



Herzlich Willkommen im Hotel und Gasthof zur Rose

Bankettmappe





Herzlich willkommen im Hotel und Gasthof Zur Rose in Oberflockenbach

Das bedeutet über 125 Jahre Tradition, Gäste willkommen zu heißen und mit gutem Essen und Trinken zu verwöhnen.

Das ist Gastfreundschaft auf gute Oberflockenbacher Art mit allem, was der Odenwald zu bieten hat: Kulinarische Spezialitäten, die einfache regionale Küche, Dorfstuben Atmosphäre und Natur pur direkt vor der Haustür. Wandern Sie auf dem nahegelegenen europäischen Wanderweg, dem Geo-Naturpfad "Steine, Schluchten und Sagen", oder machen Sie einen Ausflug zur Sommerrodelbahn oder klettern Sie auf dem beindruckenden Felsenmeer.

Entspannen Sie sich in unseren gemütlichen Gästezimmern mit allem Komfort und erfreuen Sie sich der Küche und dem Service der Familie Schmitt. Auch große und kleine Feste aller Art werden in der Rose zu einem besonderen Ereignis. Wir sind dafür da, Ihre Wünsche zu erfüllen.

Unser Gasthaus ist weit über die Grenzen des Odenwalds bekannt für seine Gastlichkeit, das gute Essen und seinen besonderen Charme.

Weinheim Oberflockenbach ist nur wenige Minuten von Mannheim, Heidelberg und der Bergstraße entfernt.

Suppen:

- Markklößchensuppe mit Eierstich 6,50
- Klare Ochsenschwanzsuppe mit Einlage 7,90
- Kräuterrahmsuppe mit Lachsklößchen 6,90
- Kraftbrühe mit Flädle 6,50
- Karotten-Ingwer-Suppe (Vegan) 6,90

Kalte Vorspeisen:

Ganzjährig

- Räucherfischduett, Variation von Räucherlachs & Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Salatbukett 11,90
- Hausgemachte Wildpastete mit Cumberlandsoße und Walldorfsalat 15,90
- Antipastiteller mit gegrilltem mediterranem Gemüse, Oliven, Vitello-Tonato, Räucherlachs und Riesengarnele mit Aioli 15,90
- Getrüffelte Gänsestopfleberterrinen mit Portweingelee 15,90

Sommer

- Honigmelone mit Original Parmaschinken und Salatbukett 9,90
- Tomaten-Mozarella mit Pesto, gegrilltes mediterranes Gemüse, Melonen-Schafskäsesalat 13,90
- Burrata auf Tomaten-Avocado Salsa 11,⁹⁰
- Geeiste Gazpacho mit Kräuteröl verfeinert. 6,90

Warme Vorspeisen & Zwischengerichte:

- Gefüllte Champignons mit Semmel-Schafskäse Füllung 9,90

- Filet vom Loup de Mer auf Safranrisotto 15,90
- Duett von Jakobsmuschel & Riesengarnele auf Blattspinat mit feiner Soße in der Muschelschale gratiniert 16,90

Fingerfood zum Aperitif

- Canapes mit Lachs, Forelle, Shrimps, Parmaschinken 3,50/Stück
- Bruschetta mit Tomate, Bruschetta Paprika mit Kräutern, Blätterteigteilchen 5,90

Sorbet

Probieren Sie unser hausgemachtes Sorbet vor dem Hauptgericht € 2,90

Sorbets haben eine frische und neutralisierende Wirkung, man serviert sie zwischen Gängen, um ein Menü kurzzeitig zu unterbrechen bzw. starke Geschmacksunterschiede voneinander abzugrenzen. Unsere hausgemachten sind weniger süß als herkömmliches Dessert-Sorbet und wirkt durch die milde, erfrischende Säure appetitanregend.

*Himbeersorbet mit einem Schuss Sekt, Birnensorbet mit Willims-Brand
Apfelweinsorbet mit Calvados, Zitronensorbet mit Sekt*

Hauptgerichte

Kalbsbraten in Rahmsauce

Rinderbraten mit glasierten Zwiebeln

Schweinebraten mit Champignons

Schweineschnitzel

*Beilagen: Pommes frites, Kroketten, Nudeln,
frisches Marktgemüse und Salat 22,90*

Rinderfilet mit Pfifferlingen

Schweinefilet mit Champignons

Kalbsrückensteaks auf Berner Sauce

*Beilagen: Pommes frites, Kroketten, Nudeln,
frisches Marktgemüse und Salat 29,90*

