

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.

- Lasst euch gerne zusätzlich durch unsere Wein+Grappakarte inspirieren - für den exklusiven 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. 11:30-14.30 UHR / SO. 12.00-15.00 UHR

ab 10 Personen (35,00 € p/P, Reservierung erforderlich)

Käse, Wurst, Antipasti gemischt, hausgebeizter Lachs, Rührei, gegrillte Miniriotbratwurst Brotkorb, 1 Pastagericht, Filterkaffee, Tee, O-Saft, Wasser, Prosecco - Upgrade möglich!

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3 ODER 4 GANG - FÜR 2 PERSONEN

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 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	geöffnet ab 17:30 Uhr
Dienstag	Ruhetag
Mittwoch u. Donnerstag	11:30 - 14:45 h (Küche bis 14:30 h) und 17:30 - 22:00 h (Küche bis 21:30 h)
Freitag u. Samstag	11:30 - 14:45 h (Küche bis 14:30 h) und 17:00 - 23:00 h (Küche bis 22:30 h)
Sonntag durchgehend	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 ✓ 4 geröstete Baguettescheiben / Tomate / Basilikum / Olivenöl	€ 7,90
Bruschetta Mista 4 geröstete Baguettescheiben Tomaten / Vitello Kalb / Zucchini / Gamba-Cocktaildip	€ 10,90
Antipasti aus unserer Vitrine ✓ gemisches, mariniertes Gemüse der Saison	1 Person € 11,50 2 Personen € 21,90 5 Personen € 49,90
Caprese ✓ Büffel-Mozzarella (100g) / Kirschtomaten / Hausgemachtes Pesto / Rucola	€ 11,90
Vitello Tonnato Kalbfleisch / Thunfischmousse / Kapern	€ 14,90
Carpaccio Rohes mariniertes Rindfleisch / Zitrone / Olivenöl / Pfeffer / Parmesansplitter / Lavasalz	€ 16,90
I Tre dàll ItaliaDie Drei aus Italien Carpaccio / Vitello Tonnato / Büffel-Mozzarella	1 Person € 17,90 2 Personen € 33,50 4 Personen € 65,00

ZUPPESUPPEN

Zuppa di PromodoroTomatensuppe ✓ Basilikum / Strauchtomaten	€ 7,50
Zuppa di Pesce alla SicilianaSizilianische Fischsuppe Edelfische / Venusmuscheln / Pernod / Gemüse Geröstetes Knoblauch-Ciabatta	€ 14,50

INSALATESALATE

Beilagensalat	€ 6,90
Blattsalate / Rucola / Tomate / Möhre / Rote Zwiebeln	
Insalata Grande	€ 15,50
Blattsalate / Rucola / Tomate / Croûtons / Möhre / Rote Zwiebeln / Salatkerne	
Insalata Grande Tonno	€ 18,50
Thunfisch / Ei / Oliven	
Insalata Grande Pollo	€ 19,90
Gegrillte Hähnchenbruststreifen (warm) / Zucchini (warm) / Pilze (warm)	
Insalata Grande Caprina	€ 19,90
Gegrillter Ziegenrohmlchkäse (warm) / Mandeln (warm) / Oliven (warm) / Honig	
Insalata Grande Rosmarino	€ 22,90
Gegrillte Lachswürfel / Gambas / Limetten-Olivenöl (warm) / Kirschtomaten	

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

ANTIPASTIVORSPEISEN WARM

Foccacia (ohne Käse, auch Glutenfrei möglich)

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

€ 11,90

5 gegrillte Gambas / Chili / Zwiebeln / Tomate
in Olivenöl - scharf / geröstetes Ciabatta

Caponata Siciliana ✓

€ 11,90

Gemüse gebacken aus der Vitrine / in Olivenöl-Tomatensauce
garniert mit Basilikum / ohne Käse / heiß serviert

Lumache della Casa

6 Stück € 7,90

Schnecken / Weißwein / Zwiebeln / Kräuterbutter / Knoblauch
Semmelbrösel gebacken

12 Stück € 13,90

Lumache alla Diavola

6 Stück € 7,90

Schnecken / Scharfe Chili-Tomatensauce / Knoblauch / Rosmarin

12 Stück € 13,90

Caprina Napoli ✓

€ 11,90

gebackener, milder Ziegenkäse / Tomaten-Olivenöl-Sauce / Kräuter

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 ✓ Spaghetti / Pfeffer / Kirschtomaten / Olivenöl / Basilikum / Knoblauch	€ 15,50
Spaghetti Carbonara originale (ohne Sahne) Spaghetti / Italienischer Schinken-Speck / Pfeffer / Ei / Olivenöl / Knoblauch / Parmesan	€ 17,90
Ravioli alle Noci ✓ Ravioli mit Spinat-Ricotta gefüllt / Haselnüsse Mandeln / Trauben / Mascarpone-Sahnesauce / Auf Rucola	€ 18,50
Spaghetti Bolognese Kalbfleischsauce / Tomate / Parmesan / Petersilie	€ 18,50
Pasta della Casa ✓ Dünne Bandnudeln / Steinpilze / Basilikum / Mascarpone / Parmesan	€ 18,90
Spaghetti allo Scoglio picante Spaghetti / Venusmuscheln / Meeresfrüchte / Knoblauch Hummerbutter / Peperoni / Frische Tomaten / Olivenöl / Kräuter	€ 21,50
Tagliatelle Casarecce Bandnudeln / Streifen vom Kalbsrücken / Grüner Pfeffer / Champignons / Zwiebeln / Grappa-Mascarpone-Sauce	€ 21,90
Tagliatelle Pesce Bandnudeln / Gebratene Lachswürfel / Gambas/ Zucchini / Knoblauch Champignons / Mascarpone-Pernodsauce / Rucola	€ 21,90
Parmesan zusätzlich	€ 1,50

RISOTTOREIS

Risotto Funghi é Noci  (vegan möglich)

€ 18,50

Reis / Weißwein / Zwiebeln / Champignons / Nüsse

Garniert mit Provolone (italienischer Würzkäse) / Radicchio

PASTA AL FORNOÜBERBACKENE NUDELN

Cannelloni al Forno 

€ 16,50

Cannelloni / Ricotta-Spinat-Füllung / Tomatensauce / Käse überbacken

Lasagne al Forno (reines Kalbfleisch)

€ 17,90

Nudelauflauf / Fleischsauce / Bechamel / Käse überbacken

Ravioli alla Reggiana 

€ 17,90

Ravioli / Gefüllt mit Ricotta-Spinat / Mandeln / Pilze

Mascarpone / Käse überbacken

zusätzlich mit Parmaschinken

€ 19,50

Cannelloni al forno frutti di mare

€ 19,90

Cannelloni / Meeresfrüchte / Spinat-Ricotta-Füllung / Mascarpone-Weißweinsauce

Knoblauch / Käse überbacken / Garniert mit Rucola

PESCE ALLA GRIGLIA FISCHE VOM GRILL

Orata alla Griglia € 26,50
Dorade gegrillt / Frische Kräuter / Risotto

Branzino alla Griglia € 28,50
Wolfsbarsch gegrillt / frische Kräuter / Risotto

Gamberoni alla Griglia € 34,00
4 Hummerkrabben gegrillt / Knoblauch / frische Kräuter / Kirschtomaten
Risotto / Pesto /

Pesce misto
2 Gegrillte Edelfischfilets / 1 Gamberoni / Lachs
Knoblauch / Risotto / Antipasti Gemüse / Pesto / Steinsalz

1 Person	€ 38,50
2 Personen	€ 75,00

Zubuchbar:

Beilagensalat € 6,90

Gemüse € 6,50

Fragen Sie uns nach unserem Tages-Fisch-Angebot!

Bestellen Sie Ihren Fisch im Ganzen oder filetiert in der Küche.
Bei Fischen ab 500g behalten wir uns einen Aufpreis vor.

CARNEFLEISCH

Fegato Venezia € 24,50
Geschmorte Kalbsleber / Chardonay-Buttersauce / Zwiebeln
Rosmarinkartoffeln / Gemüse

Fegato al Balsamico € 24,50
2 Steaks von der Kalbsleber / Balsamico-Champignon-Zwiebelmascapone / Rosmarinkartoffeln

Piccata Milanese € 27,50
Kalbsschnitzel / Parmesanmantel / Basilikum-Tomatensauce
tomatisierte Spaghetti / Rucola / Parmesan

Duetto di Carne € 28,50
Gebratene Streifen vom Rinderfilet / Kalbsrücken
Steinpilz-Rahmsauce / mit Grappa verfeinert
Rosmarinkartoffeln

Zubuchbar:

Beilagensalat € 6,90

Gemüse € 6,50

A LA GRIGLIAVOM GRILL

Bistecca ai Ferri	200g	€ 26,90
Rumpsteak / Steakbutter / Rosmarinkartoffeln	300g	€ 39,90

Filetto alla Griglia	200g	€ 32,50
Rinderfilet / Steakbutter / Rosmarinkartoffeln		

Filetto e Gamberoni	200g	€ 43,50
Rinderfilet (200g) / Gambasspieß		
Kirschtomaten / Frische Kräuter / Rosmarinkartoffeln / Steinsalz / Pesto		

Surf and Turf by Rosmarino (ab 2 Personen)	ab	€ 99,00
Tagliata vom Rinderrücken / Scalopine vom Kalbsrücken		
Doradenfilet / Gambasspieß / Antipasti Gemüse / Rosmarinkartoffeln		
Steinsalz / Pesto		

zubuchbar:

Gorgonzolasauce oder grüne Pfeffersauce	€ 4,90
Beilagensalat	€ 6,90
Gemüse	€ 6,50

Bitte sagen Sie unserem Service, wie Sie Ihr Fleisch gegrillt haben möchten.
Sollten Sie keine Auswahl treffen, servieren wir Ihr Fleisch medium. Sie haben die Wahl.

rare = blutig / medium = rosa / well done = durch

Alle Pizzen auch vegan und glutenfrei bestellbar!

PIZZA

Margherita	€ 11,90
Tomatensauce / Käse / Oregano	
Salami	€ 13,90
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	€ 15,90
Schinken / Champignons / Thunfisch / Paprika / Tomatensauce	
Vulcano	€ 15,90
Schinken / Salami / Oliven / Paprika / scharfe Peperoni	
Tomatensauce / Käse / Oregano	
Calzone	€ 15,90
Schinken / Salami / Champignons (gefüllt) / Tomatensauce / Käse / Oregano	

*Die Wünsche Ihrer Kinder erfüllen Wir gerne,
Sprechen Sie unser Serviceteam an.*

PIZZA SPECIALE

Rucola E Prosciutto di Parma € 16,90
Rucola / Parmaschinken / Mozzarella / Parmesan / Tomatensauce / Käse / Oregano

Bufalina € 16,90
Büffelmozzarella / Kirschtomaten / Rote Zwiebeln / Oliven / Basilikum

Bolognese € 17,50
Kalbfleischsauce / gegrillter Paprika / Basilikum / Käse

Antipasti € 17,90
Frisches Gemüse der Saison aus unserer Vitrine
Tomatensauce / Käse / Oregano / Rucola

Scampi € 17,90
6 Scampi / Meeresfrüchte / Spinat / Tomatensauce / Käse / Knoblauch

Caprina € 17,90
Ziegenkäse / Kirschtomaten / Kürbiskerne / Birne / Trauben / Honig

Quattro Formagio € 17,90
4 Käsesorten - Gorgonzola / Provolone / Ziegenkäse / Mozzarella
Rucola / Walnuss

Sicilia (Weiße Pizza, ohne Tomatensauce) € 17,90
Sardellen / Kapern / Oliven / Kirschtomaten / Kartoffel / Knoblauch

DOLCEDESSERT

1 Kugel Eis	€ 2,00
mit Sahne	€ 0,80
Unsere Eissorten: Vanille / Schokolade / Erdbeere / Walnuß / Zitrone	
 Panna Cotta	 € 7,50
Panna Cotta / Frucht / Fruchtsauce	
 Warmes Schokoladensoufflé	 € 8,50
mit Amarenakirschen	
 Maracuja Affogato	 € 8,50
2 Kugel Vanilleeis / aufgefüllt mit Maracujasaft / Sahne	
 Zitronensorbet (auch alkoholfrei möglich)	 € 8,50
mit Prosecco / Minze / Limoncello	
 Tiramisu	 € 8,90
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
	€ 14,90
 Zabaione	 € 11,50
Vanilleeis / Marsalaschaumcreme / am Tisch zubereitet	
- zusätzlich mit Baileys	€ 13,50
- zusätzlich mit Pistazienlikör	€ 14,90
 Espresso Affogato	 € 5,90
Espresso + 1 Kugel Vanilleeis	

VINO DELLA CASA / OFFENE WEINE

	1 Glas 0,2l	Karaffe 0,5l
WEISS		
Pinot Grigio ²³ (trocken / aromatisch)	€ 6,90	€ 13,50
Brezza bianco, Umbrien ²³ (frisch / trocken / fruchtig)	€ 7,90	€ 15,50
Frizzantino ²³ (lieblich)	€ 5,90	€ 12,90
Lugana Cà dei Frati ²³ (100% Trebbiano di Lugana / trocken)	€ 10,50	
Weißweinschorle ²³	€ 6,90	
ROSÉ		
Brezza rosé, Umbrien ²³ (leicht fruchtig / halbtrocken)	€ 7,90	€ 15,50
Rosato ²³ (trocken)	€ 6,20	€ 12,90
ROT		
Montepulciano ²³ (halbtrocken)	€ 5,90	€ 12,90
Nero d'Avola ²³ (trocken)	€ 6,90	€ 13,90
Primitivo di Manduria ²³ (trocken)	€ 8,50	€ 16,50
Lambrusco ²³ (lieblich)	€ 5,90	€ 11,90

Sie haben noch einen besonderen Wein-Wunsch?
Lassen Sie sich vom Service unsere Weinkarte reichen!

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 ^{1/17} / Pepsi Zero ^{1/617/20}	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,90
7up ¹⁷ / Mirinda ^{1/6/17} / Schwip Schwap ^{1/6/17}	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,90
Fritz Bio-Rharbarberschorle ²	0,33l	€ 4,50
Maracuja-Schorle / Eis ²	0,3l	€ 4,20
Grapefruit-Schorle / Eis ²	0,3l	€ 4,20
Orangensaft	0,2l	€ 3,50
Apfelsaft	0,2l	€ 3,30
Apfelschorle ²	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 ¹ Flasche	0,2l	€ 3,50
Bitter Lemon Thomas Henry ¹ Flasche	0,2l	€ 3,50
Tonic Thomas Henry ¹ Flasche	0,2l	€ 3,50

BIRRE / BIER

Radeberger Pils (vom Fass)	0,3l / 0,5l	€ 3,80 / 5,00
Schlösser Alt	0,3l	€ 3,80
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	€ 5,50
Radler	0,3l	€ 4,00
Alster	0,3l	€ 3,80
Krefelder	0,3l	€ 3,80
Jever Fun (vom Fass, kalorienreduziert)	0,3l	€ 4,40

APERITIFS / COCKTAILS

Amalfi Gin / Grapefruit / Prosecco / Soda	0,2l	€ 7,90
Campari Soda Orange	0,2l	€ 6,90
Gin Tonic Tonic / Gin / Eiswürfel / Zitrone	0,2l	€ 7,90
Gin Gin Gin / Gingerale / Zitronensaft / Soda	0,2l	€ 7,90
Lillet Lillet / Prosecco / Blueberry-Tonic / Eis	0,2l	€ 8,50
Martini weiß / rot / dry	5cl	€ 4,70
Martini Cocktail Martini weiß / Gin / Oliven	0,2l	€ 6,50
Negroni Martini rot / Campari / Prosecco	0,2l	€ 7,90
Prosecco Spumante Brut D.O.C. trocken ²³	0,1l	€ 7,50
Spumante Brut D.O.C. trocken ²³		
Hugo Prosecco / Holunderblüten-Sirup / Minze	0,2l	€ 6,90

SPRITZ

Limoncello Spritz Limoncello-Likör / Prosecco / Bitter Lemon / Soda	0,2l	€ 7,90
Aperol Spritz Prosecco / Aperol / Soda / Orange / Eiswürfel	0,2l	€ 7,90
Aperol Maracuja Spritz Prosecco / Aperol / Maracujasaft / Orange	0,2l	€ 7,90
Campari Spritz Prosecco / Campari / Soda / Eis / Orange	0,2l	€ 7,90
Sarti Prosecco / Sarti / Soda / Orange	0,2l	€ 8,50

APERITIV ALKOHOLFREI

San Bitter Soda Orange	0,2l	€ 7,20
San Bitter Spritz / Aperol	0,2l	€ 7,20
San Bitter Maracuja Spritz	0,2l	€ 7,50
San Francisco	0,2l	€ 7,50
Maracuja- / Orangensaft / Kokos / Vanille		
Amalfi Gin (alkoholfrei) / Grapefruit / Sekt (alkoholfrei) / Soda	0,2l	€ 7,20
Sekt	0,1l	€ 4,50

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 / WARME 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	€ 4,50

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. Krebsfleischimitat	20. Kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken	