

Rocaille

Feat.
Lockdown II

Liebe Freunde des Rocaille,

zuerst wünschen wir Euch allen weiterhin viel Kraft, Zuversicht und - vor allem - ein positives Denken, die anhaltende Krise weiterhin gesund zu überstehen!

Von **Montag bis einschließlich Sonntag: 15:00 - 21:00 Uhr**,

bieten wir Euch einen Teil unsere Speisen zum Mitnehmen (take away) an. Ihr könnt gerne via **Mail, WhatsApp** oder **telefonisch** vorbestellen und Eure Bestellung sicher abholen. Größere Bestellungen liefern wir auch gerne!

Suppen

Soupe du jour (Suppe des Tages) € 12,50

Salate

Gelbe Beete Salat mit Ziegenfrischkäse und gerösteten Pinienkernen (vegy) € 14,-

Großer Salat mit Rinderfiletstreifen & getrockneten Tomaten € 18,50

Caesars Salad mit bestem **Französischem-Freilandhuhn** € 24,-

Flammkuchen

Flammkuchen mit Kirschtomaten, Pilzen und Rucola (vegy) € 12,-

Flammkuchen mit Sardellen, Oliven und geschmorten Zwiebelchen € 14,-

Elsässer Flammkuchen (Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch) € 14,-

Vorspeisen

Crostoni - Große Scheibe Landbrot, überbacken mit Speck, Käse und Rosmarinhonig € 12,50

Crostoni - Große Scheibe Landbrot mit Pilzen und frischen Kräutern (vegy) € 9,50

Pimientos de Padron mit Manchego „klein/gross“ (vegy) € 12,- / € 18,-

Käseplatte oder **Schinkenplatte** mit frischem Landbrot € 22,-

Herzhafte Quiche (verschiedene, auch vegetarisch/vegan) mit gemischtem Salat € 9,50

Pasta & Risotto

Frische Pasta mit Kirschtomaten, Parmesan und Spinat (vegy) € 16,50

Frische Pasta mit Rinderfiletspitzen und **Waldpilzen** € 24,-

Strozzapreti al Tartufo mit Herbsttrüffel (vegy) € 24,-

Gemüse-Risotto mit Rauchmandeln und Parmesan (auch vegan möglich) € 18,50

Risotto Royal mit Fisch (catch of the day), Chorizo und Mojo Verde € 26,-



Rocaille

Feat.
Lockdown II



Rocaille Classique

Marktfrisches Gemüse überbacken mit Schafskäse & mediterranen Kräutern (vegy) € 16,-

Fischcurry Anapurna (Seeteufel, Lachs, Kabeljau) € 24,-

Kabeljaufilet auf Champignon-Spinat-Duxelles mit Beurre Blanc & Shiitake Risotto € 26,00

Wildschweinbratwurst mit Gemüse der Saison, Kartoffelpüree & feinem Jus € 16,50

Schweinebauch auf Pastinakenpüree, mit Pak-Choi-Pilzgemüse und Teriyaki-Sauce € 22,00

Coq au Vin mit marktfrischem Gemüse und Reis € 24,00

Confit de Canard mit Röstkartoffelchen, Rote Beete und Salatbouquet € 24,-

Bœuf bourguignon nach altem original Burgunder-Rezept € 26,-

Bulgogi (marinierte Rinderfiletstreifen) auf Reis mit Spargel & Pilzen € 22,-

Rinderfilet mit Trüffel-Portweinbutter und saisonalem Gemüse im „perfektem Cut“
zum zu Hause selber braten. Auf Wunsch braten wir das Steak gerne für Sie € 34,-

Black Angus Entrecôte aus der Bio-Zucht von Dieter Meier (ex. Yello), mit Pfifferlingen
und weiteren Beilagen, im „perfektem Cut“ zum zu Hause selber braten.

Auf Wunsch braten wir das Steak sehr gerne für Sie € 48,-

Pâtisserie

Pâtisserie gibt es im 4er Karton (4 Törtchen gemischt) zum Sonderpreis von € 18,00

Und natürlich viel leckeres, aus der hauseigenen Backstube,
zum selber aussuchen vor Ort aus den Vitrinen im Rocaille.

Weine

Eine richtig gute Flasche Wein zum Sonderpreis von € 20,-

3 Flaschen für € 50,- / 6 Flaschen für € 95,-

3 Flaschen Crémant d'Alsace für € 45,-

Auf Wunsch auch gerne individuell aus unserer großen Weinkarte.

Gutscheine

Gutscheine in beliebiger Höhe gibt es natürlich auch...



Telephone:
0211 - 977 11 737

WhatsApp:
0151 - 54 151 969

Mail:
genuss@rocaille.de