

„Besser zu viel gegessen, als zu wenig getrunken.“

(Max Böhm, österreichischer Kabarettist)

## Sehr geehrter Gast,

Ab dem 10.02.2012 starten wir mit unserer aktuellen Karte:

### „Vorfrühling 2012“

In der Küche sorgen Andrea Böhm als „Teamleitung“,  
Andre Köhler, Sandra Kreuzmann,  
Susanne Sudwischer und Sengül Bayrak  
für immer wieder frische Ideen,  
neuen Wind und kreative Umsetzungen.

Wir alle haben gemeinsam genau hingeschaut:

- Welche Gerichte sind begehrt?
- Welche „Schnabulenzen“ werden angefragt?
- Worauf freuen sich unsere Gäste immer wieder?
- Womit können wir „Euch“, liebe Gäste, überraschen?

Wir haben getüftelt, gebrutzelt, probiert und probieren lassen.

Und nun halten Sie das Ergebnis in den Händen.

Natürlich treffen Sie wieder auf unsere schnörkellose, gute deutsche Küche.  
Und natürlich haben wir wieder raffiniertes, köstliches und besonderes  
einfließen lassen!

Wir freuen uns, Sie immer wieder mit etwas Neuem und etwas Bewährtem  
begeistern zu können!

Gern erklären wir Ihnen alle Details,  
und stellen Ihr Menü so zusammen, wie Sie es wollen.

Lehnen Sie sich zurück,  
fühlen Sie sich Willkommen und verbringen Sie eine entspannte Zeit in Ihrem

ROBROOKS

Andrea & Knut Böhm  
mit Küchenteam & Service

Lassen Sie uns wissen, wo wir uns verbessern können.

„Im Internet finde ich ja meist nur das, was ich suche.  
In der Zeitung finde ich dagegen Dinge,  
von denen ich gar nicht wusste,  
dass sie mich nicht interessieren.“

[www.robbrooks.de](http://www.robbrooks.de)

## Kannst Du widerstehen? Unser Amuse-Gueule

Französisch für „Gaumenfreude“, ausgesprochen: [amyz 'gœl],  
**Andreas Lauch-Creme mit Baguettescheiben**  
gratis, aber bitte bestellen  
0,00 €

## Vorspeisen aus aller Welt

**Gebratene Kartoffelplätzchen mit Scampi-Fleisch,**  
rotem Curry und Thai-Kräutern,  
dazu Honig-Chilisauce & gegrilltes Wokgemüse  
5,90 €

**Buchenholzräucherlachs-Schalottentatar**  
auf Dill-Sesam-Kartoffelplätzchen,  
dazu Frühlingszwiebel-Schmandcreme  
6,50 €

**ROBROOKS Spanische Tappas Träume**  
Datteln und Aprikosen im Speckmantel gebraten,  
würziger „Spanischer Manchegokäse“,  
gereifte und gegrillte Paprika-Chorizowurst,  
milder Serranoschinken, Oliven & gefüllte Frischkäse-Basilikum-Tomate  
dazu gegrilltes Kräuterbrot  
7,90 €

## Suppenköstlichkeiten aus dem Kochtopf

### **Festtagssuppe nach Opa Dieters Art**

Klare Kraftbrühe mit würzigem Eierstich,  
Gemüwestreifen & Blumenkohl  
3,60 €

### **Waldpilzsuppe „Allgäuer Art“**

mit einem Hauch von Schmelzkäse  
3,60 €

### **Frische Strauchtomatensuppe**

mit Käse überbacken und geröstetem Brot  
3,90 €

Eine wirklich gute Idee erkennt man daran,  
dass ihre Verwirklichung von vorneherein  
ausgeschlossen ist.

(Albert Einstein)

## „TWO IN ONE“ SALAT

### „ONE“

Stellen Sie sich einen Salat am Buffet zusammen. Basispreis 7,90 €

### plus „TWO“

Dazu eine Leckerei aus unserer Küche:

- A) Gebratener Schafskäse  
plus 3,90 €
- B) Gegrillte Hähnchenbrust  
plus 4,90 €
- C) 2 Garnelenspieße in Kräuter-Marinade  
plus 5,90 €
- D) Gebratenes Rotbarschfilet  
plus 6,80 €

Zu allen „Two in One“ - Gerichten: Warmes Kräuter-Ciabatta.

## Pasta Basta & Vegetarisch, einfach lecker

### **Mediterranes Gemüse aus dem Wok**

mit herzhaften Kräutern,  
dazu frisches Knobibrot und Andreas Lauch-Creme  
9,90 €

### **Rote Tomaten-Cannelloni**

Garnelen & Blattspinat,  
mit herzhafter Schmand-Fonduesauce überbacken  
11,90 €

### **Spaghetti „ Asiatische Träume“**

mit Wokgemüse, Champignons, Wirsing, Geflügelstreifen  
& Robrooks Curry-Sauce, im Pergamentpapier gebacken  
11,90 €

### **Kartoffelnudeln „ Barcelona“**

mit Tomatensugo gefüllt, schwarze Oliven , Tomatenwürfel,  
Peperoni und Chorizowurst, mit würzigem Schafskäse überbacken  
11,90 €

Alle Gerichte bereiten wir für Vegetarier ohne Fleisch oder Fisch zu.

Auch die größten Vegetarier  
beißen nicht gern ins Gras.

