

Restaurant
Rose am Dom
— SPEISE- & GETRÄNKEKARTE —

Beachten Sie: EC-Kartenzahlung erst ab 14€ möglich.

Während der Gotik wurde der Aachener Dom umfassend umgearbeitet und baulich ergänzt. Ein hohes, bleigedecktes Zeltdach bildete seit dem 13. Jahrhundert bis zum Aachener Stadtbrand 1656 den baulichen Abschluss der Kuppel des Oktogons. Um den Zentralbau wurden seit dem 14. Jahrhundert Kapellen angebaut, um während der aller sieben Jahren stattfindenden Wallfahrten den zahlreichen Pilgern Raum zum Gebet zur Verfügung zu stellen. Um die Reliquienschreine wirkungsvoll präsentieren zu können, wurde Mitte des 14. Jahrhunderts begonnen, die hohe gotische Chorhalle zu errichten.

Geschichte Rose am Dom

Eines der ältesten Gasthäuser Aachens. Seit dem 14. Jahrhundert ist unser Haus der Gastlichkeit verpflichtet. Schon während der Errichtung des gotischen Chors im Aachener Münster im Jahre 1353 – 1413 wurden die Steinmetze hier mit „Speis und Trank“ versorgt. Als Dombauhütte trug das Haus den Namen „Zur Mark“.

Nach dem Aachener Stadtbrand von 1656 wurde es neu aufgebaut. Wie viele alte Häuser bekam es einen neuen Namen „Zur Rose“. Das Haus überstand den 2. Weltkrieg stark beschädigt und wurde von dem Aachener Stadtkonservator Dr. Leo Hugot nach altem Vorbild wieder aufgebaut. Insbesondere wegen der interessanten Kreuzstockfensterfassade steht es seit 1984 unter Denkmalschutz.

2015/2016 übernahm Galip Turgut das Restaurant Rose am Dom, während einer Sanierung und Modernisierung achtete er stets darauf dass der Charme und die Tradition in den Wänden erhalten bleibt. Auch wir werden die Tradition dieses Hauses erhalten Steinmetz und anderes Gewerk sowie ein Jeder mit „Speis und Trank“ versorgen.

Genießen Sie ihren Aufenthalt bei uns.

Suppen

HAUSGEM. LEBERKNÖDELSUPPE ^{e,a,h,i}	9,90 €
Kalbsfond mit hausgemachten Leberknödel	
ZWIEBELSUPPE / KÄSECROUTONS ^{e,h,a}	9,90 €
KARTOFFELSUPPE / BLUTWURST ^{d,h,a,b}	9,90 €

Salate

(Alle Salate mit unserem Hausdressing und Brot)

KLEINER GEMISCHTER SALAT ⁱ	6,90 €
GROSSER GEMISCHTER SALAT ⁱ	12,00 €
- HÄHNCHENBRUST SALAT ⁱ	16,90 €
- RINDERSTREIFEN SALAT ⁱ	18,50 €
mit Rinderstreifen und Kräuterjus	
- GAMBERONI (SCAMPI) ALLA PEPE VERDE SALAT ⁱ	19,90 €
- MOZZARELLA SALAT ⁱ	18,90 €
Baby Mozzarella, Cherry Tomaten, konfierte Feigen und Serrano-Schinken	
- INVOLTINI SALAT ⁱ	18,90 €
Involtini vom Hähnchen mit getrocknete Bio-Tomaten und Babyblattspinat gefüllt, Rucola, Pesto	
- SALAT SICILIANO ⁱ	18,90 €
gegrilltes Gemüse und zweierlei Pesto	

