



# 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 PERSO- NEN

weitere Infos auf der Rückseite  
nur mit Reservierung

### CATERING ZU HAUSE

Unser gesamtes Können stellen wir Ihnen gerne auch außerhalb unseres Ristorantes 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](http://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)

# 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		€ 7,90
4 geröstete Baguettescheiben / Tomate / Basilikum / Olivenöl		
Antipasti aus unserer Vitrine	1 Person	€ 11,50
gemisches, mariniertes Gemüse der Saison	2 Personen	€ 21,90
	5 Personen	€ 49,90
Caprese		€ 11,90
Büffel-Mozzarella (100g) / Kirschtomaten / Hausgemachtes Pesto / Rucola		
Vitello Tonnato		€ 14,50
Kalbfleisch / Thunfischmousse / Kapern		
Carpaccio		€ 16,90
Rohes mariniertes Rindfleisch / Zitrone / Olivenöl / Pfeffer / Parmesansplitter / Lavasalz		
I Tre d'alla Italia Die Drei aus Italien	1 Person	€ 17,90
Carpaccio / Vitello Tonnato / Büffel-Mozzarella	2 Personen	€ 33,50
	4 Personen	€ 65,00

## ZUPPESUPPEN

Zuppa di Pomodoro Tomatensuppe		€ 7,50
Basilikum / Strauchtomaten		
Zuppa di Pesce Siciliano Sizilianische Fischsuppe		€ 14,50
Edelfische / Venusmuscheln / Pernod / Gemüse Geröstetes Knoblauch-Ciabatta		

# INSALATESALATE

Beilagensalat Blattsalate / Rucola / Tomate / Gurke / Möhre / Rote Zwiebeln	€ 6,50
Insalata Grande Blattsalate / Rucola / Tomate / Gurke / Möhre / Rote Zwiebeln	€ 13,50
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 Ziegenmilchkäse (warm) / Mandeln (warm) / Oliven (warm) / Honig Blattsalate / Rucola / Kirschtomaten / Rote Zwiebeln / Salatkern-Mix / Croûtons	€ 19,90
Insalata Rosmarino Gegrillte Lachswürfel / 4 Gambas / Limetten-Olivenöl (warm) Blattsalate / Rucola / Tomate / Gurke / Möhre / Rote Zwiebeln Garniert mit Melone / Salatkern-Mix	€ 21,50

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

## ANTIPASTIVORSPEISEN WARM

### Foccacia (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 Napolisaucen beziehen wir direkt aus Italien. Qualität schmeckt man.*

## PASTAFRISCHE HAUSGEMACHTE NUDELN

Spaghetti aglio Olio	€ 13,90
Spaghetti / Pfeffer / Kirschtomaten / Olivenöl / Basilikum / Knoblauch	
- Zusätzlich mit 3 Gamberoni in Schale / Hummerbutter	€ 32,50
Garniert mit Büffelmozzarella	
Spaghetti „Vegani“	€ 15,90
Zucchini / Champignons / Möhren / Rucola / Tomate	
Aubergine / Kernmix / Olivenöl-Kräutersauce	
Ravioli alle Noci (vegetarisch)	€ 17,90
Ravioli mit Spinat-Ricotta gefüllt / Haselnüsse	
Mandeln / Trauben / Mascarpone-Sahnesauce / Auf Rucola	
Pasta della Casa	€ 17,90
Dünne Bandnudeln / Steinpilze / Basilikum / Mascarpone	
im ganzen Parmesan am Tisch serviert und geschwenkt	
Spaghetti allo Scoglio picante	€ 21,00
Spaghetti / Venusmuscheln / Meeresfrüchte / Knoblauch	
Hummerbutter / Peperoni / Frische Tomaten / Olivenöl / Kräuter	
Tagliatelle Casarecce	€ 21,50
Bandnudeln / Streifen vom Kalbsrücken / Grüner Pfeffer /	
Champignons / Zwiebeln / Grappa-Mascarpone-Sauce	
Tagliatelle Pesce	€ 21,50
Bandnudeln / Gebratene Lachswürfel / Gambas/ Zucchini / Knoblauch	
Champignons / Mascarpone-Pernodsaucen / Rucola	

## PASTA AL FORNO ÜBERBACKENE NUDELN

Cannelloni al Forno (vegetarisch) Cannelloni / Ricotta-Spinat-Füllung / Tomatensauce / Käse überbacken	€ 15,50
Lasagne al Forno (reines Kalbfleisch) Nudelaufauf / Fleischsauce / Bechamel / Käse überbacken	€ 16,90
Ravioli alla Reggiana (vegetarisch) Ravioli / Gefüllt mit Ricotta-Spinat / Mandeln / Pilze Mascarpone / Käse überbacken	€ 17,90
zusätzlich mit Parmaschinken	€ 19,50

Alle Pizzen auch vegan bestellbar!