Surf & Turf

Zartes Rinderfilet und großer Riesengarnele

mit gratinierten Kartoffeln, Bratkartoffeln, Gemüse und Salat 33,90

Variation vom Lammrücken in der Kräuterkruste & Lammkeule,

Niedertemperatur gegart mit gratinierten Kartoffeln,

Spätzle, Knödel, grünen Bohnen und Salat 26,90

Kalbsrücken am Stück gegart mit Steinpilzen, hausgemachten Spätzle,

Rahmkartoffeln, frischem Marktgemüse und Salat 25,90

Kalbshaxe mit feiner Morchelsauce hausgemachten Spätzle, Schupfnudeln,

Kroketten, frischem Marktgemüse und Salat 24,90

Kalbshaxe Osso Bucco mit hausgemachten Gnocchi,

frischem Marktgemüse und Salat 24,90

Putensteaks in Kokos-Currysauce mit gerösteten Erdnüssen, Reis,

frischem Marktgemüse und Salat 19,90

Fischvariation von Edelfisch nach Marktlage der Saison auf 2-erlei Saucen

mit indischem Basmatireis, frischem Marktgemüse und Salat 26,90

Maispouardenbrust auf Tomaten- Kräuterragout mit Gnocchi,

frisches Marktgemüse und Salat 20,90

Wildgerichte:

Unser Wild stammt aus regionaler Jagd von Jägern aus unserer Umgebung

**Wildplatte vom Rehbraten & Wildschwein aus Odenwälder Jagdgebiet nach
Baden-Badener Art mit Pfifferlingen und gefüllten Birnen**

*Beilagen: Hausmacher Knödel, Hausmacher Spätzle,
Kroketten, frisches Marktgemüse und Salat 24,90*

Wildgulasch mit frischen Champignons und Preiselbeeren

Beilagen: Hausmacher Knödel, Spätzle und Salat 19,90

Zarter Rehrücken in der Nusskruste auf Steinpilzen, Vanille-Birnen und Preiselbeeren

*Beilagen: Hausmacher Knödel, Hausmacher Spätzle,
Kroketten, frisches Marktgemüse und Salat 32,50*

Vegetarisch / Vegan

Veganes Kichererbsen-Curry mit Reis 16,90

Nudeln mit Pfifferlingen und Steinpilzen 19,90

**Auberginen-Cordon-Bleu mit Feta und Spinat gefüllt
auf Tomaten-Kräutersoße und Reis 17,90**

Gnocchi mit Blattspinat in Gorgonzolasoße 16,90

Beispiel für ein kaltes Buffet

(Abänderungen möglich)

Kalte Vorspeise:

Variation von hausgebeiztem-, und Räucherlachs
Avocadococktail mit Shrimps
Gebratenes mediterranes Gemüse mit gebratenen Riesengarnelen,
gerösteten Pinienkernen und Pesto
Vitello Tonato
Honigmelone mit Original Parmaschinken
Bunte Salate
15,90

Warmes Hauptspeise:

Kalbshaxe in Morchelrahmsauce
Rehbraten aus Oberflockenbacher Jagdgebiet mit frischen Pilzen
Seeteufelfilet in Safransauce
28,90

Beilagen:

Frisches Marktgemüse, Bandnudeln, Knödeln,
gratinierte Kartoffeln und Gnocchis

Nachspeisen:

Rote Grütze mit Vanillesauce, weiße-, und braune
Mousse au Chocolat und Eisplatte
7,90

zu später Stunde

Käseplatte
8,90

Odenwälder Buffet

Hausmacher Wurst, Hausgemachter Schinken, Kochkäse und Handkäse mit Musik, Käsescheiterhaufen
und Odenwälder Bauernbrot

Spanferkel mit Kraut und Kartoffelpüree
Kochkässchnitzel mit Pommes 24,90

Italienisches Buffet

Gebratenes mediterranes Gemüse mit gebratenen Riesengarnelen, gerösteten Pinienkernen und Pesto

Ossobuco alla milanese (Geschmorte Kalbshaxe in feiner Kräutersauce)
mit Gnocci alla Pomodoro

Tiramisu und Panna Cotta 36,-

BBQ Buffet:

Pulled Pork, Chicken on the Can, Roastbeef oder Schweineschulter am Stück gesmoked
Hausgemachte Bratwurst, Spareribs, Burger
Beilagen
Maiskolben, Schafskäse in Folie, Gemüsespieße
Rosmarinkartoffeln, Baguette

Salatbuffet 30,90

Saisonale Spezialitäten

(Preise je nach Marktlage)

Januar

- Seezunge und Trüffel

März, September - Oktober

Muscheln

- Feine Bandnudeln mit frischen Miesmuscheln in Kräutersoße

Mai

Maibock z.B.

- Hausgemachte Maibockpastete mit Preiselbeercreme-fraiche und Salatbukett
- Rosa gebratener Maibockkrücken im Pfifferlings-Mantel mit Spargelspitzen und Herzoginkartoffeln
- Maibockbraten mit Pfifferlingen und gefüllten Birnen

Maischolle

- mit brauner Butter und neuen Kartoffeln

Mai bis Juni

Frische Erdbeeren z.B.

- Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne
- Frische Erdbeeren mit Rhabarberkompott, Vanilleeis und Sahne
- Frische Erdbeeren mit rosa Pfeffer

April:

Bärlauch

- Bärlauchsuppe mit Lachsklößchen
- Feine Bandnudeln mit Flusskrebsschwänzen in Bärlauchsoße

Mitte April bis Mitte Juni

Frischer Spargel z.B. als

- Spargelcremesuppe
- 500 Gramm Spargel mit neuen Kartoffeln, Hollandaise und brauner Butter
- als Beilage
- Spargelsalat mit Parmaschinken

Juni-August

Frische Pfifferlinge und Steinpilze z.B.

- zu allen Fleischgerichten
- Pfifferling Salat mit Parmaschinken
- Steinpilze (oder Pfifferlinge) a la Creme mit Semmelknödeln (als Zwischengericht)

August

frische Kirschen

Oktober bis November

- Alle Variationen von Kürbis z.B. Kürbisrisotto, Kürbissoße
- Kürbissuppe mit Gorgonzola-Klößchen
- Kürbisgnocchi auf Kräuterschaumsoße

November bis März

Feldsalat

November bis Dezember

Frische Freilandgans

- Frischer Gänsebraten mit glasierten Maronen, Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelpüree und Knödeln

Dessert

Dessertvariation „nach Art des Hauses“ mit Verschiedenen
Cremes und Eis 7,90

Überraschungsomelette „Omelette Suprise“ überbackenes
Eis am Tisch Flambiert 6,90

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 6,90

Schwarzwaldbecher, Vanille und Schokoladeneis
mit Kaiserkirschen, Kirschwasser und Sahne 6,90

Vanilleeis Kiwis und Weinschaumsöße 6,90

Hausgemachtes Zimteis mit Armagnacpflaumen und Sahne 7,90

Kaiserschmarren mit Pflaumenkompott, Vanilleeis und Sahne 7,90

Rote Grütze mit Vanillesöße 5,90

Fruchtsalat von frischen Früchten mit Vanilleeis 6,90

Hausgemachtes Grand-Manier-Parfait auf Orangenzabaione 7,90

Sorbetteller mit hausgemachtem Sorbet mit Früchten garniert 7,90

Creme Caramel 6,90

Gerne können Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen,
wir berechnen pro Gast, für das Kuchen aufschneiden, anrichten und Geschirr 2,90

Menükarten Stuhl Hussen:

4 Seiten außen aus Karton mit unserem Logo mit Innenblättern 1,-

Weißer Stuhl Hussen pro Stuhl 2,50

Getränkepauschale

für 6 Stunden bis maximal 0:30 Uhr:

Sektempfang

Softdrinks

Schmucker Bier vom Fass

Hefeweizen

Weißwein (z.B. Schriesheimer Rittersberg Riesling)

Rotwein (z.B. Schriesheimer Rittersberg Spätburgunder)

3 Spirituosen nach Wahl

Kaffee & Espresso (Darboven Fairtrade)

€ 30,- pro Person

Jede weitere Stunde € 8,- pro Person

Unser Frühlingsmenü

Kräuterrahmsuppe mit Lachsklößchen

Kartoffelravioli mit Bärlauch und Frischkäse gefüllt mit Riesengarnele und gerösteten Pinienkernen

Erdbeersorbet mit einem Schuss Sekt

Zarter Kalbsrücken am Stück gegart mit Spargel, Sauce Hollandaise und Kartoffeln

Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit hausgemachten Eis von Weißer Schokolade

Unser Sommermenü

Meeresfrüchterterrine mit Kräutercremefraiche

Tomatenessenz mit Trüffelklößchen

Aperolsorbet mit Prosecco

Schweinerücken vom Duroc Schwein in der Kräuterkruste mit Schupfnudeln und frischem Marktgemüse

Sorbetteller mit 4 verschiedenen hausgemachtem Sorbets

Herbstmenü

Pfifferlingsalat mit Parmaschinken

Kürbissuppe mit Croutons

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Himbeersoße, Spätzle und Rotkohl

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Wintermenü

Feldsalat mit Croutons

Seeteufelfilet in der Walnusskruste auf getrüffeltem Wirsinggemüse

Zarter Rehrücken nach Wunsch gebraten mit glasierten Maronen, Knödeln und Rotkohl

Schokoladensoufflé mit karamellisierten Orangen und Vanilleeis



Räumlichkeiten

Festsaal und Gartenzimmer

Details

Fläche gesamt 145 qm

Maximale Raum Kapazitäten

Bestuhlungsart	Personenzahl
Bankett	120
Bankett mit Tanz	100
Empfang	150

Extras

Empfang im Garten möglich

Zelt im Außenbereich möglich

Restaurant und Terrasse

Bestuhlungsart	Anzahl
Tische Restaurant	80 Personen
Tische Terrasse	100 Personen

Extras

Innenhof eignet sich im Sommer für einen Empfang

Katharina Valente Zimmer

Bestuhlungsart	Personenanzahl
Bankett	25

Extras

Innenhof eignet sich im Sommer für einen Empfang

