

## SPARGEL

Portion Spargel  
mit neuen Kartoffeln



Wahlweise mit  
Sauce Hollandaise<sup>4,10</sup>  
oder  
brauner Butter

16,80

Dazu bestellbar:

Schweinefilet vom Landschwein

23,60

Rosa gebratener Rinderrücken

25,80

Geschmorte Schweinebacken

23,20

Gebratene Garnelen<sup>3</sup>

25,80

### Gericht der Woche:

Kabeljaufilet unter der Knusper-Kräuter-Kruste  
mit Stangenspargel  
Sauce Hollandaise  
und neuen Kartoffeln<sup>1,2,4,5,9,10</sup>

24,60

### Dessert der Woche:

Hausgemachtes Tiramisu<sup>1,2,4,6,8</sup>

6,80

### RESTAURANT ROSENGARTEN

Gammertinger Str. 25

88499 Riedlingen

Tel. +49 (0) 7371.7336

mail@rosengarten-riedlingen.de

www.rosengarten-riedlingen.de

1 Glutenhaltiges Getreide, 2 Weizen, 3 Krebstiere, 4 Eier,  
5 Fische, 6 Milch, 8 Mandeln, 9 Sellerie, 10 Senf,  
11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid

# ROSENGARTEN

*Tradition modern genießen*



## Speisekarte

## Abholservice

Täglich von 12-20 Uhr

Telefon: 07371/7336



## Sehr geehrte Gäste,

Wir hoffen Sie sind alle wohlauf!

Nach der verordneten Quarantänezeit, möchten wir Ihnen nun gerne wieder unsere Speisen anbieten.

Wichtig ist uns gerade in dieser Zeit, Ihnen ein wenig Freude und Abwechslung in der Küche zu bieten.

So können Sie ab dem 17.04.2020 unsere regionalen und hausgemachten Gerichte, durch einen Fensterverkauf auf unserer Terrasse, sicher und bequem, in 100% ökologischen Verpackungen in einer praktischen Papiertragetasche, in der Zeit von 12-20 Uhr mit Vorbestellung abholen. Eine spontane Abholung ist auch möglich, diese ist jedoch mit Wartezeit verbunden.

Sollten Sie aus gesundheitlichen Gründen nicht in der Lage sein, Ihre Bestellung abzuholen, liefern wir Ihnen diese gerne.

Die aktuelle Speisekarte finden Sie auch unter:

[www.rosengarten-riedlingen.de](http://www.rosengarten-riedlingen.de)



## Vorspeisen

Gemischter Rohkostsalat <sup>10</sup>	4,90
Wildkräutersalat mit karamellisiertem Ziegenkäse & eingelegtem Rhabarber <sup>10</sup>	6,80
Spargelcremesuppe mit Croutons <sup>1,2,6,9</sup>	5,80

## Hauptgänge:



Geschmorte Schweinebäckchen mit Kartoffelpüree & glasierten Karotten <sup>6,8,9</sup>	17,20
Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle & Rotweinjus <sup>1,2,4,8,9</sup>	19,80
Gekrätertes Schweinefilet in Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle & Gemüse <sup>1,2,4,8,9,10</sup>	16,20
Kalbsrahmbraten mit Spätzle & Gemüse <sup>1,2,4,6,8,9</sup>	17,80
Wiener Schnitzel mit Kartoffel Gurken Salat <sup>1,2,4,6,9,10</sup>	17,80
Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebelschmelze <sup>1,2,4,6,9</sup>	11,20
Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze <sup>1,2,4,9,10</sup>	13,60
Caesar Salad mit gebratenen Sesam-Hühnerstreifen & Speckchip <sup>1,2,6,10,11</sup>	12,40

## Dessert:

Ofenschlupfer mit Vanillesoße und eingelegten Portweinpflaumen <sup>1,2,4,6,8,12</sup>	6,50
--	------