## PIZZA

Margherita € 11,00  
Tomatensauce / Käse / Oregano

Salami € 13,50  
Salami / Tomatensauce / Käse / Oregano

Tonno Cipolla € 14,90  
Thunfisch / Zwiebeln / Tomatensauce / Käse / Oregano

Prosciutto Funghi € 14,90  
Schinken / Champignons / Tomatensauce / Käse / Oregano

Gorgonzola € 14,90  
Schinken / Spinat / Gorgonzolakäse / Tomatensauce / Käse / Oregano

Quattro Stagioni € 15,50  
Schinken / Champignons / Thunfisch / Paprika / Tomatensauce

Vulcano € 15,50  
Schinken / Salami / Artischocken / Paprika / scharfe Peperoni  
Tomatensauce / Käse / Oregano

Calzone € 15,50  
Schinken / Salami / Champignons (gefüllt) / Tomatensauce / Käse / Oregano

*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

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

\*\*ausgenommen vom Mittagstisch

## 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

€ 7,90

mit Amarenakirschen

### 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 / Espresso + 1 Kugel Vanilleeis

€ 5,90

## VINO DELLA CASA / OFFENE WEINE

	1 Glas	Karaffe
	0,2l	0,5l
<b>WEISS</b>		
Pinot Grigio <sup>23</sup> (trocken / aromatisch)	€ 6,20	€ 12,90
Brezza bianco, Umbrien <sup>23</sup> (frisch / trocken / fruchtig)	€ 7,20	€ 14,90
Frizzantino <sup>23</sup> (lieblich)	€ 5,20	€ 11,90
Lugana Cà dei Frati <sup>23</sup> (100% Trebbiano di Lugana / trocken)	0,2 l	€ 10,50
Weißweinschorle <sup>23</sup>	0,2 l	€ 5,90
<b>ROSÉ</b>		
Brezza rosé, Umbrien <sup>23</sup> (leicht fruchtig / halbtrocken)	€ 7,20	€ 14,90
Rosato <sup>23</sup> (trocken)	€ 5,70	€ 12,50
<b>ROT</b>		
Montepulciano <sup>23</sup> (halbtrocken)	€ 5,20	€ 11,50
Nero d'Avola <sup>23</sup> (trocken)	€ 5,90	€ 12,50
Primitivo di Manduria <sup>23</sup> (trocken)	€ 7,70	€ 15,90
Lambrusco <sup>23</sup> (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 <sup>1/17</sup> / Pepsi Light <sup>1/6/17/20</sup>	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,90
7up <sup>17</sup> / Mirinda <sup>1/6/17</sup> / Schwip Schwap <sup>1/6/17</sup>	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,90
Fritz Bio-Rharbarberschorle <sup>2</sup>	0,33l	€ 4,50
Maracuja-Schorle / Eis <sup>2</sup>	0,3l	€ 4,20
Grapefruit-Schorle / Eis <sup>2</sup>	0,3l	€ 4,20
Orangensaft	0,2l	€ 3,50
Apfelsaft	0,2l	€ 3,30
Apfelschorle <sup>2</sup>	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 <sup>1</sup> Flasche	0,2l	€ 3,50
Bitter Lemon Thomas Henry <sup>1</sup> Flasche	0,2l	€ 3,50
Tonic Thomas Henry <sup>1</sup> Flasche	0,2l	€ 3,50

## **BIRRE / BIER**

Radeberger Pils (vom Fass)	0,3l / 0,5l	€ 3,80 / 5,00
Schlösser Alt (vom Fass)	0,3l / 0,5l	€ 3,80 / 5,00
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
Lilit Lilit / 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 <sup>23</sup>	0,1l	€ 5,20
Spumante Brut D.O.C. trocken <sup>23</sup>		
Hugo Prosecco / Holunderblüten-Sirup / Minze	0,2l	€ 6,90

## SPRITZ

Limoncello Spritz Limoncello-Likör / Prosecco / Bitter Lemon / Soda	0,2l	€ 7,20
Aperol Spritz Prosecco / Aperol / Soda / Orange / Eiswürfel	0,2l	€ 7,20
Aperol Maracuja Spritz Prosecco / Aperol / Maracujasaft / Orange	0,2l	€ 7,20

## 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. Geräuchert	
04. Phosphat	09. Geschwefelt	14. Taurinhaltig	19. Zuckerart und Süßungsmittel(n)	
05. Geschmacksverstärker	10. Geschwärzt	15. Krebsfeischimitat	20. Kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken	