



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 gesund zu überstehen!

Von **Montag bis einschließlich Sonntag: 12:00 - 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

Kürbissuppe (vegan) € 12,50
Französische Zwiebelsuppe € 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,-
Herbstlicher Salat mit fein geräucherter Gänsebrust und Gemüse € 22,-

Flammkuchen

Flammkuchen mit Kirschtomaten, Pilzen und Rucola (vegy) € 12,-
Flammkuchen mit Sardellen, Oliven und geschmorten Zwiebelchen € 14,-
Elsässer Flammkuchen (Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch) € 14,-
Flammkuchen mit Ente, Rotkohl und Maronen € 18,-

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 Oktopus, Chorizo und Mojo Verde € 26,-

Rocaille

Feat.
Lockdown II



Rocaille Classique

- Marktfresches Gemüse überbacken** mit Schafskäse & mediterranen Kräutern (vegy) € 16,-
Melanzane alla Parmigiana mit Salat (vegy) € 18,-
Fischcurry Anapurna (Seeteufel, Lachs, Kabeljau) € 24,-
Wildschweinbratwurst mit Gemüse der Saison, Kartoffelpüree & feinem Jus € 16,50
Confit de Canard mit Röstkartöffelchen, Rote Beete und Salatbouquet € 24,-
Cassoulet „Toulousain“ - weiße Bohnen, gebacken mit Ente, Speck & grober Bratwurst € 26,-
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 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. Von weihnachtlich über schokoladig bis fruchtig...

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

#staymentalyhealthy