



LIEBE GÄSTE, KREATIV - FRISCH - AUTHENTISCH

mit dieser spannenden Mischung möchte das Rosmarino Sie mit italienischen, mediterranen Spezialitäten überraschen und Ihren Besuch zu einem kulinarischen Erlebnis machen. Wir sind nicht immer perfekt, aber gemeinsam schaffen wir eine entspannte Atmosphäre mit italienischem Lebensgefühl.

Wir lieben frische Küche und das braucht seine Zeit!

Die Qualität unserer Speisen, erlesene Weine aus verschiedenen Regionen Italiens, das persönliche und professionelle Verwöhnen unserer Gäste, erhöhen den Spaßfaktor beim Genuss.

UNSERE HIGHLIGHTS:

LA DOLCE VITA

Ihre Hochzeit/Privatparty/Firmenevent im Rosmarino. Ab 50 Personen gehört das Ristorante exklusiv Ihnen.

Vereinbaren Sie einen Termin!

Buchen Sie Ihr persönliches BRUNCH-BUFFET

SA./SO. 11:30-14.30 UHR

ab 10 Personen (35,00 € p/P, Reservierung erforderlich)
Käse, Wurst, Antipasti gemischt, hausgebeizter Lachs, Rührei, Salsiccia, Brotkorb, 1 Pastagericht, Filterkaffee, Tee, O-Saft, Wasser, Prosecco - Upgrade möglich!

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3 ODER 4 GANG - FÜR 2 PERSONEN

weitere Infos auf der Rückseite
nur mit Reservierung

CATERING ZU HAUSE

Unser gesamtes Können stellen wir Ihnen gerne auch außerhalb unseres Risorantes mit unserem Catering-/Party-Service zur Verfügung. Wir stellen gemeinsam mit Ihnen Ihr „Wunschbuffet“ zusammen.

ALLE SPEISEN BIETEN WIR ZU UNSEREN ÖFFNUNGSZEITEN AUCH „TO GO“ AN!

Besuchen Sie uns im Internet unter: www.rosmarinoherne.de oder bei  und 
Tischreservierung: **02323 / 9595046** Party- und Eventservice: **02323 / 9595047**

Eine genussvolle und entspannte Zeit im Rosmarino wünscht Ihnen

Martin Mrozek und Team

Unsere Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag Ruhetag

Mittwoch und Donnerstag 11:30 - 14:45 h (Küche bis 14:30 h) und 17:30 - 22:00 h (Küche bis 21:30 h)

Freitag und Samstag 11:30 - 14:45 h (Küche bis 14:30 h) und 17:00 - 23:00 h (Küche bis 22:30 h)

Sonntag durchgehend von 12:00 - 21:30 h (Küche bis 20:30 h)

Wir behalten uns vor: Kein Gast - Restaurant zu!

IHR 3- ODER 4-GANG- ÜBERRASCHUNGSMENÜ FÜR 2 PERSONEN

Was Sie erwartet:

- Suppe
- Nudeln (Zwischengang beim 4-Gang-Menü)
- Hauptgang
- Dessert
- Eine Flasche Mineralwasser
- Eine Flasche Wein (weiß / rosé / rot - auch alkoholfrei)
- Digestif (Espresso oder Limoncelli)

Nehmen Sie Platz an einem festlich eingedeckten Tisch.
Nur mit Vorreservierung.

Wählen Sie bei der Reservierung zwischen:

- Land (Fleischgericht)
- Meer (Fischgericht)
- Garten (Vegetarisch)

Überraschungsmenü für 2 Personen

3-Gang 99,- €

4-Gang 135,- €

Geben Sie bei Ankunft dem Servicepersonal Auskunft über Allergien und Intoleranzen.

