



Herzlich willkommen im Restaurant Kleiner Rosengarten

Genießen Sie unsere Gastfreundschaft und unsere leckeren, mit
besten und immer frischen Zutaten angerichteten
italienisch-mediterranen Speisen.

Hier finden Sie eine exklusive Auswahl an frischen Salaten,
knusprigen Pizzen, wohlschmeckenden Nudelspeisen sowie
köstlichen Fleisch- und Fischgerichten. Wir wünschen Ihnen
einen schönen Aufenthalt und guten Appetit!

Antipasti

Vitello Tonnato classico

mit Thunfischcreme und Kapern

16,00 €

Rinder -Carpaccio

Carpaccio vom Rind

mit Rucola und gehobeltem Parmesan

16,00 €

Geklopftes Thunfisch-Carpaccio

geklopftes Carpaccio vom Thunfisch

mit Kapern und feinen roten Zwiebeln

17,50 €

Lauwarmer Meeresfrüchtesalat

mit Kartoffeln und Sellerie

20,00 €

Antipasti Rosengarten

Vitello Tonnato, Bruschetta, Edelsalami,

Thunfisch- und Rinder-Carpaccio

22,00 €

Änderungen vorbehalten!

Salat

Kleiner gemischter Salat

mit Kirschtomaten | Pecorino | Granatapfel | Croutons

9,00 €

Brioche Rosengarten

mit Burrata | Rucola | Kirschtomaten

15,00 €

Gratinierter Ziegenkäse

mit Honig | Walnüssen | tourniertem Apfel

14,50 €

Marinierter Pflück- und Wildkräutersalat

mit Kräutervinaigrette | Pecorino

12,00 €

Wahlweise mit

gegrillten Black Tiger Riesengarnelen (3 Stück) 12,00 €

Milchkalbstreifen (120 gr.) 12,00 €

gebeiztem Schottland "Label Rouge" Lachs 12,00 €

Suppe

Kirschtomatensuppe

mit Buffalo | Olivenöl

9,50 €

Spinatcremesuppe

mit Trüffel | Wachtelei

9,50 €

Pasta

Spaghetti alla Carbonara

Guanciale aus der Schweinebacke | Wachtelei

16,00 €

Spaghetti Ragou di Ossobuco

Spaghetti | Safran | Ossobuco-Ragout (Kalbshachse)

24,00 €

Gnocchi Salbei

Gefüllte Gnocchi | Salbeibutter | Kirschtomaten

16,00 €

Ravioli di Spinaci

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat
geröstete Pinienkerne | Salbeibutter

18,00 €

Hausgemachte Paccheri

mit Lachs "Schottland Label Rouge" und Pesto

20,00 €

Pasta Burrata & Pesto

Hausgemachte Pappardelle al Pesto Genovese

Burrata | Pinienkerne

20,00 €

Änderungen vorbehalten!

Tagliolini Trüffel

Hausgemachte Tagliolini in Trüffelrahm
mit frisch gehobeltem Trüffel

24,00 €

Tagliolini Trüffel mit Rind

Hausgemachte Tagliolini in Trüffelrahm | frisch gehobeltem Trüffel
gebratenen Rinderstreifen

oder

Black Tiger Garnelen

29,50 €

Pappardelle di Manzo

gebratenen Rinderspitzen | San Marzano Tomaten | Chili

22,00 €

Bavette Frutti di Mare

Hausgemachte Bavette | frischen Meeresfrüchten

22,00 €

Risotto

Unser Rosengarten Risotto

Safran-Risotto | Seeteufel | Lardo | Artischocken

20,00 €

Ossobuco Risotto alla Milanese

Safran-Risotto | Ossobuco (Kalbshachse)

26,50 €

Haben Sie Ihr Lieblingsgericht nicht gefunden, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Wir helfen Ihnen gerne weiter

Alle Nudelspezialitäten sind hausgemacht.

Fisch

Filetto di Salmone

Schottland „Label Rouge“

Gebratenes Lachsfilet mit Wildpilz- Risotto und Beurre blanc

32,00 €

Gebratenes Thunfischfilet

Kartoffelpüree, Sesam, Krustentiersoße und Wildbrokkoli

39,50 €

Seezunge

im ganzen gebraten mit Wildbrokkoli und Kartoffelpüree

44,00 €

Fleisch

Roastbeef

Roastbeef vom australischen Angus Rind mit Gemüse und Kartoffeln

35,00 €

Kotelett vom Iberico Schwein

mit Sopressata-Sauce, gerösteten Walnüssen und Gemüse

26,00 €

Geschmorte Lammhaxe

mit Wildpilz-Risotto und Lammjus

36,00 €

Änderungen vorbehalten!

Dessert

Tiramisu Classico

8,00 €

Crème Brûlée

mit Vanilleeis

8,00 €

Schokotörtchen

mit flüssigem Kern und Vanilleeis

11,00 €

Dreierlei Sorbet

11,00 €

Macarons der Patisserie Rebert

2,70 € pro Stück

Dreierlei Dessert

Crème Brûlée, Panna Cotta und Sorbet

12,00 €

Änderungen vorbehalten!



Kleiner Rosengarten

Unsere Speisen enthalten nur dann kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, wenn diese bereits in Zutaten, wie beispielsweise Salami oder Schinken, enthalten sind. Wenn Sie wissen möchten, ob und welche Zusatzstoffe Ihr Essenswunsch enthält, fragen Sie uns bitte.

Wir informieren Sie gerne.

Allergiker-Tabelle

1. Gluten 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fische 5. Erdnüsse
6. Sojabohnen 7. Milch 8. Schalenfrüchte 9. Sellerie
10. Senf 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid
und Sulfite 13. Lupinen 14. Weichtiere

Zusatzstoffe

1. Farbstoffe 2. Konservierungsstoffe 3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker 5. geschwefelt 6. geschwärzt 7. Phosphat
8. Milcheiweiß 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig 11. Süßungsmittel
12. Phenylalanin 13. gewachst 14. Taurin