Vorspeisen

HAUSGEBEIZTER LACHS ^{i,b} vom Norwegischem Wildlachs mit Rotebeete gebeizt dazu Wakame Salat und Kirta Kaviar	17,90 €
FLAMBIERTER ZIEGENKÄSE ^{j, e} mit Salatgarnitur und hausgemachtem Feigen Chutney	15,90 €
SAUERFLEISCH ^{e, e} vom Tafelspitz aus der Eifel, mit Kürbiskernöl	15,90 €
CARPACCIO VOM RIND ^{j,d} mit Soja-Ingwer-Marinade, dazu Artischockenherz und geröstetem Sesam	17,90 €
GEBACKENER VAL BRIEKÄSE ^{e, b, c, i} mit Apfelkraut-Dressing / Salatbouquet	14,90 €
HAUSGEM. GLASIERTE TAUBENBRUST ^f mit Curry-Linsen und Lado	18,90 €
VORSPEISENPLATTE FÜR 1.PER. ⁱ MIT 2X DIP dazu konfierte Feigen / Baby Tomaten-Mozzarella / Grillgemüse / Sauerfleisch / hausgebeizter Lachs	18,90 €

Hauptgänge *"os Öche än för Öcher freunde"*

HAUSGEM. AACHENER SAUERBRATEN ^c 20,40 €

Blaukraut / Kartoffelklos / Apfelmus

JUNGSCHAFLACHS RÜCKEN ^{e, i, c, a} 32,50 €

mit Basilikum-Senfkruste / tomatisiertes Fruchtgemüse / Cumin-Gewürz-Kartoffelgratin

HAUSGEM. TAFELSPITZ ^h AUS DER EIFEL 21,50 €

mit dunkler Meeretichsauce dazu junger Blattspinat, Apfelmus und Bratkartoffeln

HIMMEL UND ERDE ^{e, h, i} 17,90 €

Blutwurst / Kartoffelstampf / Apfel / Zwiebel

HAUSGEM. RINDERROULADE ^{i, a} 20,90 €

Blaukraut / knusprige Berner Rösti

SCHWEINEFILET MONSCHAUER SENFSAUCE ^{e, a, i} 21,90 €

Marktgemüse / Kartoffelrösti

ZWIEBEL ROSTBRATEN ^a 23,40 €

vom Argentinischen Rinderrücken mit frischen Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat

Hauptspeisen Klassiker

SCHNITZEL ROSE VOM KALB ^{a, c, e}	26,90 €
mit Tomaten-Sugo dazu Parmesankäse, Rucola und Bratkartoffeln	
WIENERSCHNITZEL VOM KALB ^{a, c, e}	25,90 €
Bratkartoffeln / Preiselbeeren / Beilagensalat	
SCHNITZEL VOM JUNGSCHEIN ^{a, c, e} dazu Bratkartoffeln und Salat	18,90 €
nach Wahl: Champignonrahm / Pfefferrahm / gebr. Zwiebeln, Speck, Champignons	
RINDERFILET ^e	36,90 €
Lauwarmes Grillgemüse / vanillierte Moneymaker Tomate / Cumin-Gewürz-Kartoffelgratin	
RUMPSTEAK ROSE ^e	34,90 €
getrüffelte Sojabohnen Cassoulet / Pommes Dauphine / Sauce Tartar / cherryrotes Zwiebelkonfit	
RUMPSTEAK ^e dazu Bratkartoffeln und Salat	32,90 €
nach Wahl: Kräuterbutter / Champignonrahm / Pfefferrahm / gebr. Zwiebeln, Speck, Champignons	
KALBSLEBER BERLINER ART ^e	20,40 €
Tonda Zwiebeln / Gala Apfel / Kartoffelstampf	
MAISPOULARDENBRUST ^e	21,90 €
Aachener Waldpilz-Risotto / Kräuterjus	
ENTENBRUST ^e	24,90 €
Blaukraut / Cumin-Gewürz- Kartoffelgratin	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (VOM KALB) ^{c, a}	22,90 €
dazu mediterrane Schupfnudeln und Beilagensalat	