ANTIPASTIVORSPEISEN KALT

Bruschetta <i>v</i>		€ 7,90
4 geröstete Baguettescheiben / Tomate / Basilikum / Olivenöl		
Bruschetta Mista		€ 10,90
4 geröstete Baguettescheiben Tomaten / Vitello Kalb / Zucchini / Gamba-Cocktaildip		
Antipasti aus unserer Vitrine <i>v</i>	1 Person	€ 11,50
gemisches, mariniertes Gemüse der Saison		2 Personen € 21,90
	5 Personen	€ 49,90
Caprese <i>v</i>		€ 11,90
Büffel-Mozzarella (100g) / Kirschtomaten / Hausgemachtes Pesto / Rucola		
Vitello Tonnato		€ 14,90
Kalbfleisch / Thunfischmousse / Kapern		
Carpaccio		€ 16,90
Rohes mariniertes Rindfleisch / Zitrone / Olivenöl / Pfeffer / Parmesansplitter / Lavasalz		
I Tre dàll ItaliaDie Drei aus Italien	1 Person	€ 17,90
Carpaccio / Vitello Tonnato / Büffel-Mozzarella		2 Personen € 33,50
	4 Personen	€ 65,00

ZUPPESUPPEN

Zuppa di PromodoroTomatensuppe <i>v</i>		€ 7,50
Basilikum / Strauchtomaten		
Zuppa di Pesce alla SicilianaSizilianische Fischsuppe		€ 14,50
Edelfische / Venusmuscheln / Pernod / Gemüse Geröstetes Knoblauch-Ciabatta		

INSALATE SALATE

Beilagensalat Blattsalate / Rucola / Tomate / Gurke / Möhre / Rote Zwiebeln	€ 6,90
Insalata Grande Blattsalate / Rucola / Tomate / Gurke / Möhre / Rote Zwiebeln	€ 13,90
Grande al Tonno Thunfisch / Ei / Artischocken / Rote Zwiebeln Blattsalate / Rucola / Tomate / Gurke / Möhre	€ 16,90
Insalata di Pollo Gegrillte Hähnchenbruststreifen (warm) / Zucchini (warm) / Pilze (warm) Blattsalate / Rucola / Tomate / Rote Zwiebeln / Salatkern-Mix / Croûtons	€ 19,90
Insalata Caprina Gegrillter Ziegenrohmlchkäse (warm) / Mandeln (warm) / Oliven (warm) / Honig Blattsalate / Rucola / Kirschtomaten / Rote Zwiebeln / Salatkern-Mix / Croûtons	€ 19,90
Insalata Rosmarino Gegrillte Lachswürfel / Gambas / Limetten-Olivenöl (warm) Blattsalate / Rucola / Tomate / Gurke / Möhre / Rote Zwiebeln Garniert mit Melone / Salatkern-Mix	€ 21,90

Bitte wählen Sie zu Ihrem Salat unser Balsamico- oder Cocktaildressing.

ANTIPASTIVORSPEISEN WARM

Focaccia (ohne Käse)

Marinara 	-	Tomatensauce / Oregano / Olivenöl	€ 8,50
Genovese 	-	Basilikum / Pesto / Knoblauch	€ 8,50
Rosmarino	-	Rohes mariniertes Rindfleisch / Parmesan Rosmarin / Olivenöl / Knoblauch	€ 13,50

Scampi all'olio piccante

5 gegrillte Gambas / Chili / Zwiebeln / Tomate
in Olivenöl - scharf / geröstetes Ciabatta

€ 11,90

Caponata Siciliana

Gemüse gebacken aus der Vitrine / in Olivenöl-Tomatensauce
garniert mit Basilikum / ohne Käse / heiß serviert

€ 11,90

Lumache della Casa

Schnecken / Weißwein / Zwiebeln / Kräuterbutter / Knoblauch
Semmelbrösel gebacken

6 Stück € 7,90

12 Stück € 13,90

Lumache alla Diavola

Schnecken / Scharfe Chili-Tomatensauce / Knoblauch / Rosmarin

6 Stück € 7,90

12 Stück € 13,90

Caprina Napoli

gebackener, milder Ziegenkäse / Tomaten-Olivenöl-Sauce / Kräuter

€ 11,90

Zu den Vorspeisen reichen wir unser Brot.

FrISChe Pasta und Pizza herzustellen ist eine echte Handwerkskunst mit Tradition. Deshalb verarbeiten wir frISChe Pasta in unserem Hause. Verschiedene Zutaten, wie zum Beispiel das Pizzamehl und die Tomaten für unsere Pizza-und Napolisaucce beziehen wir direkt aus Italien. Qualität schmeckt man.

PASTAFRISCHE HAUSGEMACHTE NUDELN

Spaghetti aglio Olio ✓ Spaghetti / Pfeffer / Kirschtomaten / Olivenöl / Basilikum / Knoblauch	€ 14,90
Spaghetti Carbonara originale (ohne Sahne) Spaghetti / Italienischer Schinken-Speck / Pfeffer / Ei / Olivenöl / Knoblauch / Parmesan	€ 15,90
Ravioli alle Noci ✓ Ravioli mit Spinat-Ricotta gefüllt / Haselnüsse Mandeln / Trauben / Mascarpone-Sahnesauce / Auf Rucola	€ 17,90
Pasta della Casa ✓ Dünne Bandnudeln / Steinpilze / Basilikum / Mascarpone im ganzen Parmesan am Tisch serviert und geschwenkt	€ 17,90
Spaghetti Bolognese Kalbfleischsauce / Tomate / Parmesan / Petersilie	€ 17,90
Spaghetti allo Scoglio picante Spaghetti / Venusmuscheln / Meeresfrüchte / Knoblauch Hummerbutter / Peperoni / FrISChe Tomaten / Olivenöl / Kräuter	€ 21,00
Tagliatelle Casarecce Bandnudeln / Streifen vom Kalbsrücken / Grüner Pfeffer / Champignons / Zwiebeln / Grappa-Mascarpone-Sauce	€ 21,50
Tagliatelle Pesce Bandnudeln / Gebratene Lachswürfel / Gambas/ Zucchini / Knoblauch Champignons / Mascarpone-Pernodsauce / Rucola	€ 21,50
Parmesan zusätzlich	€ 1,50

RISOTTOREIS

Risotto Funghi é Noci *v* (vegan möglich) € 17,90
Reis / Weißwein / Zwiebeln / Champignons / Nüsse
Garniert mit Provolone (italienischer Würzkäse) / Radicchio

PASTA AL FORNO ÜBERBACKENE NUDELN

Cannelloni al Forno *v* € 16,50
Cannelloni / Ricotta-Spinat-Füllung / Tomatensauce / Käse überbacken

Lasagne al Forno (reines Kalbfleisch) € 16,90
Nudelaufauf / Fleischsauce / Bechamel / Käse überbacken

Ravioli alla Reggiana *v* € 17,90
Ravioli / Gefüllt mit Ricotta-Spinat / Mandeln / Pilze
Mascarpone / Käse überbacken

zusätzlich mit Parmaschinken € 19,50

Cannelloni al forno frutti di mare € 19,90
Cannelloni / Meeresfrüchte / Spinat-Ricotta-Füllung / Mascarpone-Weißweinsauce
Knoblauch / Käse überbacken / Garniert mit Rucola

PESCE ALLAGRIGLIAFISCHVOM GRILL

Orata alla Griglia / Im Ganzen serviert € 26,90
Dorade gegrillt / Frische Kräuter / Risotto

Branzino alla Griglia / Im Ganzen serviert € 28,90
Wolfsbarsch gegrillt / frische Kräuter / Risotto

Gamberoni alla Griglia € 34,90
4 Hummerkrabben gegrillt / Knoblauch / frische Kräuter / Kirschtomaten
Risotto / Pesto / Steinsalz

Pesce misto 1 Person € 36,90
3 Gegrillte Edelfischfilets / Gamberoni / frische Kräuter 2 Personen € 71,90
Knoblauch / Risotto / Pesto / Steinsalz

Zubuchbar:

Beilagensalat € 6,90

Gemüse € 6,50

Fragen Sie uns nach unserem Tages-Fisch-Angebot!

Bestellen Sie Ihren Fisch im Ganzen oder filetiert in der Küche.
Bei Fischen ab 500g behalten wir uns einen Aufpreis vor.

