

# Rogacki's Schlemmerecke

## Speisenkarte

Lachsforelle gebraten auf Blattspinat	8,75 €
Lachskotelett gegrillt mit Kräuterbutter und Röstkartoffeln	9,65 €
Seeteufel gebraten auf Blattspinat mit Wildreis, Salatgarnitur	12,90 €
Scholle gebraten mit Speck Nordseekrabben, Röstkartoffeln	10,50 €
Kabeljaufilet "Dijon" mit Senfsauce, Broccoli und Reis	8,95 €
Schellfischfilet in Butter gebraten, auf Dillsauce	8,50 €
Zanderfilet auf Ratatouille mit Wildreis	9,75 €
Zwei Garnelenspieße in Kräuterbutter gebraten, Salatbouquet und Baguette	10,95 €
Riesengarnelen in Tomaten-Basilikumsauce, gem. Wildreis oder Baguette	11,95 €
Ital. Scampifanne mit Pinien- u. Sonnenblumenkernen 1/2 Dtz.	9,90 €
Lachsschnitte "Normannischer Art", mit Krabbenlauchsauce, gem. Wildreis	10,95 €
Gem. Fischteller (je nach Tagesangebot) mit Kräuterbutter Bratkartoffeln und Salatteller	12,90 €
Penne-Nudeln mit Riesengarnelen, Pinienkernen, Sonnenblumenkernen, Broccoli, Lauch	12,85 €
Bunte Fischpfanne, mit Gemüse und Curry, Wildreis, Salat	10,75 €
Gem. Krabenteller mit versch. Saucen u. Baguette	15,90 €
Frische Hummerkrabben in Knoblauchöl gebraten Gurkensalat und Baguette	13,75 €

Räucherlachs u. Räucheraal auf Rösti, Kräuterschmand	9,65 €		
Frischer Kräuterquark mit Butter und Pellkartoffeln	6,50 €		
Brathering mit Bratkartoffeln	6,50 €		
Hausgemachte Sülze mit Remouladens. u. Bratkartoffeln	6,50 €		
Vegetarisch (gebr. Zucchini, Broccoli, Lauch mit Blattspinat und Kartoffeln)	8,00 €		
1/2 Hummer mit Saucen und Baguette Zubereitungsdauer 30 Min.	Tagespreis		
Krabbencocktail	6,50 €		
Hummercocktail	14,95 €		
Fischsuppe	4,50 €	Chili con Carne	3,90 €
Wildrahmsuppe	4,50 €	Tagessuppe	4,00 €
Geflügelpastete	4,50 €	Lachstoast	6,00 €
Krabbentost	6,00 €	Muscheln Port.	4,95 €
Hummerkrabbensuppe	9,85 €	Aaltoast	6,00 €
3 Austern (Fin de claire) mit Käse überbacken dazu 1 Glas Weisswein	12,90 €		
3 Austern und 1 Glas Wein	6,85 €		
6 Austern und 1 Glas Wein	10,60 €		
Schnecken 1/2 Dtz.	3,50 €		
Matjesfilet nach Hausfrauenart	4,25 €		
2 Matjesfilets nach Hausfrauenart	6,75 €		
2 Matjesfilets mit Butter und Pellkartoffeln	5,75 €		
Salatteller mit Vinaigrette, Knoblauch, oder Joghurtdress	3,50 €		
Salatteller mit Joghurt-Kräuter-Dressing, Thunfisch oder	7,50 €		
Gem. Salat mit Tiefseekrabben	8,00 €		
Beilagen:			
kleiner gemischter Salat	2,10 €		
Bratkartoffeln	2,65 €	Pellkartoffel	0,50 €
Wildreis	2,00 €	Gurkensalat	3,00 €

# Getränkekarte

<u>Frankenwein</u>	Glas	€
2008er Silvaner, Weingut Castell zu Castell, tr. Juliuspital, trocken Silvaner	0,2l	3,00 €
<u>Südafrika</u> Culemborg		
2009er trocken, fruchtig	0,2l	2,20 €
franz. Weißwein, Blanc de Berteau Vin de table, Blanc de Blancs, trocken	0,2l	2,50 €
Coteaux du Languedoc Vin de table, trocken	0,2l	2,50 €
Chateau Latour Bordeaux trocken	0,2l	3,90 €
Cinsault du Languedoc franz. Rosewein, trocken, fruchtig	0,2l	2,40 €
ital. Weißwein 2008er Pinot Grigio, trocken	0,2l	2,40 €
Wiener Heuriger, Victor Kattinger Grüner Veltliner, 2008er Weingutabfüllung, trocken, süffig	0,2l	2,50 €
<u>Prosecco</u> Santa Margeritha	0,1l	2,90 €
Mionetto	0,1l	2,10 €
Deidesheimer Sekt, Riesling Royal, Flaschengärung, trocken	0,1l	2,80 €
Champagner, Brut Imperial Moet Chandon, brut	0,1l	7,95 €
Champagner Gosset Grande Reserve	0,1l	7,95 €



# Erfrischungen

Orangensaft, Valensina	1,35 €
<u>Mineralwasser</u>	
Römer Quelle	1,25 €
San Pellegrino	1,25 €
Pineo - medium -	1,25 €
Pineo - still -	1,25 €

Unsere Weinabteilung im vorderen Ladenbereich verfügt über ein reichhaltiges Angebot internationaler Weine