



Restaurant Rosmarin
Bayerischer Hof
Erlangen

Vorspeisen / Starters

Wildschwein-Carpaccio, Haselnusscreme, Pflaume, Egerlinge, Rotkohl Wild boar carpaccio, hazelnut cream, plum, mushrooms, red cabbage	€ 13,50
Saibling x3, Winterrüben, Radieschen, Gurke, Schwarzwurzel, Röstbrot Char three ways, winter turnips, radishes, cucumber, black salsify, roasted bread	€ 12,50
Rosenkohl, Marone, Quitte, grüner Apfel, Mandarine Brussel sprouts, sweet chestnut, quince, green apple, mandarin	€ 11,50
Ochsenschwanz-Consommé, Maultasche, gebackene Praliné, Kalbsleberknödel Oxtail consommé, ravioli, baked praliné, calf's liver dumpling	€ 6,50



Restaurant Rosmarin
Bayerischer Hof
Erlangen

Hauptgänge / Main Courses

Hirschrücken, Maispoularde, Kürbiskern, Parmesan, Joghurt, Petersilie, Kirschjus, Kumin Rack of venison, corn poulard, pumpkin seed, Parmesan, yogurt, parsley, cherry jus, cumin	€ 23,50
Seeteufel, Muschelragout, Erbse, Granatapfel, Fenchel, Beurre blanc, Kartoffel Monkfish, mussel ragout, pea, pomegranate, fennel, beurre blanc, potato	€ 22,50
Spanferkelrücken und -backen, Süßkartoffel, Rote Bete, Spinat, Karotte, Apfelmost Saddle and cheek of suckling pork, sweet potato, beetroot, spinach, carrot, apple cider	€ 22,50
Rote-Bete-Agnolotti, Ras-el Hanout, Schwarzwurzel, Blutorange, Feldsalat, Pecorino Beetroot agnolotti, ras-el hanout, black salsify, blood orange, lamb's lettuce, pecorino	€ 19,50



Restaurant Rosmarin
Bayerischer Hof
Erlangen

Desserts / Desserts

Sorbet- & Eisvariation „Restaurant Rosmarin“ € 9,50
Sorbet and ice cream variation „Restaurant Rosmarin“

Nougat, Zwetschgenknödel, Marzipan, grüner Tee € 9,50
Nougat, plum dumpling, marzipan, green tea

Banane, Schokolade, Crumble, Mandel, Vanille € 9,50
Banana, chocolate, crumble, almond, vanilla

Brillat Saverin „au lait cru“, Nussbrot, Grapefruit, Kürbissorbet, € 10,50
Schnittlauchöl, Staudensellerie
Brillat Saverin „au lait cru“, nut bread, grapefruit, pumpkin sorbet,
chive oil, celery

Liebe Gäste,
gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner,
in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

Dear guest,
If you require information regarding the presence of allergens in any of our food or drink,
please ask a member of our service staff who will be happy to provide this information.



Restaurant Rosmarin
Bayerischer Hof
Erlangen

∞ Degustationsmenü / Tasting Menu ∞

Wildschwein-Carpaccio, Haselnusscreme, Pflaume, Egerlinge, Rotkohl
Wild boar carpaccio, hazelnut cream, plum, mushrooms, red cabbage

Rosenkohl, Marone, Quitte, grüner Apfel, Mandarine
Brussel sprouts, sweet chestnut, quince, green apple, mandarin

Seeteufel, Muschelragout, Erbse, Granatapfel, Fenchel, Beurre blanc, Kartoffel
Monkfish, mussel ragout, pea, pomegranate, fennel, beurre blanc, potato

Rote-Bete-Agnolotti, Ras-el Hanout, Schwarzwurzel, Blutorange, Feldsalat, Pecorino
Beetroot agnolotti, ras-el hanout, black salsify, blood orange, lamb's lettuce, pecorino

Hirschrücken, Maispoularde, Kürbiskern, Parmesan, Joghurt, Petersilie, Kirschjus, Kumin
Rack of venison, corn poulard, pumpkin seed, Parmesan, yogurt, parsley, cherry jus, cumin

Brillat Saverin „au lait cru“, Nussbrot, Grapefruit, Kürbissorbet, Schnittlauchöl, Staudensellerie
Brillat Saverin „au lait cru“, nut bread, grapefruit, pumpkin sorbet, chive oil, celery

Banane, Schokolade, Crumble, Mandel, Vanille
Banana, chocolate, crumble, almond, vanilla

Degustationsmenü / Tasting menu

7 Gänge / 7 course menu

Weinbegleitung / Wine accompaniment

€ 84,50

€ 40,00

Gerne servieren wir Ihnen unser Degustationsmenü tischweise, letzte Bestellung 20:30 Uhr.
We gladly serve our tasting menu for the entire table, last order 20.30 p.m.