

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



Osterkarte

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 und viele über das Jahr verteilte Aktivitäten.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Ihre Familie Hermann und Marie Elisabeth Krug



SPIESS

PETH - WETZ



SPOHR
WEINGUT



VINO CADA
WEINMANUFAKTUR



keth



SCHNEIDER
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER
PFALZ



KARL MAY
FAMILIENBANDE ➔ 1815

Unsere Weingüter im Überblick

Die Weinbauregionen

Baden	Weingut Martin Wassmer, Bad Krozingen
Bergstraße	Weingut Freiberger, Heppenheim Winzergenossenschaft, Heppenheim
Pfalz	Weingut Bürklin-Wolff, Deidesheim Weingut Hammel, Kirchheim Weingut Immengarten Hof, Maikammer Weingut Keth, Offstein Weingut Markus Schneider, Ellerstadt Weingut von Winning, Deidesheim
Rheingau	Weingut Robert Weil, Kiedrich Weingut Querbach, Oestrich-Winkel
Rheinhessen	Weingut Erboldinger, Bechtheim Weingut Ermarth-Bogert, Mörsstadt Weingut Gutzler, Gundheim Weingut Keller, Flörsheim-Dalsheim Weingut Karl May, Osthofen Weingut Ochs, Monsheim Weingut Peth-Wetz, Bermersheim Weingut Pfannebecker, Pfeddersheim Weingut Spiess, Bechtheim Weingut Spohr, Worms-Abenheim Weingut Weinmann, Worms-Herrnsheim

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 Erboldinger	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 Fresco	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

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 Salatbett	15,50 €
0008	Spargelsalat „Großmutter Art“ mit gekochtem Schinken und Ei	13,50 €
0009	Spargelsalat Vinaigrette mit gehobeltem Parmesan und Rindersaftschinken	17,50 €

Suppen

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

Dessert

0225	Creme Brûlée an zweierlei Fruchtmark	9,50 €
0234	Frische Erdbeeren	7,50 €
0235	Frische Erdbeeren mit Schlagsahne	8,50 €
0236	Frische Erdbeeren mit Vanilleeis	9,50 €
0237	Frische Erdbeeren mit Vanilleeis & Schlagsahne	10,50 €
0239	Affogato doppelter Espresso mit Vanilleeis	6,50 €
0241	Eierlikörparfait mit frischer Ananas und Tonkabohnen Schokoladensauce	11,50 €

**Merkt Euch, es ist egal,
ob das Glas halb voll oder halb leer ist.
entscheidend ist,
wie viele Flaschen noch da sind.**

Hauptgerichte

0133	Rumpsteak (ca. 250 g) mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck und Beilagensalat	31,00 €
0111	Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck und Beilagensalat	21,50 €
0112	Medaillons von der Schweinelende an grüner Pfeffersauce, dazu Spätzle und Beilagensalat	24,00 €
0109	Lammbraten „Provenciale“ (geschmorte Lammkeule) Bohnen im Speckmantel und Rosmarienkartoffeln	28,00 €
0165	Gegrilltes Doradenfilet an Bärlauchgnocchi, Spargelstückchen und Tomaten-Chilli-Sugo	29,00 €

Salate

0031	Beilagensalat mit Joghurtdressing	6,50 €
0041	Beilagensalat mit Vinaigrettedressing	6,50 €
0033	Bauernsalat mit Schinken, Käse und Ei	13,50 €
0034	Bunter Salatteller - mit Hähnchenbruststreifen	14,50 €
0035	- mit Roastbeefstreifen	18,50 €

Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst!

Francois VI.
Duc de la Rochefoucauld

Für unseren kleinen Gäste

0192	Hähnchennuggets mit Butterspätzle und Rahmsauce	9,00 €
0193	Kleines Schweineschnitzel mit Butterspätzle und Rahmsauce	9,00 €
0195	Pfannkuchen mit Spargelgemüse	11,50 €

**Wir reichen uns die Hände nach guter alter Sitt
und wünschen uns zum Essen
recht guten Appetit**



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	
0075	Pfannkuchen	

Dazu wählen Sie

0271	<i>gemischt:</i> 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	Tournedo 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 €
0075	Pfannkuchen	3,00 €
0078	Stangenspargel	16,00 €
0079	Gemüsespargel	14,00 €

Vegetarisch

0185	Maultaschen mit Steinpilzfüllung Pesto und Pinienkernen	17,50 €
0186	Stangenspargel „Polonaise“ mit gerösteten Semmelbröseln, gehacktem Ei, Salzkartoffeln und zerlassener Butter	23,00 €

**Es steckt mehr Philosophie in einer Flasche Wein,
als in allen Büchern der Welt**

Louis Pasteur