | Spaghetti ^{A1} mit Tomaten-Hackfleischsauce | |
| 72. | Spaghetti Carbonara | 12,70 € |
| | Spaghetti ^{A1} mit Hinterschinken ^{L3,5} , Pancetta, Ei ^{A3} , Sahne ^{A7} , Parmesan | |
| 73. | Spaghetti Aglio e Olio | 12,70 € |
| | Spaghetti ^{A1} , mit Tomaten, Knoblauch, Chilli (scharf) | |
| 74. | Spaghetti Frutti di Mare | 15,90 € |
| | Spaghetti ^{A1} , mit Meeresfrüchte ^{A14} , in feiner Tomatensauce | |
| 75. | Spaghetti ai Scampi | 18,30 € |
| | Spaghetti ^{A1} , mit Scampis ^{A2} , in feiner Tomatensauce | |
| 76. | Tagliatelle al Salmone | 18,30 € |
| | Tagliatelle ^{A1} , mit Lachswürfel ^{A4} , in feiner Petersilien-Cognacsauce ^{A7} | |
| 77. | Tagliatelle Mare e Monti | 19,40 € |
| | Tagliatelle ^{A1} , mit gebratenen Steinpilzen, Scampis ^{A2} , Cherrytomaten und Rucola in leichter Weißweinsauce ^{A7,A10} | |
| 78. | Tortellini alla Panna | 12,70 € |
| | Tortellini ^{A1} mit Schinkensahnesauce ^{A7,L3,5} | |
| 79. | Penne Primavera | 12,70 € |
| | Penne ^{A1} mit frischem Gemüse | |
| 80. | Penne Arrabiata | 11,60 € |
| | Penne ^{A1} mit Cocktailtomaten, Peperoni, Knoblauch, Chilli(scharf) | |
| 81. | Rigatoni Solemar | 17,20 € |
| | Rigatoni ^{A1} mit Scampi ^{A2} , Gemüsevariationen in Weißweinsauce ^{A7,10} | |
| 82. | Rigatoni quattro Formaggio | 13,80 € |
| | Rigatoni ^{A1} mit vier verschiedenen Käsesorten ^{A7} | |
| 83. | Gnocci al Kampania | 13,80 € |
| | Gnocci ^{A1} mit gebratenem Paprika und Spinat in feiner Gorgonzolasauce ^{A7} | |
| 84. | Gnocci al Mozzarella | 12,70 € |
| | Gnocci ^{A1} mit Mozzarella in Tomatensauce | |
| 85. | Penne Spinaci | 13,70 € |
| | Penne mit Spinat und Gorgonzolasauce | |
- 



AL FORNO – ÜBERBACKEN

- | | | |
|------|--|---------|
| 100. | Lasagne^{A7}
Lasagne ^{A1} mit Hackfleischsauce | 11,60 € |
| 102. | Tris di Pasta^{A7}
Tortellini ^{A1} , Rigatoni ^{A1} , Lasagne ^{A1} , | 12,70 € |
| 103. | Tortellini al Forno^{A7}
Tortellini ^{A1} mit Hinterschinken ^{1,3,5} | 11,60 € |
| 104. | Rigatoni al Forno^{A7}
Rigatoni ^{A1} in Hackfleischsauce überbacken | 11,60 € |

PESCE – FISCH

- | | | |
|------|--|---------|
| 110. | Calamari alla Griglia
Gegrillter Calamari ^{A14} in feiner Knoblauch-Zitronensauce | 28,20 € |
| 111. | Salmone alla Griglia
Lachs ^{A4} vom Grill | 29,30 € |
| 113. | Scampi ai Ferri
gegrillte Riesengarnelen ^{A2} in feiner Knoblauch-Zitronensauce | 32,70 € |
| 114. | Pesce misto Griglia
verschiedene Fischarten ^{A4} vom Grill | 28,20 € |

