

# ZUR ROSE



CORRES

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie im traditionsreichen Gasthaus zur Rose in Corres bei Ötisheim begrüßen zu dürfen. Seit über einem Jahrhundert – genau seit 1900 – ist unser Gasthaus ein fester Bestandteil dieser Region und ein Ort, an dem sich Generationen von Gästen wohlfühlt haben. Seit 2001 ist dieses historische Haus im unserem Familienbesitz und wird von uns mit viel Herzblut und Leidenschaft geführt.

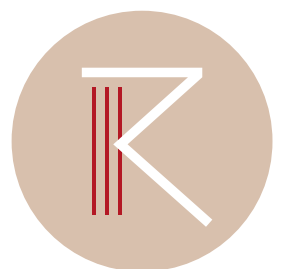
Als griechische Familie schätzen wir die Traditionen und Werte, die unser Gasthaus ausmachen, und bringen zugleich die Aromen und Einflüsse unserer Heimat in die Küche ein. Diese einzigartige Mischung aus schwäbischer Gemütlichkeit und griechischer Gastfreundschaft spiegelt sich in unseren Gerichten wider. Wir verbinden das Beste aus beiden Welten: Regionale, frische Zutaten treffen auf mediterrane Gewürze und Rezepte, die seit Generationen weitergegeben werden.

Ob Sie unsere schwäbischen Klassiker genießen oder die mediterranen Spezialitäten probieren möchten, wir laden Sie ein, sich bei uns wie zu Hause zu fühlen. Nehmen Sie Platz, entspannen Sie sich und lassen Sie sich von uns verwöhnen – in einem Ambiente, das die Geschichte und die Wärme zweier Kulturen vereint.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns!

Herzlichst,

Ihre Familie Pilitsidis und das Team vom Gasthaus zur Rose



## APERITIFS & LONGDRINKS

Prosecco D.O.C	0,20 l	5,90
Fürst Metternich Rosé Sekt, trocken	0,20 l	5,90
Hugo	0,25 l	6,20
Aperol <sup>1</sup> Spritz	0,25 l	8,20
Lillet	0,25 l	9,50
Mavrodaphne, roter likörartiger Wein aus Griechenland mit reichem und feinem Bouquet	0,20 l	6,20
Plomari Ouzo, Flasche	0,20 l	10,50
Mpampatzim Tzipouro, ohne Anis, Flasche	0,20 l	11,50
Samos „auf Eis“, griechischer Likörwein aus Muskat-Trauben	0,10 l	4,50
Martini „on the rocks“, auf Crushed Ice serviert	0,10 l	4,50
Campari Soda <sup>1</sup>	0,25 l	6,20
Campari Orange <sup>1</sup>	0,25 l	7,20
Bacardi-Cola <sup>1,2,3,9</sup>	0,25 l	6,50
Jack Daniel's-Cola <sup>1,2,3,9</sup>	0,25 l	7,50

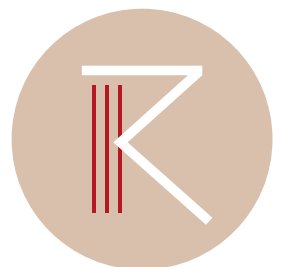
## SALATE

<b>GEMISCHTER SALATTELLER</b> knackige Salate der Saison mit Essig-Öl-Kräuter dressing, dazu Brot	klein groß	5,90 10,80
<b>BAUERN Salat „GRIECHISCHE ART“</b> grüner Salat mit Tomaten, Gurken <sup>1,2,3</sup> , Feta-Käse, Oliven <sup>7</sup> und Peperoni, zubereitet mit Olivenöl, dazu Brot	klein groß	7,50 14,20
<b>SALATTELLER „HELENA“</b> knackige Salate der Saison mit Essig-Öl-Kräuter dressing und frisch gebratenen Putenbruststreifen, dazu Brot		17,90
<b>SALATTELLER „TETHYS“</b> knackige Salate der Saison mit Essig-Öl-Kräuter dressing und Calamaris, dazu Brot		19,50
<b>SALATTELLER „POSEIDON“</b> knackige Salate der Saison mit Essig-Öl-Kräuter dressing und gegrillten Scampis, dazu Brot		19,50

