

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

Salade Chèvre Chaud Gebackener Ziegenkäse mit Champignons und Speck auf Rucola € 16,-
Großer Salat mit Rinderfiletstreifen & getrockneten Tomaten € 18,50
Caesar 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

Melanzane alla Parmigiana mit Salat (vegy) € 18,-

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

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,-

Lammstelzen (5 Stunden geschmort) mit Gemüse-Tomatensugo und Kartoffelpüree € 34,-

*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

#staymentallyhealthy