

Restaurant

Rose am Dom

— SPEISE- & GETRÄNKEKARTE —

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 Oktagons. Um den Zentralbau wurden seit dem 14. Jahrhundert Kuppeln 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 Thorhalle 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 Thors im Aachener Münster im Jahre 1553 - 1413 wurden die Steinmetze hier mit "Speis und Trank" versorgt. Als Domhaushütte 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, Steinmetzt und anderes Gewerbe sowie ein Jeder mit "Speis und Trank" versorgen.

Genießen Sie ihren Aufenthalt bei uns.

Suppen

KALBSFOND LEBERKNÖDEL ^{A,E,C,I}	10,60 €
KARTOFFELSUPPE / BLUTWURST ^{A,E,I}	9,90 €
ZWIEBELSUPPE / KÄSEBAGUETTE ^{E,H,I}	9,90 €

Salate

KLEINER VITAMINTELLER ^{C,H,K}	7,50 €
GROSSER VITAMINTELLER ^{C,H,K}	14,50 €
Feiner Salatmix / Frische & Grill Gemüse/ Honig-Senf Dressing / Pesto	
+ MOZZARELLA-KIRSCHTOMATEN SALAT ^E	+ 5,00 €
+ MAISPOULARDENBRUST ^A	+ 6,90 €
+ RINDERSTREIFEN	+ 7,00 €
+ GARNELEN ^{B,D}	+ 7,50 €

Vorspeisen

HALBE WILDE TAUBE ^{F,I,E,K} Beluga Linsen / Sellerie / Rotweinschalotten	18,90 €
HAUSGEBEIZTER LACHS ^{B,D,I} Glasnudeln-Salat / Wakame / Lachs Kaviar	17,90 €
GEBACKENER BRIE ^{E,A,H,C} Apfelkraut- Karamell Sauce / Salatbouquet	16,90 €
FLAMBIERTER ZIEGENKÄSE ^{E,4} Feigen-Senf Chutney / Rucola / Kirschtomaten	16,90 €
SAUERFLEISCH ^{C,H,I} vom Tafelspitz / Kürbiskernöl / Remoulade	16,90 €
CARPACCIO VOM RIND ^H Rucola / Pinienkerne / Parmesan / Getrocknete Tomaten	18,90 €
VORSPEISENPLATTE FÜR 2. PER. ^{B,D,I,E,C} Gebeizter Lachs / Sauerfleisch / Mozzarella-Tomaten Salat / Ofengemüse / Glasnudeln-Salat / 2x Dip	24,90 €

Hauptgänge

"os Öche än för Öcher freünde"

AACHENER SAUERBRATEN ^{A,H,I,F,K}

Rotkohl / Kartoffelklöße / Printen Sauce / Apfelmus

22,90 €

HIMMEL UND ERDE ^{E,H,I,A}

Blutwurst / Kartoffelstampf / Äpfeln & Zwiebeln

19,40 €

GESOTTENER TAFELSPITZ ^{E,K,I}

Meerrettich Sauce / Cremespinat / Bratkartoffeln

23,90 €

OMA'S RINDERROULADE ^{K,H,I}

Klöße / Blaukraut / Bratensauce

23,50 €

SCHWEINEFILET MEDAILLONS ^{I,H}

Monschauer Senfsauce / Salzkartoffeln / Speck-Bohnen

24,90 €

SCHNITZEL VOM JUNGSCHEIN ^{A, C, E, H}

Beilagensalat / Bratkartoffeln oder Pommes

20,90 €

Nach Wahl: Champignonsrahm / Pfefferrahm /
gebratene Zwiebel, Speck, Champignons

KALBSLEBER BERLINER ART ^{E,H,A}

Kartoffelstampf / geschmorte Äpfeln & Zwiebeln / Jus

22,50€

Hauptspeisen Klassiker

WIENER SCHNITZEL VOM KALB ^{A,C,E} 27,90 €
Bratkartoffeln / Salat / Preiselbeeren / Zitrone / Sardellen-Kapern

SCHNITZEL ROSE VOM KALB ^{A,C,E} 28,90 €
Tomaten-Sugo / Rucola / Parmesan / Bratkartoffeln / Salat

SALTIMBOCCA VOM KALB ^{A,E,I} 26,90 €
Salbei / Parmaschinken / Oliven-Kapern-Tomaten Spaghetti

FRANZ. MAISPOULARDENBRUST ^{A,E,I} 24,90 €
Waldpilzrisotto / Zwiebelconfit / Kräuterjus

BARBARIE ENTENBRUST 27,90 €
Beluga Linsen / Selleriepüree / Rotweinschalotten

ZWIEBEL ROSTBRATEN ^{A,I} 26,50 €
Vom argentinisches Rumpsteak / Bratkartoffeln / Salat / frisch geröstete Zwiebeln

