

K R U G

Das Restaurant

Speisekarte April, Mai, Juni 2025

Liebe Gäste,
herzlich willkommen bei "Krug - Das Restaurant".

Wir bieten Ihnen eine kleine aber feine Auswahl von Speisen und je nach Saison regionale Produkte an. Unser gut sortiertes Angebot ausgewählter Weine stammen von Winzern aus der näheren Umgebung und das frischgezapfte Bier kommt aus der Region.

Die Spargel wachsen auf den fruchtbaren Böden rund um den Rosengarten. In unserem Nichtraucherrestaurant wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Ihre Familie Krug
und das gesamte Team

Chronik

1937 wurde der Ort Rosengarten mit 10 Bauernhöfen gegründet.

Heute, Stadtteil von Lampertheim, haben sich die Betriebe im Laufe von 8 Jahrzehnten und zum Teil in der 4. Generation, ganz verschieden entwickelt.

Der Betrieb Krug ist heute noch ein landwirtschaftlicher Betrieb.

Seit 2004 haben wir den gastronomischen Zweig mit integriert. Aus anfänglich saisonaler Gastronomie mit Schwerpunkt Spargel, sind wir heute über das ganze Jahr mit saisonalen und regionalen Produkten für Sie präsent.

Beachten Sie bitte die aktuelle Internetseite, den Jahresplaner und viele über das Jahr verteilte Aktivitäten.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Ihre Familie Hermann und Marie Elisabeth Krug

Aperitifs

0970	Prosecco Bajazzo trocken Spohr	0,1 l	5,50 €
0950	Riesling Sekt trocken Spohr	0,1 l	6,50 €
0952	Cuvée Sekt Rosé trocken Spohr	0,1 l	6,50 €
0972	Traubensecco alkoholfrei Hammel	0,1 l	4,90 €
0974	Sekt alkoholfrei Erbedinger	0,1 l	6,00 €
0711	Kir Royal Sekt & Creme de Cassis	0,1 l	6,90 €
0712	Bellini Sekt & Pfirsichlikör	0,1 l	6,50 €
0713	Plum Sekt & Pflaumenlikör	0,1 l	6,50 €
0714	Holdi Sekt & Holundersirup	0,1 l	5,90 €
0715	Sekt Aperol	0,1 l	6,50 €
0716	Quitti Sekt & Quittenlikör	0,1 l	6,50 €
0719	Ramazotti Fresko	0,2 l	7,90 €
0720	Limoncello Spritz	0,2 l	7,90 €
0721	Aperol Spritz	0,2 l	7,90 €
0722	Hugo	0,2 l	7,90 €
0723	Lillet Berry rosé	0,2 l	7,90 €
0724	Rhabarber Spritz	0,2 l	7,90 €
0662	Sherry trocken	5 cl	4,90 €
0663	Sherry medium	5 cl	4,90 €
0621	Pils vom Faß Eichbaum Ureich	0,1 l	2,20 €

Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen wird Ihnen frisches Baguette serviert.

0001	Spargelröllchen mit gekochtem Schinken (süß-sauer-pikant)	12,00 €
0002	Pflaumen im Speckmantel (6 Stück)	12,00 €
0003	Ziegenfrischkäse mit gerösteten Pinienkernen an Honig-Balsamicodressing, auf einem Salatbett	15,50 €
0007	Spargelcocktail mit frischen Kräutern an Sauce Vinaigrette	12,50 €
0008	Spargelsalat „Großmutter Art“ mit gekochtem Schinken und Ei	13,50 €
0009	Spargelsalat Vinaigrette mit Rindersaftschinken und gehobeltem Parmesan	17,50 €
0011	Gemischter Vorspeisenteller	17,50 €

Salate

0031	Beilagensalat mit Joghurtdressing	7,50 €
0041	Beilagensalat mit Vinaigrettedressing	7,50 €
0033	Bauernsalat mit Schinken, Käse und Ei	13,50 €
0034	Bunter Salatteller - mit Hähnchenbruststreifen	14,50 €
0035	- mit Roastbeefstreifen	18,50 €
0036	- mit gebratenen Gambas und geschwenkten Kirschtomaten	23,00 €

Suppen

0052	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen & Schnittlauchröllchen	8,50 €
0053	Klare Spargelbrühe mit Spargelstückchen & Schnittlauchröllchen	7,50 €
0054	Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen Gemüsewürfel & Petersilie	8,50 €

Für den kleinen Hunger

0081	Schweizer Wurstsalat dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck	11,50 €
0082	Weißer Käs' dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck	10,50 €
0083	Matjesfilets nach „Hausfrauenart“ dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck	15,50 €
	Flammkuchen alle mit Sauerrahm	
0086	- Zwiebeln und Speck	11,50 €
0087	- Lauch, Mozzarella und Tomaten	13,00 €
0088	- Lauch und Lachs	14,00 €
0089	- Spargel und gek. Schinken	16,00 €

Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst!

Francois VI.
Duc de la Rochefoucauld

Spargelgerichte

0251	Gemüsespargel mit weißer Sauce und einer Beilage Ihrer Wahl	18,50 €
0252	Stangenspargel mit zerlassener Butter	20,50 €
0253	oder Sauce Hollandaise und einer Beilage Ihrer Wahl	
	Beilagen:	
0072	Salzkartoffeln,	
0073	Schwenkkartoffeln	
0074	Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck	
0075	Pfannkuchen	

Dazu wählen Sie

0271	<u>gemischt:</u> gekochter und roher Schinken	12,50 €
0272	gekochter Schinken	12,50 €
0273	roher Schinken	12,50 €
0274	Schweineschnitzel "Wiener Art"	13,50 €
0275	Medaillons von der Schweinelende	15,50 €
0276	gebratenes Zanderfilet	17,00 €
0283	Gambas 5 Stück	19,50 €
0277	Hähnchenbrustfilet	14,00 €
0278	Rumpsteak ca. 180 g	18,00 €
0279	Tournedos vom Rinderfilet ca. 160 g	21,00 €
0280	Lammmedaillons ca. 160 g	19,50 €

Beilagen Nachbestellung

0069	Sauce Hollandaise	4,00 €
0070	Zerlassene Butter	4,00 €
0072	Salzkartoffeln	3,00 €
0073	Schwenkkartoffeln	3,00 €
0074	Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck	3,00 €
0075	Pfannkuchen	3,00 €
0078	Stangenspargel	16,00 €
0079	Gemüsespargel	14,00 €

Hauptgerichte

0133	Rumpsteak (ca. 250 g) mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck und Beilagensalat	31,00 €
0112	Medaillons von der Schweinelende an grüner Pfeffersauce, dazu Spätzle und Beilagensalat	24,00 €
0111	Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck und Beilagensalat	21,50 €
0151	Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Schafskäse, getrockneten Tomaten und Kräutern im Schinkenmantel auf einem Tomaten - Gemüseragout, dazu Basmatireis	24,50 €
0102	Lammhüfte rosa gebraten auf Thymianjus, an Prinzessbohnen im Speckmantel dazu Schwenkkartoffeln	31,00 €

Aus Fluss und Meer

0164	Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat, dazu Schwenkkartoffeln	27,50 €
------	--	---------

Vegetarisch

0181	Spinat - Käseknödel mit gebratenen Champignons und Kräutersauce	21,50 €
0183	Pfannkuchen mit Spargelgemüse	18,50 €
0185	Maultaschen mit Steinpilzfüllung Pesto und Pinienkernen	19,50 €
0188	Stangenspargel „Polonaise“ mit gerösteten Semmelbröseln, gehacktem Ei, Salzkartoffeln und zerlassener Butter	25,00 €

Für unsere kleinen Gäste

0191	Nudeln „Bolognese“	9,00 €
0192	Hähnchennuggets mit Spätzle und Rahmsauce	9,00 €
0193	Kleines Schnitzel mit Spätzle und Rahmsauce	9,00 €
0195	Pfannkuchen mit Spargelgemüse	11,50 €
0196	Fischstäbchen mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	9,00 €
0194	Räuberteller 1 leerer Teller zum Räubern bei Mama oder Papa	0,00 €

Dessert

0225	Creme Brûlée an zweierlei Fruchtmark	9,50 €
0226	Dreierlei Sorbets	10,50 €
0227	Bunte Dessertvariation "Ebbes" Komposition verschiedener Desserts an Fruchtsaucen und frischen Früchten	15,00 €
0228	Variation von verschiedenen Käsesorten mit Früchtesenfsaucen und Crissinis	13,50 €
0231	Zitronensorbet mit Winzersekt	9,50 €
0232	Erdbeerparfait an Erdbeerragout	9,00 €
0234	Frische Erdbeeren (n. S.)	7,50 €
0235	Frische Erdbeeren (n. S.) mit Schlagsahne	8,50 €
0236	Frische Erdbeeren (n. S.) mit Vanilleeis	9,50 €
0237	Frische Erdbeeren (n. S.) mit Vanilleeis & Schlagsahne	10,50 €
0239	Affogato doppelter Espresso mit Vanilleeis	6,50 €

**Wenn Sie von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sind, steht Ihnen eine separate Speisekarte mit einer Allergenenauflistung und Zusatzstoffen zur Verfügung.
Bitte sprechen Sie uns an!**

**Was der Bauer nicht kennt,
isst er nicht.
Wenn der Städter wüsste
was er isst,
würde er umgehend
Bauer werden.**