Joachim Ringelnatz  
(1883 bis 1934)

## Kinderkram

### **Chicken Run**

Geflügelschnitzel mit Pommes  
4,50 €

### **Lecker Schnitzel**

mit Kroketten und Gemüse  
5,00 €

### **Räuberteller**

Teller und Besteck zum „Räubern“ bei den Eltern  
0,00 €

## Fluss und Meer

### **Gebratener Rotbarsch**

in Dill-Knusper-Panade,  
hausgemachter Kartoffelsalat & Remoulade  
12,50 €

### **Variation von Matjes, Kräutermatjes und Sherrymatjes**

dazu Senf-Dill-Sauce, rote Zwiebeln und Röstkartoffeln  
13,90 €

### **Bergforelle - komplett ohne Gräten -**

in der Folie gegart mit Thymianzweig, Butter,  
würzigen Rosmarinkartöffeln & Andreas Lauch-Creme  
14,90 €

- Zu allen Fischgerichten: Salatteller vom Antipasti-Salatbuffet -

## Schnitzel-Spezialitäten im RobrookS

### **Geflügel-Mandelschnitzel**

auf milder Robrooks Curry-Sauce,  
dazu gebratener Bananen-Ananas-Spieß und Reistimbäl  
12,90 €

### **Schnitzel „ Rhodos Art“**

mit griechischem Weichkäse, Oliven und Tomatenwürfeln überbacken,  
an würziger Metaxa-Rahmsauce nach ROBROOKS Art  
dazu Pommes Frites  
12,90 €

### **Robrooks Schweineschnitzel**

mit Schmorzwiebeln, Kochschinken & tomatisierter Sauce Hollandaise  
überbacken, dazu deftige Bratkartoffeln  
12,90 €

### **Schweineschnitzel „Escoffier“**

mit gebratenen Champignons und Kräuterhollandaise überzogen,  
dazu Kartoffel-Reibeplätzchen  
12,90 €

### **Original „Wiener“ Schnitzel vom Kalb**

mit Sardelle, Kapern und Zitronenscheibe,  
dazu Erbsengemüse und Pommes Frites  
15,90 €

- Zu allen Fleischgerichten: Salatteller vom Antipasti-Salatbuffet -

## RobrookS Fleischgerichte, einfach lecker

### **Krustenbraten „Kulmbacher Art“**

mit Senf-Knusperhaube umhüllt,  
an karamellisierter Dunkelbier-Rahmsauce,  
dazu Paprika-Sauerkraut und Kartoffel-Pürree  
11,90 €

### **Bamberger Leberkäs am Spieß**

im Kümmel-Bierteig ausgebacken,  
mit Bohnenragout und Bratkartoffeln  
11,90 €

### **Robrooks hausgemachtes Sauerfleisch**

vom gekochten Schweinenacken, in herzhaftem Zwiebel-Gelee,  
im Weckglas serviert mit Bratkartoffeln und Remoulade  
11,90 €

### **Schlemmerteller „Bäuerliche Art“**

Schweinemedallions mit würzigem Kartoffel-Schinken-Kröstchen  
überbacken, auf Rahmgemüse  
14,50 €

### **Ungarischer Spieß vom Jungschweinfilet**

auf herzhafter hausgemachter Zigeunersauce,  
dazu Rosmarin-Pellkartoffeln und Andreas Lauch-Creme  
14,50 €

### **Rumpsteak „Madagaskar“**

mit Zwiebeln im Backteig und Basilikum-Knobibutter,  
dazu geschmorte Paprika-Schote mit Kartoffelragout gefüllt  
17,90 €

### **Pikantes Husarensteak**

Rumpsteak mit Chorizowurst, Zwiebeln und leichter  
Senfhollandaise überbacken, würzige Kartoffel-Ecken & Andreas Lauch-Creme  
17,90 €

### **Pfeffersteak**

mit herzhafter Rahmsauce und Bauernrösti  
17,90 €

### **Kalbssteak mit Serranoschinken & Salbeipesto**

dazu Marsala-Rahmsauce und Bandnudeln  
17,90 €

- zu allen Fleischgerichten: Salatteller vom Antipasti-Salatbuffet -

Ein Stückchen Schokolade enthält gerade soviel Energie  
wie man braucht, um noch eins zu nehmen.

(anonym)

## Hiddenhauser Dessertträume....

Wir haben Desserts im s-Format kreiert, damit Sie sich nach jedem Gericht  
noch eine süße Kleinigkeit gönnen können.

Sie möchten sich nicht nur für **ein** köstlichen Dessert entscheiden?

Das müssen Sie auch gar nicht.

Bestellen Sie einfach alle 3 Desserts auf einmal -  
und das zu einem besonders fairen Preis.

Man muss sich ja nicht immer nur für eine Sache entscheiden...

### **Grüne Grütze von Stachelbeere, Melone und Rhabarber**

in Amaretto eingelegt, an feinem Bourbon-Vanilleeis

3,00 €

**Crème Brûlée „Classic“** mit knuspriger Karamellhaube,  
und frischen Früchten

3,00 €

### **Mrs. Böhms Souffle Chocolat**

Warmes Schokoküchlein im Weckglas,  
dazu Kirschkissen mit Vanilleeis

3,00 €

oder noch besser:

**Eine Auswahl von allen drei Desserts**

7,50 €