

Rosin **FFFF**○

OT Wulfen, Hervesterstr. 18, PLZ 46286

Tel. 02369-43 22

www.frankrosin.de

nur Abendessen, So, Mo geschl.

Menüs € 87-147

Chefköche: Frank Rosin, Oliver Engelke



Frank Rosin und sein Chefkoch Oliver Engelke gehen konsequent ihren Weg. Sie schwimmen auf keiner Trendwelle mit, sondern definieren das Zusammenspiel von Einfachheit und Raffinesse neu. Die üppige Intensität einer aufgeschlagenen Bouillabaisse und die leichte Eleganz eines Carabinero-Garnelenschaums formen den kontraststarken Rahmen für den Kabeljau mit Kräutern. Komplexe Aromenfülle prägt das *sot-l'y-laisse* (Pfaffenschnittchen) vom Bresse-Huhn mit geschmortem Herz, Morcheln, Mini-Möhrchen und Ur-Karotte, perfekt abgerundet mit einer Curry-Pinienkern-Butter. Holzkohlenoten umspielen

die langsam gegarte Schulter vom Ibérico-Ferkel, ein Gericht von puristischer Klarheit und großer Ausdrucksstärke. Erstklassig auch das Serviceteam, neuerdings in locker-legerem Outfit. Sommelière Susanne Spies empfiehlt aus einem Fundus von über 800 Weinen.