Casa de Rosé

Opernplatz 14, 60313 frankfurt
+496990028999

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Gillardeau Auster 8,00 €
Schalotten-Essig-Perlen – Chester-Brot

Tonno Vitellato 32,00 €
Jus – Kapern – Sardellen – Smoked Mayo

Rindercarpaccio 32,00 €
BBQ-Marinade – Beeren – Pinienkerne – Belperknolle

Burrata VEGETARISCH 22,00 €
Eingelegtes Kürbis-Carpaccio – Walnüsse – Kürbiskerne

Gegrillter Oktopus 30,00 €
Hummus – Getrocknete Kirschtomaten – Frittierte Kichererbsen

Salat Casa de Rosé 20,00 €
Blattsalat – Früchte – Cashewkerne – Avocadocreme – Orangen-Vinaigrette

Geröstetes Sandwichtatar mit Trüffel 38,00 €
Black Angus Tatar – Schwarzer Trüffel – Gepickelte Zwiebel

Sardellen-Carpaccio 27,00 €
Sardellen – Petersilie – Knoblauch - Zitronenperlen

Melanzana VEGETARISCH 22,00 €
Aubergine – Kürbispüree – Feta – Balsamico-Soja-Lack Schnittlauchöl

Wagyu Tacos 48,00 €
Geschmortes Wagyu – Avocado – Eingelegte Zwiebeln – Wildkräuter Tomate

Ramen-suppe 14,00 €
Sesam – Gemüsewürfel – Nudeln – Schnittlauch

Suppe des Tages 15,00 €

PASTA

Orecchiette 28,00 €
Weißgetrüffeltes Ragout vom Kalb

Tagliatelle VEGETARISCH 32,00 €
Butter – Schwarzer Trüffel

Lunotti VEGETARISCH 26,00 €
Gefüllt mit Kürbis – Orangen-Butter-Sauce – Kürbisöl – Haselnüsse

Calamarata alla Norma VEGETARISCH 26,00 €
Auberginen – Tomaten – Basilikum – Ricotta Salata

Linguine 29,00 €
Venusmuscheln – Kirschtomaten – Frischer Dill

Risotto 29,00 €
Gorgonzola – Walnüsse – Garnelentatar

HAUPTGERICHTE

Tagliata vom Rind — **49,00 €**
Steinpilze – Parmesan – Rucola

Rinderfilet — **49,00 €**
Wilder Brokkoli – Jus

Rib Eye Steak (Black Angus, 350g) — **60,00 €**
mit goldbraunen Pommes Frites

Flank Steak für 2 Personen (ca.1kg) — **99,00 €**
mit goldbraunen Pommes Frites

Lamm Chop vom Kohlegrill — **44,00 €**
Orientalischer Couscous – Joghurt – Minze – Zitrone

Baby-Hähnchen vom Kohlegrill — **36,00 €**
Chimichurri – Tzatziki-Gurkensala

Steinbutt — **49,00 €**
Tomaten – Oliven – Basilikum – Auberginencreme

Wolfsbarsch — **44,00 €**
geschmorter Fenchel – Fermentierte Zitrone – Schnittlauch–Beurre Blanc – Kartoffelpüree

Seeteufel — **43,00 €**
Geschmorte Paprika – Artischocken

Tiger Prawns — **42,00 €**
Avocado-Tatar – Sriracha – Orangen-Soja-Aufguss

Casa de Rosé Burger — **39,00 €**
Wagyu-Fleisch – Casa Burgersauce – Cheddar – Salat – Zwiebeln – Tomaten – French Fries – Coleslaw

EXTRA SIDES

Wilder Brokkoli	**12,00 €**
Kartoffelpüree VEGETARISCH	**12,00 €**
French Fries (mit Trüffel: + 5 €)	**12,00 €**
Babyspinat	**12,00 €**
Tomatensalat	**12,00 €**
Knollenselleriepüree VEGETARISCH	**12,00 €**

DESSERTS

Sebastian Cheesecake VEGETARISCH — **14,00 €**
Beerengelee – Frische Beeren

Mandel -Soufflé VEGETARISCH — **15,00 €**
Mandeln – Kokoseis – Salzkaramell

Autunno VEGETARISCH — **16,00 €**
Ricotta – Feigen – Crumble – Karamellisierte Kastanien – Tartufo nero

Butternut Lover VEGETARISCH — **14,00 €**
Erdnuss-Namelaka – Brownie – Dunkle Schokolade – Banane

Tiramisu "Casa de Rosé" VEGETARISCH — **15,00 €**
Hausgemachtes Brioche – Kaffee – Mascarpone Creme – Kakao

Käse Variation VEGETARISCH — **23,00 €**
Chutney – Frische Beeren – Nüsse