

Green Power Burger

2 softe Patties aus
Quinoa
Mais
Erbsen
Cornflakes

Spezialsauce
Tomate
Gouda
Brioche-Bun
Haus-Pommes ^{D, E}

17,50€

Crispy Ocean Burger

Schollenfilet
in Pankomehl paniert

Blattsalat
Remoulade
rote Zwiebel
Shrimps
Sesam-Bun
Haus-Pommes ^{D, E}

17,50€

Grand Alpenburger

2 Patties á 90g vom Rind

Blattsalat
Tomate
Gewürzgurke
geschmolzene Zwiebel
Röstzwiebel
Spezialsauce
Gouda
Sesam-Bun
Haus-Pommes ^{G, I, A, D, 1, 2, 3}

17,50€

Burger

„Pulled Pork“

Fleischfetzen vom Schwein
in BBQ-Sauce mariniert

Blattsalat
Apfelscheibe
Brioche-Bun
Haus-Pommes ^{G, I, A, D, 1, 2, 3}

17,50€

BIG BBQ-Burger

150g Patty vom
Rind, Schwein, Bacon & Käse

Blattsalat
Tomate
Blaukraut
Brioche-Bun
Kartoffel-Wedges
Sour Cream ^{G, I, A, D, 1, 2, 3}

17,50€

Flüssig & Heiß

Kartoffel-Sellerie-Apfelsuppe

5,20€

Rostocker Fischsuppe

mit Shrimps ^F

8,30€

Aus dem Garten

Beilagensalat ^B

4,90€

Großer gemischter Salatteller

11,50€

mit gebratenen Kräuterseitlingen

16,90€

mit Räucherlachs ^M

18,90€

mit unserem
Kräuter-Senf-Dressing

Vorweg &

Zwischendurch

Schlierseer Fischstulle

Schlierseer Saibling
nach Matjesart
von der Fischerei Schliersee
Apfel, Gewürzgurke, Dill,
rote Zwiebel
Holzofenbrot

14,90€

Mexitalian

Nachos
Guacamole
Oliven
getrocknete Tomaten

9,70€

Chili Cheese Fritten

Haus-Pommes, Cheesesauce,
Jalapeños, Lauch, Schmand

9,80€

Drink des Monats

Italian Blues

ITALICUS
Thomas Henry Ginger Ale
Orangenscheibe
Minze
9,00€

RoBeSCH für zu Hause

Grauburgunder

Dr. Köhler
Rheinhessen
Fl. 14,00€

Kaffee oder Espresso ganze Bohne

von der Rösterei Azul
aus Bremen
500g 14,00€

Aus ´m Wasser

Fish & Chips ^{D,E,I,M}

Wildlachsfilet im Knusperteig
Remoulade
Haus-Pommes

16,70€

Unser Fischtopf ^{A,D,F,M}

Klare Fischsuppe
Shrimps
Muscheln
Oktopus
Lachs
Gemüse
Croûtonscheiben & Aioli

28,00€

Kombüsenteller ^{D,E,M}

Saibling nach Matjesart
Meerrettichsauce
Räucherlachs
Honig-Senf-Dillsauce
Reiberdatschi
Salatbouquet

21,90€

See & Meer ^{D,F,M}

Gebratene Filets
Schlierseer Saibling
Ostseescholle
Tomate & Dill
Kartoffelrösti

27,40€

Vom Strauch, Baum & aus der Erde

Würziges Gemüseragout der Saison ^A

krosse Kartoffelrösti

15,50€

Flammkuchen ^{E,D}

getrocknete Tomaten
Birne
Limetten-Chili-Pfeffer
Bergkäse

14,50€

Unsere Weinempfehlung im November

Primitivo-Negroamaro
Il Passo
Apulien

0,25l 7,00€

Fl.21,00€

Vom Land

RoBeSCH-Schnitzel

Schnitzel Wiener Art
vom Kalbsrücken
mit einer Panade aus
Pankomehl & Semmelbrösel
Haus-Pommes ^{D,F,M}

23,90€

Berliner Currywurst

Haus-Pommes ^{D,F,M}

9,80€

Bayerische Hühnerbrust

asiatisch abgeschmeckt
Kräuterseitlinge
Karotte
Zwiebel
Basmatireis ^{D,F,M}

19,70€

Rindfleischstreifen

„BBQ-Style“

Kartoffel-Wedges
Sour Cream ^{D,F,M}

26,50€

Samstag & Sonntag

Ofenfrischer Schweinebraten

ohne Kruste
Kartoffelknödel
roter Krautsalat

15,50€

Das RoBeSCH-Gedeck

Rostocker Kümmel
Berliner Currywurst, Pommes
Schlierseer Kindl „Berghell“

17,00€

Sweeties

Hausgemachte Waffel

Früchte
Vanilleeis^{D,E,I}

9,50€

Sweet Quattro

Crème Brûlée
Apfelkücherl
Brownie
Vanilleeis^{D,E,I,K}

10,50€

Churros

Spanisches Brandteiggebäck
Zimt-Zucker
Schokosauce^{D,E,I}

7,50€

Affogato

Espresso
1 Kugel Vanilleeis^{D,E,I}

4,20€

Kinderkarte

und

für alle

Junggebliebenen

Hähnchenschnitzel

„Wiener Art“

Haus-Pommes ^{D,I}

10,00€

Cheeseburger

90g Patty vom Rind
Blattsalat
Tomate
Gewürzgurke
Spezialsauce
Gouda
Sesam-Bun
Pommes^{G,I,A,1,2,3}

11,50€

Portion Pommes

4,90€

3 Kartoffelpuffer

Puderzucker
Apfelmus

6,50€