

ROSENGARTEN

Tradition modern genießen

Mittagstisch

11. FEBRUAR BIS 15. FEBRUAR

Montag

Rahmgeschnezeltes vom Schweinefilet mit
Spätzle & Gemüse
8,80

Dienstag

Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Bratkartoffeln
8,60

Mittwoch

Ruhetag

Donnerstag

Thai Curry Pasta mit gebratenen
Putenstreifen
8,80

Freitag

Seelachs "a la Bordelais"
mit Petersilienkartoffeln
10,80

ROSENGARTEN

Tradition modern genießen

— Vegetarisch —

11. FEBRUAR BIS 15. FEBRUAR

Montag

Rote Beete Risotto mit Ziegenkäse
8,80

Dienstag

Sellerieschnitzel mit Bratkartoffeln
8,60

Mittwoch

Ruhetag

Donnerstag

Thai Curry Pasta mit Wokgemüse
8,80

Freitag

Gebackenes Gemüse mit Kräuter Dip
9,60

ROSENGARTEN

Tradition modern genießen

—
Mittagskarte
—

VORSPEISE

—

Vorspeisensalat
4,20

Wildkräutersalat mit karamellisiertem Ziegenkäse
& Birnen-Vanille-Ragout
6,80

Rinderkraftbrühe mit Flädle
4,90

Große Tagessuppe
3,60

ROSENGARTEN

Tradition modern genießen

HAUPTGANG

Cesar Salat
mit gebratenen Sesam- Hühnerstreifen
& Speckchip
11,20

Rindergeschnezeltes „Stroganoff“
mit Röstkartoffeln
& Schnittlauchsauerrahm
11,90

Gebratene Filet von der Lachsforelle auf
Schwarzwurzelragout
& hausgemachten Pilzravioli
18,80

Gebratene Semmelknödel auf
Waldpilzragout & Gemüseperlen
16,40

Geschmorte Schweinebäckchen
mit Kartoffelpüree & glasierten Karotten
16,40

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Kartoffel-Gurken-Salat
17,20

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten
Spätzle & Rotweinjus
19,20

DESSERT

Ofenschlupfer mit hausgemachtem Vanilleeis
& Portweinpflaumen
6,50

Gemischtes Eis mit Sahne
4,20