## VORSPEISEN AUS GRIECHENLAND

zu allen griechischen Vorspeisen reichen wir Pitabrot

<b>KALAMON-ELIES</b> schwarze Oliven <sup>7</sup> , griechisch garniert		5,80
<b>TZATZIKI</b>		5,80
<b>PEPERONI VOM GRILL</b> eingelegte Peperoni gegrillt, in einer Marinade aus Olivenöl und Essig		7,20
<b>GEBRATENE ZUCCINI</b> mit Tzatziki		8,80
<b>AUSTERNPILZE VOM GRILL</b> frische Austernpilze mit Olivenöl, Oregano und Zitrone		9,20
<b>FETA-KÄSE PANIERT</b> gebacken in feiner Panade, garniert mit Tomate, Oliven <sup>7</sup> und Peperoni		9,80
<b>FETA IM SESAM-MANTEL</b> gebackener Feta, umhüllt mit Sesam, garniert mit griechischem Honig und Balsamico		9,80
<b>FETA TÖPFCHEN</b> gegrillter Feta mit gehackter Tomate, fein geschnittenen Peperoni, Olivenöl, frischem Knoblauch und Oregano		10,80



## VEGETARISCHE GERICHTE

**PATATES** mit Tzatziki und gem. Salat 10,20

### **GEMÜSEFETA**

überbacken, mit Olivenöl, Zucchini und Paprika, dazu Patates 17,80

### **DICKE BOHNEN**

gekocht nach „griechischer Art“, mit Feta überbacken,  
dazu gem. Salat und Patates 17,80

### **PILZ PFÄNNCHEN**

frische Austernpilze im Pfännchen, gegart im Sud mit Olivenöl und Zitrone,  
dazu Patates und gem. Salat 18,20

### **FETA IM SESAM-MANTEL**

gebackener Feta, umhüllt mit Sesam, garniert mit griechischem Honig  
und Balsamico, dazu Patates und gem. Salat 18,20

## FISCHGERICHTE

### **CALAMARIS „NATUR“**

Tintenfischringe „wie in Griechenland“, mit Tzatziki, dazu Patates und gem. Salat 22,50

### **SCAMPIS AM SPIESS**

natur vom Grill, dazu Patates und gem. Salat 22,80

## HAUPTGERICHTE

### **SCHWEINE- oder PUTENSCHNITZEL**

2 panierte Schnitzel, dazu Pommes Frites und gem. Salat 18,50

### **BIFTEKI**

Hacksteak gegrillt, dazu Patates, Tzatziki und gem. Salat 18,90

### **SOUZOUKAKIA**

gegrillte Hackfleischröllchen (nach Originalrezept aus Drama)  
mit Tzatziki, dazu Patates und gem. Salat 18,90

### **SOUVLAKI**

2 Schweinefleischspieße mit Tzatziki, dazu Patates und gem. Salat 18,90

### **GYROS**

mit Pommes Frites, Pitabrot, Tzatziki und gem. Salat 18,90

### **VOLOS-TELLER**

Souvlaki, Schweinelendchen und gebackener Feta-Käse,  
dazu Patates, Tzatziki und gem. Salat 22,20

### **CORDON BLEU**

Schweineschnitzel, gefüllt mit Hinterschinken<sup>2,5</sup> und Käse<sup>2,5</sup>,  
dazu Pommes Frites, Soße<sup>1,2,6</sup> und gem. Salat 22,80

### **CORDON BLEU „GRIECHISCHE ART“**

Schweineschnitzel, gefüllt mit Feta-Käse und Hinterschinken<sup>2,5</sup>,  
dazu Patates, Tzatziki und gem. Salat 23,80

### **RINDERLEBER VOM GRILL**

mit gebratenen Zwiebeln und Tzatziki,  
dazu Patates und gem. Salat 18,90

### **SCHNITZEL „STEFANOS“**

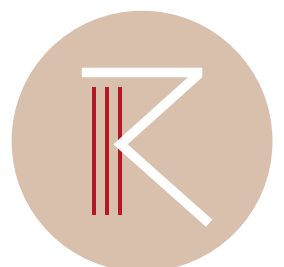
2 panierte Schweineschnitzel, mit Tzatziki und Soße<sup>1,2,6</sup>,  
dazu Spätzle und gem. Salat 19,80

### **ROSTBRATEN**

mit gebratenen Zwiebeln und Soße<sup>1,2,6</sup>, dazu Brot 20,80

### **ROSTBRATEN**

mit gebratenen Zwiebeln und Soße<sup>1,2,6</sup>, dazu Spätzle und gem. Salat 26,90



## EXTRA SENIOREN-TELLER

<b>SENIOREN-SCHNITZEL</b> oder <b>SENIOREN-PUTENSCHNITZEL</b> 1 paniertes Schnitzel, dazu Pommes Frites und gem. Salat	16,50
<b>SENIOREN-BIFTEKI</b> 1 Hacksteak gegrillt, dazu Patates, Tzatziki und gem. Salat	16,90
<b>SENIOREN-SOUVLAKI</b> 1 Schweinefleischspieß mit Tzatziki, dazu Patates und gem. Salat	16,90
<b>SENIOREN-GYROS</b> mit Pommes Frites, Pitabrot, Tzatziki und gem. Salat	16,90
<b>SENIOREN-SOUZOUKAKIA</b> mit Pommes Frites, Pitabrot, Tzatziki und gem. Salat	16,90
<b>SENIOREN-RINDERLEBER VOM GRILL</b> mit gebratenen Zwiebeln und Tzatziki, dazu Patates und gem. Salat	16,90
<b>SENIOREN-SCHNITZEL „STEFANOS“</b> paniertes Schweineschnitzel, mit Tzatziki und Soße <sup>1,2,6</sup> , dazu Spätzle und gem. Salat	17,80
<b>SENIOREN-SCAMPIS AM SPIESS</b> natur vom Grill, dazu Patates und gem. Salat	19,50
<b>SENIOREN-CALAMARIS „NATUR“</b> Tintenfischringe „wie in Griechenland“, mit Tzatziki, dazu Patates und gem. Salat	20,50
<b>SENIOREN-ROSTBRATEN</b> mit gebratenen Zwiebeln und Soße <sup>1,2,6</sup> , dazu Brot	18,90
<b>SENIOREN-ROSTBRATEN</b> mit gebratenen Zwiebeln und Soße <sup>1,2,6</sup> , dazu Spätzle und gem. Salat	24,90

## FÜR UNSERE KLEINEN

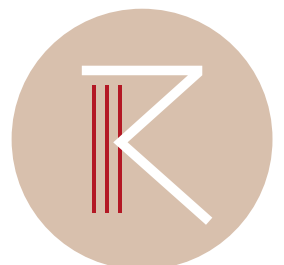
<b>POMMES FRITES</b> 1 Teller voll, mit Ketchup <sup>3,6</sup>	5,00
<b>PATATES</b> 1 Teller voll, mit Ketchup <sup>3,6</sup>	5,50
<b>KINDER-SCHNITZEL</b> oder <b>KINDER-PUTENSCHNITZEL</b> mit Pommes Frites und Ketchup <sup>3,6</sup>	8,80
<b>KINDER-GYROS</b> mit Pommes Frites, Pitabrot, Tzatziki	9,50
<b>KINDER-SOUVLAKI</b> mit Tzatziki und Pommes Frites	9,50

## HEISSE GETRÄNKE

Kaffee „Griechische Art“, Tasse	3,00
Espresso, Tasse	2,90
Kaffee, Tasse	3,50
Heiße Schokolade, Tasse	5,50
Cappuchino, Tasse	5,20
Chociatto, Heisse Schokolade mit Espresso, Tasse	6,20
Latte Macchiato, Glas	4,80
Tee, Glas	3,50
Schwarztee, Kamillentee, Pfefferminztee oder Früchtetee	

## SPIRITUOSEN

Ouzo	2 cl	3,00
Underberg	2 cl	3,50
Asbach Uralt	2 cl	3,50
Asbach Cola <sup>1,9</sup>	4 cl	4,00
Obstler	2 cl	3,50
Williams Birne	2 cl	4,00
Jägermeister	2 cl	4,00
Ramazotti <sup>1</sup>	4 cl	4,50
Bailey's <sup>1</sup>	2 cl	4,50
Metaxa <sup>1</sup> fünf Sterne	2 cl	4,50
Metaxa <sup>1</sup> sieben Sterne	2 cl	5,00
Jack Daniel's Old No.7, Tennessee Whiskey	4 cl	6,80