CARNEFLEISCH

Vitello dello Chef € 21,90
Gelackte hausgemachte Kalbsfrikadelle (160g) / Gemüse
Tomaten-Tagliatelle / mit Parmesan und Rucola garniert

Fegato alla Veneziana € 22,90
Geschmorte Kalbsleber / Chardonay-Buttersauce / Zwiebeln / Rosmarinkartoffeln / Gemüse

Fegato al Balsamico € 23,50
2 Steaks von der Kalbsleber / Balsamico-Champignon-Zwiebelmascapone / Rosmarinkartoffeln

Piccata Milanese € 26,50
Kalbsschnitzel / Parmesanmantel / Basilikum-Tomatensauce
tomatisierte Spaghetti / Rucola / Parmesan

Duetto di Carne € 27,90
Gebratene Streifen vom Rinderfilet / Kalbsrücken
Steinpilz-Rahmsauce / mit Grappa verfeinert
Rosmarinkartoffeln

Zubuchbar:

Beilagensalat € 6,90

Gemüse € 6,50

A LA GRIGLIAVOM GRILL

Bistecca ai Ferri	200g	€ 26,90
Rumpsteak / Steakbutter / Rosmarinkartoffeln	300g	€ 36,00
Filetto alla Griglia	200g	€ 31,90
Rinderfilet / Steakbutter / Rosmarinkartoffeln		
Filetto „Surf and Turf“	200g	€ 44,90
Rinderfilet (200g) / Gamberoni Kirschtomaten / Frische Kräuter / Rosmarinkartoffeln / Steinsalz / Pesto		
Nur auf Vorbestellung		
Gegrilltes Butter-Dry-Aged-Entrecôte	200g	€ 36,90
Antipasti Gemüse / Rosmarinkartoffeln / Steinsalz / Pesto 6 Wochen im Buttermantel gereift		
	300g	€ 47,00

zubuchbar:

Gorgonzolasauce oder grüne Pfeffersauce	€ 4,90
Beilagensalat	€ 6,90
Gemüse	€ 6,50

Bitte sagen Sie unserem Service, wie Sie Ihr Fleisch gegrillt haben möchten.
Sollten Sie keine Auswahl treffen, servieren wir Ihr Fleisch medium. Sie haben die Wahl.

rare = blutig / medium = rosa / well done = durch

Alle Pizzen auch vegan bestellbar!

PIZZA

Margherita Tomatensauce / Käse / Oregano	€ 11,00
Salami Salami / Tomatensauce / Käse / Oregano	€ 13,50
Tonno Cipolla Thunfisch / Zwiebeln / Tomatensauce / Käse / Oregano	€ 14,90
Prosciutto Funghi Schinken / Champignons / Tomatensauce / Käse / Oregano	€ 14,90
Gorgonzola Schinken / Spinat / Gorgonzolakäse / Tomatensauce / Käse / Oregano	€ 14,90
Quattro Stagioni Schinken / Champignons / Thunfisch / Paprika / Tomatensauce	€ 15,50
Vulcano Schinken / Salami / Artischocken / Paprika / scharfe Peperoni Tomatensauce / Käse / Oregano	€ 15,50
Calzone Schinken / Salami / Champignons (gefüllt) / Tomatensauce / Käse / Oregano	€ 15,50

*Kinderwünsche erfüllen Wir Ihnen gerne,
spechen Sie unser Serviceteam an.*

PIZZA SPECIALE

Rucola Prosciutto di Parma	€ 16,90
Rucola / Parmaschinken / Mozzarella / Parmesan / Tomatensauce / Käse / Oregano	
Antipasti	€ 16,90
Frisches Gemüse der Saison aus unserer Vitrine Tomatensauce / Käse / Oregano / Rucola	
Bufalina	€ 16,90
Büffelmozzarella / Kirschtomaten / Rote Zwiebeln / Oliven / Basilikum	
Bolognese	€ 17,50
Kalbfleischsauce / gegrillter Paprika / Basilikum / Käse	
Scampi	€ 17,90
6 Scampi / Meeresfrüchte / Spinat / Tomatensauce / Käse / Knoblauch	
Caprina	€ 17,90
Ziegenkäse / Kirschtomaten / Kürbiskerne / Birne / Melone / Honig	
Quattro Formagio	€ 17,90
4 Käsesorten - Gorgonzola / Provolone / Ziegenkäse / Mozzarella Rucola / Walnuss	