Hauptspeisen *Fisch*

KABELJAU e, i

auf Bouillabaisse Püree / geschmortem Pak Choi (Senfkohl) / Kräuterjus

32,90 €

ZANDER a, e, l

auf der Haut gebraten dazu Safran Spaghetti und Rucola Salat

25,90 €

LACHS e, i

im Bananenblatt gegart, dazu euroasiatisches Gemüse in Soja-Ingwer-Marinade geschwenkt, Galetten mit Lauchzwiebeln und Pinienkerne, dazu Topinambur Crisps

26,90 €

Vegetarisch

AYURVEDA GEMÜSEPFANNE f, j

Madras-Curry-Kokos-Sugo / Indisches Linsenbrot (Papadam)

18,90 €

PINZGAUER KÄSESPÄTZLE / RÖSTZWIEBELN c, m, a, e

Beilagensalat

15,90 €

RAVIOLI a, c, f

Salbei-Butter und geschmolzenen Moneymaker Tomaten / Parmesankäse

18,90 €

Hauptspeisen Pasta

PASTA ROSE ^{a, 1}	18,90 €
Gemüse der Saison / Serranoschinken / Tomaten-Sugo / Parmesan	
SPAGHETTI PUTANESCA ^{a, 1}	16,90 €
Tomate / Sardelle / Oliven / Kapern	
LINGUINE MARE ^{a, c, e, b, m}	21,50 €
Meeresfrüchte / Hummer-Cognac-Sud	

Nachspeisen

HAUSGEM. CRÈME BRÛLÉE ^{e, c} mit Pistazieneis	9,90 €
VANILLE SPEZIAL ^e mit Vanilleeis mit Kürbiskernöl/oder Olivenöl extra Virgin	7,50 €
HAUSGEM. APFELSTRUDEL ^{a, e} mit Vanilleeis und Sahne	10,50 €
HAUSGEM. LAUWARMER SCHOKOKUCHEN ^{a, c, e, g, f}	9,90 €
mit Printen Parfait / Obstgarnitur	
DESSERTVARIATION ROSE ^{a, c, e, b, f}	16,90 €
HAUSGEM. KAISERSCHMARRN ^{a, c, f} mit Apfelmus u. Puderzucker	14,50 €
(Zubereitungszeit/ ca. 20min)	
KÄSEPLATTE AUS DEM DREILÄNDERECK ^{e, i}	19,90 €
dazu hausgemachter Feigensenf	

(Weinempfehlung vom Service beraten lassen)

Getränke

Biere vom Fass

Lefte Bruin (Belgisches Bier)	6,5%	0,33 l	5,90 €
Bitburger Pils		0,3 l	4,10 €
Hefeweizen - Benediktiner vom Fass		0,5 l	5,90 €
Gaffel Kölsch		0,3 l	4,10 €

Flaschenbiere

Dunkelweizen - Benediktiner		0,5 l	6,40 €
-----------------------------	--	-------	--------

Flaschenbiere (alkoholfrei)

Bitburger		0,33 l	4,20 €
Malzbier		0,33 l	4,20 €
Hefeweizen - Benediktiner		0,5 l	6,40 €

Aperitifs

Martini Bianco	4 cl	6,20 €
Martini Rosso	4 cl	6,10 €
Campari Soda / Orange	2 cl	5,50 €
Chambord Prosecco	0,1 l	7,90 €
Sherry Dry	4 cl	6,50 €
Portwein rot / weiß	4 cl	5,90 €
Pernod / Pastis / Raki	4 cl	5,90 €
Aperol Spritz / Royal	0,2 l	8,50 €
Hugo	0,2 l	8,50 €
Lillet Wild Berry	0,2 l	8,50 €
Gin Tonic	0,2 l	7,80 €
Espresso Martini	0,2 l	8,90 €

Liköre

Bessen Jenever	2 cl	4,50 €
Sambuca	2 cl	4,20 €
Amaretto	2 cl	4,20 €
Baileys ^{9,15,17,18}	2 cl	5,50 €
Cointreau	2 cl	5,50 €
Tia Maria	2 cl	5,50 €

Genießen Sie das GEHEIMNIS seiner MAGISCHEN REZEPTUR.