## ALKOHOLFREIES

Tafelwasser, Glas	0,20 l	2,00
Bad Camberger Taunusquelle „classic“ Mineralwasser mit Kohlensäure, Flasche	0,25 l 0,75 l	3,00 5,90
Bad Camberger Taunusquelle „Medium“ Mineralwasser mit wenig Kohlensäure, Flasche	0,25 l 0,75 l	3,00 5,90
Bad Camberger Taunusquelle „Naturelle“ Mineralwasser ohne Kohlensäure, Flasche	0,25 l 0,75 l	3,00 5,90
Sprite <sup>2,5</sup>	0,20 l 0,40 l	2,90 4,50
Fanta <sup>1,2,5</sup>	0,20 l 0,40 l	2,90 4,50
Coca Cola <sup>1,2,3,9</sup> , Cola zero <sup>1,2,3,8,9</sup> oder Cola Mix <sup>1,2,3,5,9</sup>	0,20 l 0,40 l	2,90 4,50
Bitter Lemon <sup>5,1,10</sup>	0,20 l 0,40 l	3,20 5,20
Orangensaft	0,20 l 0,40 l	3,20 5,20
Orangensaftschorle	0,20 l 0,40 l	3,30 5,20
Apfelsaft	0,20 l	3,00
Apfelsaftschorle	0,20 l 0,40 l	2,90 4,60
Traubensaft	0,20 l	3,50
Traubensaftschorle	0,20 l 0,40 l	3,30 5,20
Johannisbeersaft	0,20 l	3,50
Johannisbeersaftschorle	0,20 l 0,40 l	3,30 5,20



## BIER VOM FASS

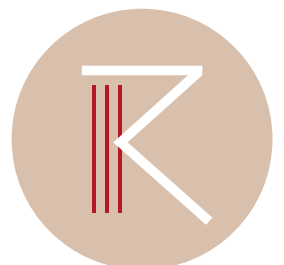
	Vol. %	0,30 l	0,50 l
<b>Schwaben Bräu Urtyp Export</b> , urtypisch und vollmundig	5,1	3,40	4,60
<b>CD Hell</b> , frisch und süffig	4,9	3,40	4,60
<b>Dinkelacker CD Pils</b> , mit prägnanter Hopfennote	4,9	4,00	
<b>Cluss Kellerpils</b> , naturtrüb	5,0	3,60	4,90
<b>Sanwald Hefe Weizen</b> , hefetrüb	5,0	3,60	4,90
<b>Radler</b> , Bier mit Limo <sup>2,5</sup>		3,40	4,60
<b>Diesel</b> , Bier mit Cola <sup>1,2,3,9</sup>		3,40	4,60
<b>Colaweizen</b> , Hefeweizenbier mit Cola <sup>1,2,3,9</sup>		3,60	4,90

## BIER AUS DER FLASCHE

	Vol. %	0,33 l	0,50 l
<b>Sanwald Kristall Weizen</b> , kristallklar	5,0		4,90
<b>Sanwald Hefe Weizen dunkel</b> , hefetrüb	4,9		4,90
<b>Schwaben Bräu Das Schwarze</b> , vollwürzig und hopfenherb	4,9		4,90
<b>Schwaben Bräu Naturradler</b> , mit naturtrüber Zitronenlimonade	2,1	3,50	

## ALKOHOLFREIES BIER AUS DER FLASCHE

	Vol. %	0,33 l	0,50 l
<b>Sanwald Sport Weizen</b> , mineralstoffreich und kalorienarm	0,0		4,90
<b>Schwaben Bräu Freibier</b> , naturtrüb und würzig	< 0,5	3,50	
<b>Dinkelacker Alkoholfrei</b> , herbfrischer Biergeschmack	0,0	3,50	
<b>Schwaben Bräu Naturradler</b> , mit naturtrüber Zitronenlimonade	0,0	3,50	



## WEISSWEIN

### **DÜRREZIMMERNER HEUCHELBERG**

halbtrocken, Qualitätswein

0,20 l 5,20

### **NORDHEIMER SONNTAGSBERG**

Riesling, trocken, Qualitätswein

0,20 l 6,20

### **SCHORLE**

süß oder sauer

0,25 l 3,90

### **RETSINA MALAMATINA WEISS**

weltbekannter griechischer Wein aus Thessaloniki  
mit dem Duft des Aleppo-Pinien-Harzes

0,25 l 3,70

0,50 l 7,40

### **IMIGLYKOS MOSTRA WEISS**

halbsüßer Wein aus Muskat-d'Alexandrie-Trauben der Insel Limno

0,20 l 5,20

0,50 l 11,00

### **MOSCHOFILERO BOUTARI WEISS**

trocken, leicht, 11%

0,20 l 5,80

### **NERAIDES FEEN**

halbtrockener Wein aus Assyrtiko-, Malagousia- und Moschofilero-Trauben  
vom Peleponnes mit Noten von Blumen und Granatapfel. leicht prickelnd  
mit aromatischem Nachgeschmack, 11,5%

0,20 l 6,20

### **YFOS**

trockener Wein aus Malvasia- und Kydonitsa-Trauben. reiches,  
aromatisches Profil mit Noten von Mandarine und Quitte, 12,5%

0,20 l 6,20

## ROTWEIN

### **DÜRREZIMMERNER HEUCHELBERG**

halbtrocken, Qualitätswein

0,20 l 5,20

### **NORDHEIMER SONNTAGSBERG**

Trollinger mit Lemberger, trocken, Qualitätswein

0,20 l 6,20

### **SCHORLE**

süß oder sauer

0,25 l 3,90

<b>IMIGLYKOS MOSTRA ROT</b> halbsüßer Wein mit fruchtigem Bouquet und ausdrucksstarkem, vollem Körper	0,20 l	5,20
	0,50 l	11,00

### **APOKALYPSIS NEMEA**

trockener Agiorgitiko mit violetter Farbe und Aromen von roten Früchten, Vanille und Tabak, 12 Monate in französischen Fässern gereift	0,20 l	7,50
--	--------	------

### **PIROGA RED**

fruchtig-weicher, trockener Cuvée aus Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon mit Aromen von roten Früchten, würziger Vanille und Pfeffer, 13%	0,20 l	6,20
---	--------	------

## ROSÉWEIN

### **NORDHEIMER WEISSHERBST**

Spätburgunder, trocken, Qualitätswein	0,20 l	5,90
---------------------------------------	--------	------

### **SCHORLE VOM WEISSHERBST**

süß oder sauer	0,25 l	3,90
----------------	--------	------

### **IMIGLYKOS MOSTRA ROSÉ**

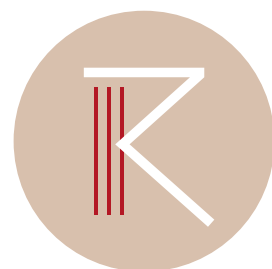
halbsüßer Wein, leicht und lieblich mit fruchtigem Aroma	0,20 l	5,20
--	--------	------

### **TREIS MAGISSES „DREI HEXEN“**

halbtrockener Wein aus Agiorgitiko-, Syrah- und Moschofilero-Trauben vom Peleponnes. mit blumigen Obstnoten und fruchtig-aromatischem Nachgeschmack, leicht prickelnd, 11,5%	0,20 l	6,20
--	--------	------

### **PIROGA ROSÉ**

fruchtig-milder, trockener Rosé, aus Muscat, Syrah und Merlot, mit blumigem Aroma und balancierter Säure, 12,5%	0,20 l	6,20
---	--------	------



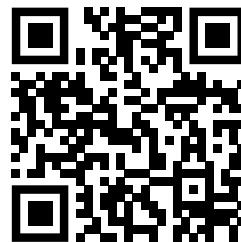
## WIR SIND FÜR SIE DA:

Mittwoch – Samstag  
17.00 – 24.00 Uhr  
warme Küche bis 21.00 Uhr

Sonntag  
11.00 – 19.00 Uhr  
durchgehend warme Küche

Ihre Veranstaltungen richten wir gerne  
nach Ihren Wünschen aus.  
Sprechen Sie mit unserem Service oder  
fragen Sie telefonisch an:  
0 70 41 / 34 91

WIR FREUEN UNS ÜBER  
IHRE BEWERTUNG



Allergene & Zusatzstoffe: A: Glutenhaltiges Getreide B: Krebstiere C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Sojabohnen G: Milch/Milchweiß H: Schalenfrüchte  
I: Sellerie J: Senf K: Sesam L: Schwefel M: Lupinen N: Weichtiere 1: Farbstoff 2: Antioxidationsmittel 3: Konservierungsstoffe 4: Geschmacksverstärker  
5: Phosphat 6: Sulfite 7: Koffein 8: Säuerungsmittel 9: Süßungsmittel 10: Chininhaltig  
Alle Preise in Euro inkl. Service und MwSt.

Werbeagentur CMP GmbH, Bretten  
07252/96650-0 | [www.werbeagentur-cmp.de](http://www.werbeagentur-cmp.de)