CARNE – FLEISCH

- | | | |
|------|---|---------|
| 131. | Scaloppina ai Gorgonzola
Kalbsrücken in Gorgonzola Sauce | 29,30 € |
| 133. | Scaloppina Vino Bianco
Kalbsrückenmedaillons in Weißweinsauce ^{A7,10} | 29,30 € |
| 135. | Saltimbocca alla Romana
Kalbsrückenmedaillons mit Parmaschinken in Salbeisauce | 31,50 € |
| 136. | Bistecca ai Cipolle (Zwiebelrostbraten)
Argentinisches Steak in Bratensauce mit gerösteten Zwiebeln | 29,30 € |
| 137. | Bistecca Gorgonzola
Argentinisches Steak mit Gorgonzola ^{A7} | 30,80 € |

Beilagenwahl: Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Bandnudeln^{A1}





CAFFÉ E TÉ – KAFFEE und TEE

160.	Espresso ⁸	2,60 €
161.	Espresso ⁸ Doppio	3,50 €
162.	Espresso ⁸ Coretto (mit Grappa)	5,00 €
163.	Kaffee ⁸	2,60 €
164.	Cappuccino ^{A7,8}	3,20 €
165.	Latte Macchiato ^{A7,8}	3,50 €
166.	Tee (verschiedene Sorten)	2,20 €

SENZA ALCOOL – ALKOHOLFREI

170.	Aqua Pana (stilles Wasser)	0,25 l	3,20 €
171.	San Pellegrino	0,25 l	3,20 €
172.	San Pellegrino / Aqua Pana	0,75 l	5,90 €
173.	Cola ^{4,8} / Orange ^{3,4,5} / Cola-Mix ^{4,8} / Zitrone	0,3 l	3,20 €
174.	Cola ^{4,8} / Orange ^{3,4,5} / Cola-Mix ^{4,8} / Zitrone	0,4 l	4,30 €
175.	Cola Light ^{3,4,7}	0,3 l	3,80 €
176.	Bitter Lemon ^{3,9}	0,4 l	4,50 €
178.	Apfelsaftschorle	0,4 l	4,20 €
179.	Fruchtsaft (Orange oder Johannisbeer)	0,4 l	4,90 €
180.	Fruchtsaftschorle (Orange oder Johannisbeer)	0,3 l	3,40 €
181.	Fruchtsaftschorle (Orange oder Johannisbeer)	0,4 l	4,50 €





VINO – WEIN

OFFENE WEINE ROT

- | | | | |
|------|--|-------|--------|
| 210. | Chianti COCG (Italien)¹⁰
Trocken, weich, vollmundig,
ideal zu dunklem Fleisch, Pasta und Pizza | 0,2 l | 6,50 € |
| 211. | Montepulciano Zonin (Italien)¹⁰
Trocken, vollmundig, typischer Klassiker zu Pizza und Pasta | 0,2 l | 6,20 € |
| 212. | Lambrusco Reggiano DOC Riunte (Italien)¹⁰
Lieblich, frisch, leicht, angenehm und harmonisch | 0,2 l | 6,20 € |
| 213. | Haberschlachter Heuchelberg–Trollinger-Lemberger¹⁰
Vollmundig, fruchtig, mild und angenehm | 0,2 l | 6,20 € |
| 214. | Merlot IGT delle Venezie¹⁰ | 0,2 l | 6,50 € |

OFFENE WEINE WEISS

- | | | | |
|------|--|-------|--------|
| 215. | Frascati Secco DOC Fontana Candida¹⁰ | 0,2 l | 6,50 € |
| 216. | Chardonnay Endrizzi¹⁰
Trocken, vollmundig, lebhaft frisch,
ideal zu Fisch und hellem Fleisch | 0,2 l | 6,50 € |
| 217. | Pino Grigio Veneto La Pergola (Italien)¹⁰
Trocken, geschmackvoll mit schöner Würze | 0,2 l | 6,50 € |

OFFENE WEINE ROSÉ

- | | | | |
|------|--|-------|--------|
| 220. | Bardolino Chiaretto (Italien)¹⁰
Trocken, harmonisch, ideal zu Fleisch, Fisch und Käse | 0,2 l | 6,50 € |
| | | 0,1 l | 4,10 € |

