

Hofgut Rosenau

IHR RESTAURANT
AUF DER TÜBINGER HÖHE



Veranstaltungen

Januar – April
2020

Januar

Winterliches Sonntagsfrühstücksbuffet

Jeden Sonntagvormittag

10–13 Uhr, 24 Euro

16 »Candlelight Dinner«

DO Für alle, die die Rosenau lieben und schätzen.

Ulf Siebert führt durch den Abend mit ausgesuchten Texten.

Ein entspannter Liebesabend mit Harfenmusik.

20 Uhr

- bitte reservieren -



Februar

„Närrisches“ Sonntagsfrühstücksbuffet

Jeden Sonntagvormittag

10–13 Uhr, 24 Euro

03 Zwei Ungarische Wochen

MO Bei unserer **Köchin Marie-Christin Freudenau** fließt Pusztablut in den Adern. Sie wird mit Ihrer Leidenschaft und stolzer Freude Spezialitäten der ungarischen Küche vorstellen:

Freuen Sie sich auf ungarische Klassiker im

Rosenau-Style und genießen Sie einen echten Tokajer.

- kleine Karte folgt -

05 **Bibelabend**

MI

„Gott zieht voran“ -

Zugänge zum Buch Deuteronomium mit Pfarrerin Volkman, Pfarrer Weiß und Pfarrer Dr. Klaus-Dieter Nikischin.

Musikalische Begleitung:

Ulrike Höpker Fernandes / Keyboard

20 Uhr, Eintritt frei / Spende

14 *Valentinstag*

FR

Liebesmenü bei Harfenmusik ❤️

Mit viel Liebe und großem Sachverstand ein besonderes Essen ... nicht nur für Verliebte, auch für Liebende und welche, die gerne geliebt werden wollen. Begleitend dazu junge

Harfenspielerinnen der Musikschule Tübingen.



20 **Der besondere Küchenabend:**

DO

Schwäbisches Essen vom Feinsten

Offene Küchentür - Blick in das „Zentrum des Genusses“
Erleben Sie unser Küchenteam live und hautnah in Aktion. Schnuppern Sie Küchenluft. Sie können nach Lust und Laune probieren, sich Anregungen holen und mit den Profis „fachsimpeln“.

Durch den Abend führt **Chefkoch Heiko Gabelmann.**

Vorspeisen: Schwäbischer Wurstsalat, Kartoffelsalat, Krautsalat, Feldsalat mit Kartoffeldressing, geräucherte Honauer Lachsforelle mit Meerrettich, Mariniertes Limburger mit Kümmel und Zwiebeln, Rote Beete Salat, Maultaschensuppe

Hauptgänge:

- Confierte Spanferkelschulter mit Bierkraut und Spätzle

- Ragoût vom Unterjesinger Hirsch mit Rotkohl und Knödel

Desserts:

- Buchteln mit Vanillesauce
- Rum-Rosinen Quarkmousse
- Eis vom Lautertaler Bauernhof

19 Uhr, 32 Euro

- bitte reservieren -

22 Kamelienblüte auf der Rosenau

SA

Das Blühen hört nie auf: im Sommer Rosen, im Winter Kamelien. Alles was Sie über herrliche Kamelien wissen müssen, gibt es heute zu erfahren.
15 Uhr, Eintritt frei



3 Euro Spende an die Stiftung Hänsel+Gretel zum Schutz von Kindern vor Gewalt und Missbrauch.

März

Frühlingshaftes Sonntagsfrühstücksbuffet

Jeden Sonntagvormittag

10-13 Uhr, 24 Euro

05

DO



Weinabend mit der Weinhandlung Eckmann

Das renommierte Magazin „DER FEINSCHMECKER“ hat die Weinhandlung schon mal zu den besten Weinläden Deutschlands gewählt.

Durch den Abend führt **Konstantin Eckmann** mit Weinempfehlungen zum Menü und weiteren Besonderheiten.



Menü:

- Gebeizter Pre-Rigor Lachs mit Meerrettich Panna Cotta, Wurzelbeete und Granny Smith
 - Kaltgeräucherte Entenbrust mit Beluga-Linsen, Kardamonjoghurt und Kapuzinerkresse
 - Mojama mit Marcrona-Mandeln, Zwiebeln und PX Essig
 - Rosa gebratenes Rinderfilet mit Knochenmark und rosmarinierten Champignons
 - Variation vom Rhabarber mit Minz-Granité
- 19 Uhr, 85 Euro

19 Harfenmusik & Essen

DO

Harfenistin Petra Kruse wurde als Kind einer Musikerfamilie in Bamberg geboren. Ihr Musikstudium in Nürnberg und Bamberg schloss Sie mit Auszeichnung ab. Heute unterrichtet Sie in Tübingen und Balingen und gibt Konzerte.

19 Uhr, Musik: 6 Euro



Das Harfenspiel und die unkonventionell komponierte Abendkarte wird Sie beides begeistern.

- bitte reservieren -

26

DO



Bewusster Genuss: Lamm

»from nose to tail«

Wir gestalten diesen Abend zusammen mit unserem regionalen Anbieter **Schäferei Daniel Fritz**.



5-Gänge-Menü:

- Amuse Boûche
- Gegrillte Leber mit Salbei und Bohnen
- Sous Vide gegarte Schulter mit Panisse, Schafsricotta und Dill
- Rosa gebratener Rücken mit Gurken, Blaubeeren und Wacholder
- Schafskäsesoufflé mit Haferstreusel und Milchschaum

19 Uhr, 48 Euro

April

Österliches Sonntagsfrühstücksbuffet

Jeden Sonntagvormittag

10–13 Uhr, 24 Euro

02

DO



Lesung und Essen im Rosenzimmer

Von Leitlinien und Leitbildern

»Read-y-tainment«

Für ein koordiniertes Zusammenleben des Gruppenwesens Mensch benötigt dieser Leitlinien und Leitbilder. Derzeit sind die Gesellschaften gespalten wie nie – es treffen kontroverse Leitbilder aufeinander.

In einem Mix aus Kurzgeschichten und Gedichten, reflektiert **Willi Steinfeld** den Widerstreit diverser Leitbilder, umrahmt von musikalischen Beiträgen, vorgetragen von der Pianistin und Preisträgerin **Elena Rasschiwina**.

20 Uhr, 5 Euro



ab
03
FR



NEU: »Rosenauer Lammgarten«

Ab dem Frühjahr wird bei uns das Thema Lamm groß geschrieben. Nicht nur zu Ostern finden Sie Leckereien vom Hagellocher Lamm in unserer Speisekarte.



Ab Mitte April

Frühlingsgefühle

„Jeder Frühling trägt den Zauber eines Anfangs in sich.“

... lassen Sie sich von Rharbarber, Spargel und Bärlauch durch den Frühling begleiten.



*»Es muss von Herzen kommen,
was auf Herzen wirken soll.«*

Johann Wolfgang von Goethe

Öffnungszeiten

Montag 11–23 Uhr

Donnerstag bis Samstag 11–23 Uhr

Sonntag 10 – 22 Uhr

Dienstag + Mittwoch Ruhetag

Dienstag + Mittwoch Sonderöffnungen nach Absprache

Warme Küche: 12–14 Uhr, 18–21.30 Uhr

Mittagsessen im Hofgut Rosenau

Werktags 12–14 Uhr

Bussineslunch/Mittagsmenü

im wöchentlichen Wechsel für 18 Euro

auch Einzelgerichte à la carte

Sonntag 12–15 Uhr

Mittagessen à la carte

Das Hofgut Rosenau ist rollstuhlgerecht,
kinderfreundlich und hundelieb.

Hofgut Rosenau, Rosenau 15, 72076 Tübingen

Telefon 07071- 68866, mail@hofgutrosenau-tuebingen.de

www.hofgutrosenau-tuebingen.de