Der YAKAMOZ RAKI ist eine Anis-Spirituose mit mediterranen Wurzeln, der traditionelle Begleiter zu türkischen Speisen in geselliger Runde.

Dreifach destilliert schmeckt er wunderbar vollmundig und intensiv. Die 300-jährige magische Rezeptur verleiht YAKAMOZ RAKI seinen unveränderten Gaumenklang.



90 Tage lang
gelagert



300-jährige
Rezeptur



3-fach
destilliert

Glas (Tek)

2 cl **4,50 €**

Glas (Duble mit Wasser)

4 cl **7,50 €**

Flasche

0,5 l **85,- €**



Mediterrane Wurzeln, in Eschweiler verankert



www.yakamoz-raki.de

Grappa

Cellini Oro	2 cl	5,50 €
Sarpa Barrique poli	2 cl	6,80 €

Spirituosen

Hennesy Very Special Cognac	2 cl	6,90 €
Hennesy Fine de Cognac	2 cl	6,50 €
Osborne Veterano	2 cl	4,90 €
Calvados	2 cl	5,90 €
Remy Martin	2 cl	7,90 €

Digestif

Ramazotti	2 cl	4,90 €
Averna	2 cl	4,90 €
Jägermeister	2 cl	4,90 €
Fernet Branca	2 cl	4,90 €
Fernet Menta	2 cl	4,90 €

Whisky

Jack Daniels Tennessy	2 cl	5,90 €
Jack Daniels Single Barrel	2 cl	7,90 €
Johnnie Walker Black Label	2 cl	7,90 €
Johnnie Walker Gentleman Jack	2 cl	7,90 €
Lagavulin	2 cl	8,50 €
Oban 14 Years Scotch	2 cl	8,50 €

Fruchtsäfte Granini

Orangensaft	0,2 l	4,40 €
Apfelsaft	0,2 l	4,40 €
Apfelschorle	0,2 l	4,40 €
Kirschnektar	0,2 l	4,40 €
Bananennektar	0,2 l	4,40 €
Ki-Ba	0,2 l	4,40 €

Alkoholfrei

Mineralco	0,3l	3,90 €
Sinalco Coca ^{5,15,19}	0,3l	4,10 €
Sinalco Cola Light ^{5,15,19,20}	0,3l	4,10 €
Sinalco Orange ^{5,15}	0,3l	4,10 €
Sinalco Zitrone ^{5,15}	0,3l	4,10€
Ginger Ale	0,3l	4,30 €
Bitter Lemon	0,3l	4,30 €
Eistee Pfirsich	0,3l	4,30 €

Wasser (fl.)

San Pellegrino	0,75l	8,50 €
San Pellegrino (Still)	0,75l	8,50 €

Warme Getränke

Cafe Crème ¹⁹	3,50 €
Cappuccino ¹⁹	4,50 €
Latte Macchiato ¹⁹	4,50 €
Milchkaffee ¹⁹	4,50 €
Espresso ¹⁹	3,50 €
Tee (Diverse Sorten)	3,50 €
Darjeeling Tee ¹⁹	3,50 €
Grüner Tee	3,50 €
Kamillentee	3,50 €
Pfefferminztee	3,50 €
Früchtetee	2,90 €

ALLERGIEAUSLÖSER & ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide

B Fisch und Krebstiere

C Eier

D Soja

E Milch (einschließlich Laktose)

F Schalenfrüchte

G Erdnüsse

H Senf

I Sellerie

J Sesamsamen

K Schwefeldioxid und Sulfit

L Lupinen

M Weichtiere wie Schnecken, Austern und Muscheln

Alle Preise in € inkl. MwSt.