WEINSCHORLE

- | | | | |
|------|---|-------|--------|
| 222. | Weinschorle rot (aus Qualitätswein)¹⁰ | 0,2 l | 4,20 € |
| 223. | Weinschorle weiss (aus Qualitätswein)¹⁰ | 0,2 l | 4,20 € |
| 224. | Weinschorle rosé (aus Qualitätswein)¹⁰ | 0,2 l | 4,20 € |





BIRRA – BIER

BIER VOM FASS

190.	Hirsch Pils	0,3 l	3,50 €
191.	Hirsch Gold	0,3 l	3,50 €
192.	Hirsch Gold	0,5 l	4,60 €
193.	Hirsch Hefe Weisse	0,3 l	3,50 €
194.	Hirsch Hefe Weisse	0,5 l	4,60 €
195.	Weizenbier mit Cola ^{3,4,8}	0,5 l	4,60 €
196.	Weizenbier mit Zitronenlimonade ³	0,5 l	4,60 €
197.	Radler süß ³ / sauer	0,3 l	3,50 €
198.	Radler süß ³ / sauer	0,5 l	4,60 €

FLASCHENBIER

201.	Hirsch Hefe Weisse dunkel	0,5 l	4,60 €
202.	Hirsch Weisse Kristall	0,5 l	4,60 €
203.	Hirsch Hefe Weisse Alkoholfrei	0,5 l	4,60 €
204.	Alpirsbacher Pils Alkoholfrei	0,33 l	3,80 €

AQUAVITE – SPIRITUOSEN

270.	Grappa della Casa	2cl	6,50 €
272.	Malteser Aquavit	2cl	4,00 €
274.	Sambuca	2cl	3,50 €
275.	Ramazotti	2cl	3,50 €
276.	Averna	2cl	3,50 €
277.	Marsala	2cl	3,00 €
278.	Vecchia Romana	2cl	4,00 €
279.	Fernet Branca	2cl	3,50 €
280.	Williams Christ	2cl	3,50 €
282.	Limoncello	2cl	3,00 €





LIEBE GÄSTE UND FREUNDE



Nun sind Sie auf der letzten Seite unserer Karte angekommen und wir nehmen an, dass Sie sie mehr oder minder eingehend studiert haben.

Wir wünschen uns, dass Sie genau das gefunden haben, wonach Sie gesucht haben. Wenn Sie etwas in der Auswahl oder unserem Service vermissen, sagen Sie uns das bitte. Für gute Ideen sind wir immer aufgeschlossen!

Wir wollen aber nicht nur hier für sie präsent sein, bestellen Sie gerne auch Ihr Lieblingsgericht telefonisch zu Abholen.

Fragen Sie nach unserer „Karte zum Mitnehmen“.

Bestellungen zum Mitnehmen werden ausschließlich telefonisch entgegengenommen.

Erläuterungen zu den Inhaltsstoffen:

- ¹mit Phosphat
- ²mit Geschmacksverstärker
- ³mit Antioxidationsmittel
- ⁴mit Farbstoff
- ⁵mit Konservierungsstoff
- ⁶geschwärzt
- ⁷mit Süßungsmittel
- ⁸Koffeinhaltig
- ⁹chininhaltig
- ¹⁰Schwefeldioxid/Sulfite
- ¹¹gewachst

Allergene:

- ^{A1}Glutenhaltiges Getreide: Weizenmehl
 - ^{A2}Krebstiere
 - ^{A3}Eier
 - ^{A4}Fisch
 - ^{A5}Erdnüsse
 - ^{A6}Soja
 - ^{A7}Mich/Laktose
 - ^{A8}Schalenfrüchte
 - ^{A9}Sellerie
 - ^{A10}Senf
 - ^{A11}Sesamsamen
 - ^{A12}Schwefeldioxid/Sulfite (ab 10 mg/kg
Bzw. 10mg/l als SO² angegeben
 - ^{A13}Lupinen
 - ^{A14}Weichtiere
- 
- 

