

Suppen

Essenz vom Tafelspitz mit Kräuterflädle
5,60

Terrine Apfelwein-Zwiebelsuppe mit Käsestängel
5,80

Terrine Hausmacher Gulaschsuppe mit Bauernbrot
6,20

Vorspeisen

Frischkäseröllchen vom Graved Lachs
auf Salatbouquet mit Baguette
9,80

Gebratener Ziegenkäse
im Rauchschenkenmantel an Blütenhonigspiegel
dazu Baguette
10,20

Vitaminsalat
Blattsalat in Granatapfeldressing
an frischen Früchten und Quinoa
12,90



Zum Rosengarten

Hausmacher Standard

Odenwälder Bauernbratwurst mit Kartoffelsalat
9,80

Rosengarten's Grindkopp
mit Bratkartoffeln
11,50

Gegrilltes Rippchen
auf Rheingauer Rieslingkraut dazu Brot
10,80

Gebratene Rinderleber mit Röstzwiebeln
dazu Kartoffelsalat
12,20

Geschmorte Rinderzunge
in Madeira-Zwiebelsauce dazu Kroketten
13,80

Tatar nach Art des Hauses
mit Zwiebeln, Gewürzgurken, Sardellenfilets, Kapern, Eigelb
dazu reichen wir Butter und Brot
16,80

Kalbstafelspitz
an Wurzelgemüse auf Meerrettichsahnesauce dazu Pellkartoffeln
16,90

Rheinischer Sauerbraten
dazu Kartoffelklöße und Apfelmus
16,80

Rinderroulade Hausfrauenart
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
17,20



Zum Rosengarten

Hauptgerichte

Ganze Süßkartoffel
mit Joghurdip auf Grillgemüsebett
9,80

Gefüllte Champignons mit Schafskäse
auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise gratiniert
dazu Herzoginkartoffeln
11,20

Schnitzel Wiener Art vom Schweinelachs
mit Pommes frites
12,20

Salatplatte Rosengarten
Bunte Salate mit panierten Schnitzelstreifen und Spiegelei
13,40

Zürcher Geschnetzeltes an Rösti
16,80

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Petersilienkartoffeln
17,40

Zu allen Gerichten empfehlen wir einen kleinen Beilagensalat
wahlweise mit Haus- oder Granatapfeldressing für 4,50



Zum Rosengarten

Hauptgerichte

Cordon Bleu vom Kalbsrücken
dazu Zuckerschoten und Butterkartoffeln
18,40

Rosengartens Leckerli
Schweinelendchenmedaillons auf Rösti und Rahmgemüse
mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken
17,80

Lammfilets rosa gebraten
dazu geschmorte Rotweinzwiebeln und Rosmarinkartoffeln
23,90

Argentinisches Rumpsteak
mit Röstzwiebeln oder Chilibutter und Pommes frites
200 Gramm 19,90
300 Gramm 22,90
je weitere 100 Gramm 7,50

Gegrilltes Rinderfiletsteak an Chilibutter
dazu saisonales Grillgemüse und Herzoginkartoffeln
26,80

Zanderfilet gebraten in Knoblauchbutter
auf Spinatbett dazu Butterkartoffeln
18,90

Zu allen Gerichten empfehlen wir einen kleinen Beilagensalat
wahlweise mit Haus- oder Granatapfeldressing für 4,50



Zum Rosengarten

Desserts

*Bayrische Crème mit Schokoladensauce
und kleiner Sahnehaube
6,20*

*Rosengarten's Rumbecher
Marpel Walnusseis mit Jamaika Rumfrüchten
und Sahnehaube garniert
7,80*

*Crêpe mit Bourbon-Vanilleeis
auf Obstsalat mit Schokoladensauce und Sahne
7,80*

*Kaiserschmarrn mit Puderzucker bedeckt
und dazu Zwetschgenröster
8,20*



Zum Rosengarten