DOLCEDESSERT

3 Kugeln gemischtes Eis

ohne Sahne

€ 5,50

mit Sahne

€ 6,50

Unsere Eissorten: Vanille / Schokolade / Erdbeere / Walnuß / Zitrone

Panna Cotta

€ 7,50

Panna Cotta / Frucht / Fruchtsauce

Warmes Schokoladensoufflé

€ 8,50

mit Amarenakirschen

Maracuja Affogato

€ 8,50

2 Kugel Vanilleeis / aufgefüllt mit Maracujasaft / Sahne

Zitronensorbet (auch alkoholfrei möglich)

€ 8,50

mit Prosecco / Minze / Limoncello

Tiramisu

€ 8,50

Geschichtete Mascarponecreme

Tartufo bianco

€ 8,20

italienisches Vanilleschaumeis

- mit Espresso am Tisch zubereitet

€ 10,50

- mit Limoncelli

€ 10,50

- mit Baileys

€ 10,50

- mit Pistazienlikör

€ 11,50

Zabaione

€ 11,50

Vanilleeis / Marsalaschaumcreme / am Tisch zubereitet

- zusätzlich mit Baileys

€ 13,50

- zusätzlich mit Pistazienlikör

€ 14,90

Espresso Affogato

€ 5,90

Espresso + 1 Kugel Vanilleeis

VINO DELLA CASA / OFFENE WEINE

	1 Glas 0,2l	Karaffe 0,5l
WEISS		
Pinot Grigio ²³ (trocken / aromatisch)	€ 6,20	€ 12,90
Brezza bianco, Umbrien ²³ (frisch / trocken / fruchtig)	€ 7,20	€ 14,90
Frizzantino ²³ (lieblich)	€ 5,20	€ 11,90
Lugana Cà dei Frati ²³ (100% Trebbiano di Lugana / trocken)	0,2 l	€ 10,50
Weißweinschorle ²³	0,2 l	€ 5,90
ROSÉ		
Brezza rosé, Umbrien ²³ (leicht fruchtig / halbtrocken)	€ 7,20	€ 14,90
Rosato ²³ (trocken)	€ 5,70	€ 12,50
ROT		
Montepulciano ²³ (halbtrocken)	€ 5,20	€ 11,50
Nero d'Avola ²³ (trocken)	€ 5,90	€ 12,50
Primitivo di Manduria ²³ (trocken)	€ 7,70	€ 15,90
Lambrusco ²³ (lieblich)	€ 4,80	€ 9,90

BEVANDE / GETRÄNKE

AQUAMINERAL / WASSER

San Pelegrino medium	0,25l	€ 3,40
	0,75l	€ 6,80
Aqua Panna still	0,25l	€ 3,40
	0,75l	€ 6,80
Selters, spritzig	0,75l	€ 6,80
Selters, still	0,75l	€ 6,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pepsi Cola ^{1/17} / Pepsi Light ^{1/6/17/20}	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,90
7up ¹⁷ / Mirinda ^{1/6/17} / Schwip Schwap ^{1/6/17}	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,90
Fritz Bio-Rharbarberschorle ²	0,33l	€ 4,50
Maracuja-Schorle / Eis ²	0,3l	€ 4,20
Grapefruit-Schorle / Eis ²	0,3l	€ 4,20
Orangensaft	0,2l	€ 3,50
Apfelsaft	0,2l	€ 3,30
Apfelschorle ²	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,90
Bionade Holunder Flasche	0,3l	€ 4,50
Eistee Elephant Bay Lemon Flasche	0,33l	€ 4,50
Eistee Melon Flasche	0,33l	€ 4,50
Ginger Ale Thomas Henry ¹ Flasche	0,2l	€ 3,50
Bitter Lemon Thomas Henry ¹ Flasche	0,2l	€ 3,50
Tonic Thomas Henry ¹ Flasche	0,2l	€ 3,50

BIRRE / BIER

Radeberger Pils (vom Fass)	0,3l / 0,5l	€ 3,80 / 5,00
Schlösser Alt	0,3l	€ 3,80
Weizenbier Schöffelhofer (vom Fass)	0,5l	€ 5,50
Peroni (italienisches Bier) Flasche	0,33l	€ 4,20
Krefelder	0,3l / 0,5l	€ 3,80 / 5,00
Alsterwasser	0,3l	€ 3,80
Radler	0,3l	€ 3,80

