

Speisekarte

VORSPEISEN - Starters

Karamelisierter Picandou | Birnen-Vanille-Chutney | mariniertes Salat | Rosensorbet 12,50 €

Caramelised picandou | pear-vanilla-chutney | leaf salad | rose sorbet

Tatar von gebeiztem Lachs | Kartoffelrösti | Mascarponecreme 11,50 €

Marinated salmon tatar | potato rösti | mascarpone cream

Rindercarpaccio | Balsamico | Ruccola | Pinienkerne | Grana Padano 11,00 €

- mit gegrillter Jakobsmuschel 3,00 €/STK.

Beef carpaccio | balsamico | rocket | pine nuts | grana Padano - with grilled scallop

Ropach Antipasti | verschiedene marinierte Gemüse | Grana Padano | Rucola

-vegetarisch 9,50 €

- mit erlesener Schinken- und Salamiauswahl 11,50 €

Ropach antipasti | various vegetables | grana Padano | rocket

-vegetarian

- with ham and salami selection

Vorspeisensalat | Rohkostsalate | Zupfsalat | Hausdressing 4,90 €

Entrée salad | raw vegetable salad | leaf salad | house dressing

BRUNCH im Ropach 27,50 €/p.P.

Immer Samstags, 10:30 Uhr – 14:00 Uhr

Frühstücksbuffet, Obst, Vorspeisen, Salate, Warme Gerichte und Dessert!

Inkl. Kaffee, Wasser, diversen Säften und Sekt!

12,00 €/ermäßigt

Karfreitagsbuffet!

26,00 €/p.P.

Am „Hohen Feiertag“ bieten wir ein ausgiebiges Buffet mit Spezialitäten aus Meer, See und Fluß, aber nicht nur...

Unser Restaurant bleibt am Abend geschlossen.

12,00 €/ermäßigt

SUPPE – SOUP

Rinderkraftbrühe | Kalbsbrät-Pistazien-Strudel 6,50 €

Beef consommé | veal-pistachio-strudel

Getrübete Grana-Padano-Suppe | Kräutercroûtons 6,50 €

Truffled grana-padano-soup | herb croutons

Hummersuppe | Flusskrebs | Schmand 7,50 €

Lobster soup | crayfish | sour cream

AUS DEM WASSER – FISH

Gambas alla Catalana | Kirschtomaten | Safran | rote Zwiebeln | Chili | Balsamico | Knoblauchbrot⁴ 23,50 €

King prawns catalana style | cherry tomato | saffron | red onions | chili | balsamico | garlic bread

Gegrillte Fjordforelle | Rosmarinkartoffeln | Ratatouille 22,80 €

Grilled fjord trout | rosemary potatoes | ratatouille

Meeresfrüchtersotto | Safran | Black Tiger Garnele 16,50 €

Seafoodrisotto | saffron | black tiger prawn

HAUPTSPEISEN MAINCOURSE

Bunter Salatteller | mit Rohkostsalat | Zupfsalat⁹
Balsamicodressing^{4,9} | Hausbrot
zur Wahl mit:

- Frische Früchte | knusprig panierte Maispoularde 17,50 €
- saftige, medium gebratene Rinderstreifen 17,50 €
- Samosas | Mango-Currydip 15,50 €
- marinierte Gambas 18,50 €
- gegrillten Jakobsmuscheln (5Stk.) 22,50 €

*Main course salad | raw salad | vegetable salad
balsamicodressing⁹ | home made black bread
zur Wahl mit:*

- *with fresh fruits | crispy breaded chickenbreast*
- *grilled beef stripes*
- *samosas | mango-curry-dip*
- *marinated king prawns*
- *grilled scallops*

Zwiebelrostbraten ⁴ | Röst- oder Schmelzzwiebeln 22,50 €
Bierspätzle | Marktgemüse

Fried sirloin beef steak | roasted or cooked onions „Bierspätzle“ | fresh vegetables

Original Wiener Kalbsschnitzel | Preiselbeeren | Pommes-frites | 19,80 €
Zupfsalat⁹

*„Original Wiener Kalbsschnitzel“ | lingonberry | fresh fries
green salad⁹*

CHATEAUBRIAND – Auf Vorbestellung. Ab zwei Personen! 32,00 € p.P.

Das Doppellendenstück vom Rind! Klassisch serviert mit Kräuterbut-
ter, Sauce Bernaise, Gemüseplatte und Pommes Frites!

- als „Surf & Turf“ mit je zwei Gambas pro Person 5,00 € p.P.
- als „Rossini“ – mit je einer kleinen, gebratenen Gänseleber 5,00 € p.P.

Rinderfilet | Ratatouillegemüse | Macairekartoffeln | Jus 27,50 €

- als Surf & Turf mit gegrillter Gamba 2,50€/STK.
- als "Rossini" mit gebratener Gänseleber 5,00€

Filet of beef | ratatouille vegetables | macaire potatoes | jus

- as surf & turf with king prawn
- as "Rossini" with fried goose liver

Rinderrouladen | Marktgemüse | Kartoffel-Selleriepüree 18,50 €

Beef roulade | fresh vegetables | potatoe-celerypuree

Lammhaxe | Speckbohnen | Macairekartoffeln 18,80 €

Lambshank | beans and bacon | macaire potatoes

Kalbstafelspitz | Kartoffel-Selleriepüree | Meerrettichsauce | 23,50 €
Marktgemüse

Boiled veal | potatoe-celerypuree | horseradish cream | fresh vegetables

Maispoularde | Orange-Minzsauce | Schwenkkartoffeln | Zupfsalat 19,50 €

Corn poulard | orange-mint cream | rosemary potatoes | leaf salad

Tagliarini | Basilikumpesto | Büffelmozzarella | San Marzano Tomaten | Rucola 15,90 €

Tagliarini pasta | basil pesto | buffalo mozzarella | san marzano tomatos / rocket

Rustico Pecorino - Ravioli | Feige | Pinienkerne | Kalamata Oliven | getrocknete Tomaten | Minzsalat | Kernöl 14,80 €

Rustico pecorino - ravioli | figs | pine nuts | Kalamata olives | sundried tomatoes | mintsalad | kernel oil

NASCHWERK *DESSERT*

Mousse au chocolat – Weiss | Kokos | Himbeersorbet 6,80 €

Chocolate mousse – withe | coconut | raspberry sorbet

Kaiserschmarrn | Marillenröster | Joghurteis 7,20 €

"Kaiserschmarrn" – traditional pancake dish | stewed apricot | yoghurt ice cream

Gegrillte Ananas | Walnusseis | Mandelkrokant 7,50 €

Grilled pineapple | walnut ice cream | almond brittle

Alle unsere Saucen enthalten Sulfite.



**Ropach Gourmet Kalender – Ausgabe I
Januar bis April 2019!**