



„Rosin“: außerordentliche Geschmackserlebnisse in heiter-gelassener Atmosphäre

Rosin **FFFF** **o**

OT Wulfen, Hervesterstr. 18, PLZ 46286

Tel. 02369-43 22

www.frankrosin.de

nur Abendessen, So, Mo geschl.

Menüs € 55-140

Chefköche: Frank Rosin, Oliver Engelke

AmEx **DINERS** **EC** **MASTER** **VISA** **☺**

Frank Rosin feiert das 25-jährige Bestehen seines Restaurants. Zum Jubiläum geben Rosin und sein Chefkoch Oliver Engelke Gas: Die kalt gegarte Gelbflossenmakrele

mit gegrillter Avocado und Charentais-Melone präsentiert sich in herrlich puristischer Klarheit. Die spanische *ajo blanco* sowie Topinambur als Esspapier und Püree setzen dazu raffinierte Akzente. Ein Muss bleibt die „Tafel Schokolade“ von der Entenleber als ständig verfeinertes *signature dish*. Kreativ kombiniert die Patisserie Himbeere und Lakritz mit Dillpesto. Für perfekte Weinbegleitung sorgt Sommelière Susanne Spies auch mit eigenen Weinen, die zusammen mit namhaften Winzern entstehen. Erstklassiger, angenehm lockerer Service.