ALKOHOLFREI

Weizenbier Schöffelhofer	0,5l	€ 5,20
Radler	0,3l	€ 4,00
Alster	0,3l	€ 3,80
Krefelder	0,3l	€ 3,80
Jever Fun (vom Fass, kalorienreduziert)	0,3l	€ 4,20

APERITIFS / COCKTAILS

Amalfi Gin / Grapefruit / Prosecco / Soda	0,2l	€ 7,90
Campari Soda Orange	0,2l	€ 6,50
Gin Tonic Tonic / Gin / Eiswürfel / Zitrone	0,2l	€ 7,20
Gin Gin Gin / Gingerale / Zitronensaft / Soda	0,2l	€ 7,20
Lillet Lillet / Prosecco / Blueberry-Tonic / Eis	0,2l	€ 7,90
Martini weiß / rot / dry	5cl	€ 4,60
Martini Cocktail Martini weiß / Gin / Oliven	0,2l	€ 6,50
Negroni Martini rot / Campari / Prosecco	0,2l	€ 6,90
Prosecco Spumante Brut D.O.C. trocken ²³	0,1l	€ 5,20
Spumante Brut D.O.C. trocken ²³		
Hugo Prosecco / Holunderblüten-Sirup / Minze	0,2l	€ 6,90

SPRITZ

Limoncello Spritz Limoncello-Likör / Prosecco / Bitter Lemon / Soda	0,2l	€ 7,50
Aperol Spritz Prosecco / Aperol / Soda / Orange / Eiswürfel	0,2l	€ 7,50
Aperol Maracuja Spritz Prosecco / Aperol / Maracujasaft / Orange	0,2l	€ 7,50

APERITIV ALKOHOLFREI

San Bitter Soda Orange	0,2l	€ 6,20
San Bitter Spritz / Aperol	0,2l	€ 6,20
San Bitter Maracuja Spritz	0,2l	€ 6,20
San Francisco	0,2l	€ 6,20
Maracuja- / Orangensaft / Kokos / Vanille		
Sekt	0,1l	€ 4,50
Amalfi Gin (alkoholfrei) / Grapefruit / Sekt (alkoholfrei) / Soda	0,2l	€ 6,90

SPIRITUOSEN / LIKÖR

Williamsbirne	2cl	€ 3,80
Amaretto	2cl	€ 2,90
Amaro Averna	2cl	€ 3,90
Baileys	2cl	€ 3,90
Fernet branca / menta	2cl	€ 3,90
Limoncello	2cl	€ 3,50
Ramazotti	2cl	€ 4,20
Sambuca	2cl	€ 3,20
Vecchia Romagna (ital. Brandy)	2cl	€ 5,50
Pistazienlikör	2cl	€ 6,50
Grappa Reserva	2cl	€ 6,50

BEVANDE CALDE / WARMER GETRÄNKE

Espresso	€ 2,40
Espresso Macchiato	€ 2,70
Doppio Espresso	€ 4,60
Cappuccino	€ 3,60
Kaffee crème	€ 2,90
Latte Macchiato / Milchkaffee	€ 3,80
Coretto / Espresso + Schuss Grappa	€ 5,50
Espresso Affogato / Espresso + 1 Kugel Vanilleeis	€ 5,90
Kakao Milch mit Kakaopulver	€ 4,20
- mit Sahne	€ 4,80
Unsere Teesorten:	je € 3,30
Schwarzer Tee (Darjeeling) / Pfefferminze / Früchte	
Orange-Ingwer / Grüner Tee / Kamille	
Frischer Minztee	€ 3,90

ZUSATZSTOFFE

01. Farbstoff	06. Antioxidationsmittel	11. Enthält Koffein	16. Säuerungsmittel	21. Gewachst
02. Konservierungsstoff	07. Süßungsmittel(n)	12. Chininhaltig	17. Stabilisator(en)	22. Enthält Sulfite
03. Nitritpökelsalz	08. enthält phenylalaninquelle	13. Gentechnisch verändert	18. Gerüchert	
04. Phosphat	09. Geschwefelt	14. Taurinhaltig	19. Zuckerart und Süßungsmittel(n)	
05. Geschmacksverstärker	10. Geschwärzt	15. Krebsfischimitat	20. Kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken	