



Speisemagazin.

Sonderheft

Drinks
Aperitifs &
Wein

Kaffee
Tee &
Softs

Starter
Mains &
Desserts

Bistro | Restaurant



GREEN ROSIN

**simply.
great.
food.**

aperitifs.

Alcoholic

Aperol Spritz 8.50
Aperol • Secco • Soda

Campari Spritz 8.50
Campari • Secco • Soda

Negroni 9.00
Gin • Campari • Vermouth

Sarti Spritz 8.50
Sarti • Secco • Soda • Limette

Vermouth Tonic 8.00
Vermouth • Tonic

Liliane 8.50
Lillet • Ramazotti Rosato • Grapefruit • Orange • Zitrone

Rosins Special Serve 10.00
Bombay Bramble Gin • Hibiskusmarmelade • Tonic

Non - Alcoholic

Non-Groni 8.00
alkoholfreier Gin • Undone Vermouth • Crodino

Undone Tonic 8.00
Undone Vermouth • Dry Tonic • Zitrone

Crodino Spritz 7.00
Crodino • Soda


Starter

Tagessuppe	7.00
Burrata mit Avocado ¹¹  Mango • Himbeeren • Basilikum	14.00
Knollencurry ^{1,9}  Fladenbrotdrackern • Falafelbällchen	11.00
Bruschetta ^{1,8}  Geröstete Pistazien • frische Rauke	10.00
Smørrebrød ¹  Grillgemüse-Dip • Blattsalaten • gebratene Champignons • frischen Kräutern Auf Wunsch auch mit Parmesan ⁷	10.00
Vorspeisenplatte für 2 Personen ^{11,1,5,b,c}  Avocado • Bruschetta • Oliven • Hummus • Brot	19.00

simply.
great.
start.

Main

Blumenkohl Steak 	16.00
Butterbohnen • Chimichurri	
Geschmortes Ratatouille ^{1,8} 	20.00
Quinoa-Blackbean-Crunchy-Balls • Orientalischer Dip Fladenbrotcracker	
Steinpilzravioli ^{1,3,7} 	21.00
Getrocknete Tomaten • Salbeibutter	
Gebrannter Kohl ^{1,6} 	23.00
Blumenkohlpüree • frischer Karottensalat	
Schmackofatz Burger ^{1,3,7} 	20.00
Orientalischer Aufstrich • Gurkenrelish • Bulgur- Mozzarella Patty • Tomate • Gurke • Loaded Fries	
Zitronen-Fenchel-Tagliatelle ^{7,3} 	17.00
Zitrone • Fenchel	
Pilotenstulle (Burger) ^{7,1}	20.00
Mango-Curry-Dip • Rindfleischpatty • Tomate Gurke • Trüffelmayo • Loaded Fries	
Maishähnchen ^{7,3}	23.00
Zitronen-Fenchel-Tagliatelle	

Rote Beete Ziegenkäse Knödel ^{1,3,5,7,b,c}  **17.00**
Braune Butter • Walnüsse

Kräuterknödel ^{1,5,6,13}  **18.00**
Pilzrahm • geröstete Zwiebeln

Ceasar Salat ^{1,7} **18.00**
Maishähnchen • Croutons • Parmesan • Romanasalat

Rotbarsch mit Pesto-Tagliatelle ³ **21.00**
Pesto • Tagliatelle

Rinderfilet mit Gratin ^{7,4} **34.00**
Gratin • Portweinjus • Romanesco

Sweets

Crumble mit Obstkompott ¹ 	7.50
Vanilleeis	
Panna Cotta ^{5,h,7} 	9.00
Beeren • Zitronensorbet • Ananas-Minz-Salat	
Schoko-Zimt-Knödel ^{1,3,5,6,7}	8.00
Nuss-Nougat-Kern • Vanillesoße	
Schokoladensoufflé ^{1,3,6,7}	9.00
Eiscreme • Beeren	

simply.
great.
food.

Coffee

Espresso	3.20
Espresso Macchiato	3.50
Doppelter Espresso	4.80
Americano	3.80
Cappuccino	4.20
Flatwhite	4.20
Latte Macchiato	4.80
Mocca	4.80
Hot Chocolate	3.80
Frische Minze	4.80
Frischer Ingwer	4.80

H₂O

Green Rosin Restaurant Tafelwasser

laut oder leise

0,2 l || 0,7 l

2.30 || 6.90

Detox Wasser 0,7l

Zitrone • Limette & Beeren

7.50

Softs

Fritz Kola 0,33 l

Kola • Kola zuckerfrei • Zitrone • Orange

3.20

Proviant Limonade 0,33 l

Ingwer-Zitrone • Rhababer

3.80

Proviant Schorlen 0,33 l

Apfel • Orange

3.80

Goldberg Tonic • Ginger Ale • Bitter Lemon

3.20

Green Rosin's Bubbly Matcha 0,33 l

Limette • Grapefruit

4.20

Ice Tea HAUSGEMACHT

Verschiedene Sorten

Pfirsich-Limette • Granatapfel-Limette-Apfel
Mango-Minze-Limette

0,75 l | **8.50**

Alcoholic

Gin Basil Smash Gin · Basilikum · Limette	10.00
Moscow Mule Vodka · Limette · Gingerbeer	9.00
Espresso Martini Wodka · Espresso · Kaffeeликör & Zuckersirup	9.00
Negroni Campari · Gin · roter Wermut · Orange & Eiswürfel	9.00
Pornstar Martini Vanille Vodka · Passionsfruchtlikör · Limettensaft · Passionsfrucht Püree · Sekt	10.00
Gin Sour Gin · Zitronensaft & Zuckersirup & Eiweiss	9.00
Gin Fizz Gin · Zitrone & Zuckersirup	9.00
Home Infused Gin Eine Infusion nach Saison	10.00
Whiskey Sour Whiskey · Zitronensaft & Zuckersirup & Eiweiss	9.00
Aperol Sour Aperol · Zitronensaft & Zuckersirup & Eiweiss	9.00

cocktails.

Non - Alcoholic

Virgin Mule Grapefruit • Zitrone • Gingerbeer	8.00
Non-Groni alkoholfreier Gin • Undone Vermouth • Crodino	8.00
Undone Tonic Undone Vermouth • Dry Tonic • Zitrone	8.00
Crodino Spritz Crodino • Soda	7.00

simply.
great.
drinks.

Weiss

„Schillernde Diva“ I Grauburgunder trocken

Il Weingut Julius I Genussweine I Rheinhessen
Weißer Pfirsich · Birne · sanft fruchtiger Abgang

„Magnate Avesso“ Vinho Verde I Portugal

Fruchtig, frisch & mit floralen Noten mit einer gewissen Mineralität

Sauvignon Blanc

Il Weingut am Nil I Pfalz
Exotische Noten, frisch, fruchtig, lecker!

Cuvée L'AMOUR I BIO

Il Weissburgunder | Sauvignon Blanc · Chardonnay
Frisch fruchtiger Charakter

Riesling feinherb

Il Weingut Lucashof - Pfalz
Leichte Restsüße · finessenreich · perfekter Balance zwischen Süße & erfrischender Säure

„Muschelkalk“ I Grüner Veltliner

Il Österreich - Weinviertel I Weingut Gmeinböck
Weiße Ribisln · Zitrus , leicht blumige Noten · angenehmer Veltliner „Pfeffer“

Blanc de Noir I Lucashof I Bio

Il Weingut Lucashof-Pfalz
Zarte Rosétöne · Aromen vom weißen Pfirsich & Birne
· Saftig · Fruchtiger Abgang

2022 - Frank Rosin 30 YRS | Grauer Burgunder trocken (Nur Flasche 34.00)

Il Rheinhessen - Strubel-Roos I im Klostereck
Feine Frucht

wine.
o'clock

Rot

2021 - Primitivo di Puglia

Il Italien - Apulien

Tiefrot • angenehme Würze • kraftvolle Beeren

2021 - Zweigelt Weingut Thomas

Il Leithner - Österreich

Schwarze Kirsche • Brombeere & reife, leicht
süßliche Johannisbeeren • sanfte Tannine

2016 - Rosins Fire in the sky (Nur Flasche 45.00)

Il Springfontein - Südafrika

Intensive Aromen schwarzer Früchte, vor allem
Brombeere & Schwarzkirsche

Rosé

2022 - Rosé Cuveé

Il Weingut Julius I Genussweine I Rheinhessen

Pinot Noir & Merlot

zarte Rosétöne, satte Frucht.

2022 - Rosé

Il Weingut am Nil I Pfalz

Feine Noten von Waldbeere und reifer roter Stachelbeere.

ALLE WEINE

Flasche 0,75 l • 28.50 || Glas 0,15 l • 7.50

Angebrochene Flaschen könnt Ihr gerne mitnehmen!



biere.

Fass

Phils Helles 0,3 l **3.30**

Phils Helles 0,5 l **4.90**

Alster 0,3 l **3.30**

Alster 0,5 l **4.90**

Flasche

König Ludwig Weissbier Hell 0,5 l **4.90**

König Ludwig alkoholfrei 0,5 l **4.90**

Wolters alkoholfrei 0,33 l **3.30**



.. time to
wine down

greenrosin-restaurant.de

Allergene

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
8. Schalenfrüchte
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulphite
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- A. mit Farbstoff
- B. mit Konservierungsstoff
- C. mit Antioxidationsmittel
- D. mit Geschmacksverstärker
- E. geschwefelt
- F. geschwärzt
- G. mit Phosphat
- H. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- I. koffeinhaltig
- J. chininhaltig
- K. mit Süßungsmittel
- L. gewachst
- M. Sulfit

Bistro | Restaurant



GREEN ROSIN