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK ^{E,H,I} 32,90 €
Bratkartoffeln oder Pommes / Beilagensalat

Nach Wahl dazu: Champignonrahm / Pfefferrahm / Kräuterbutter

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK ROSE ^{E,I} 34,90 €
Kartoffelgratin / Ratatouille / Rucola / Parmesan

RINDERFILET ^{A,E,I,K} 37,90 €
Ravioli / Bohnen Ragout / Sellerie / Rotweinschalotten

LAMM RÜCKEN ^{E, I, A} 32,90 €
Olivenkruste / Ratatouille / Kartoffelgratin / Jus

Hauptspeisen Fisch

ZANDERFILET ^{B, E, K}

Zitronen-Kapern Kartoffeln / Cremespinat / Meerrettichsauce

26,90 €

KABELJAU ^{B,E,I}

Safran-Erbesen-Risotto / Fenchel-Orange / Hummersud

30,90 €

LACHSFILET ^{B,D,I}

Glasnudeln / feine Gemüse in Soja- Ingwer- Süß- Sauer Marinade
auf Bananen Blatt

28,50 €

Vegetarisch

KÄSESPÄTZLE ^{A,E,C}

Röstzwiebeln / Beilagensalat

17,50 €

STEINPILZ RAVIOLI ^{A,C,I}

Salbei-Butterfond / Tomaten / Rucola / Parmesan

21,90 €

AYURVEDA GEMÜSE ^{I,E,J}

Curry-Kokos-Sugo / Linsenbrot / Jasminreis

20,50 €

Hauptspeisen Pasta

PASTA ROSE ^{A,I}

Tomatensauce / Saisonale Gemüse / Rucola / Parmesan / Jamon Serrano

18,90 €

SPAGHETTI PUTANESCA ^{A,I,B}

Sardellen / Oliven / Kapern / Tomaten

17,90 €

LINGUINE DI MARE ^{A,E,B,M}

Meeresfrüchte / Hummersud / Tomaten / Rucola

22,90 €

Nachspeisen

CRÈME BRÛLÉE ^{E,C}

Früchte / Printen Parfait

10,90 €

APFELSTRUDEL ^{A,C,E}

Vanille Sauce / Sahne / Vanilleeis

10,90 €

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN ^{A,C,E,F}

Kirschragout & Wallnuseis

10,90 €

KAISERSCHMARRN ^{A,C,E,F}

Zwetschgen / Apfelmus / Mandeln

15,90 €

(Zubereitungszeit / ca. 20min)

KÄSEPLATTE ^{A,E,H,F}

Feine Käseauswahl / Feigensenf / Nuss Brot

19,90 €

(Weinempfehlungen vom Service beraten lassen)

Getränke

Biere vom Fass

Leffe Bruin (Belgisches Bier)	6,5%	0,33 l	5,90 €
Bitburger Pils		0,3 l	4,30 €
Hefeweizen - Benediktiner vom Fass		0,5 l	5,90 €
Gaffel Kölsch		0,3 l	4,30 €
Aachener Landbier		0,3 l	4,50 €

Flaschenbiere

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

Flaschenbiere (alkoholfrei)

Bitburger		0,33 l	4,40 €
Malzbier		0,33 l	4,40 €
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	6,50 €
Chambord Prosecco	0,1 l	8,50 €
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	8,90 €
Hugo	0,2 l	8,90 €
Lillet Wild Berry	0,2 l	8,90 €
Gin Tonic	0,2 l	9,50 €
Espresso Martini	0,2 l	11,90 €
Limoncello Spritz	0,2 l	8,90 €
Whiskey Sour	0,2 l	8,90 €
Negroni	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 €

Grappa

Cellini Oro	0,2 cl	5,50 €
Sarpa Barrique Poli	0,2 cl	6,80 €

Spirituosen

Hennesy Very Special Cognac	2 cl	7,90 €
Hennesy Fine de Cognac	2 cl	7,90 €
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	0,3 l	4,10 €
Sinalco Coca ^{5,15,19}	0,3 l	4,30 €
Sinalco Cola Light ^{5,15,19,20}	0,3 l	4,30 €
Sinalco Orange ^{5,15}	0,3 l	4,30 €
Sinalco Zitrone ^{5,15}	0,3 l	4,30 €
Ginger Ale	0,3 l	4,40 €
Bitter Lemon	0,3 l	4,40 €
Eistee Pfirsich	0,3 l	4,40 €

Wasser (fl.)

San Pellegrino	0,75 l	8,90 €
San Pellegrino (Still)	0,75 l	8,90 €

Warme Getränke

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

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 Sulfite

L Lupinen

M Weichtiere wie Schnecken, Austern und Muscheln

Alle Preise in € inkl. MwSt.