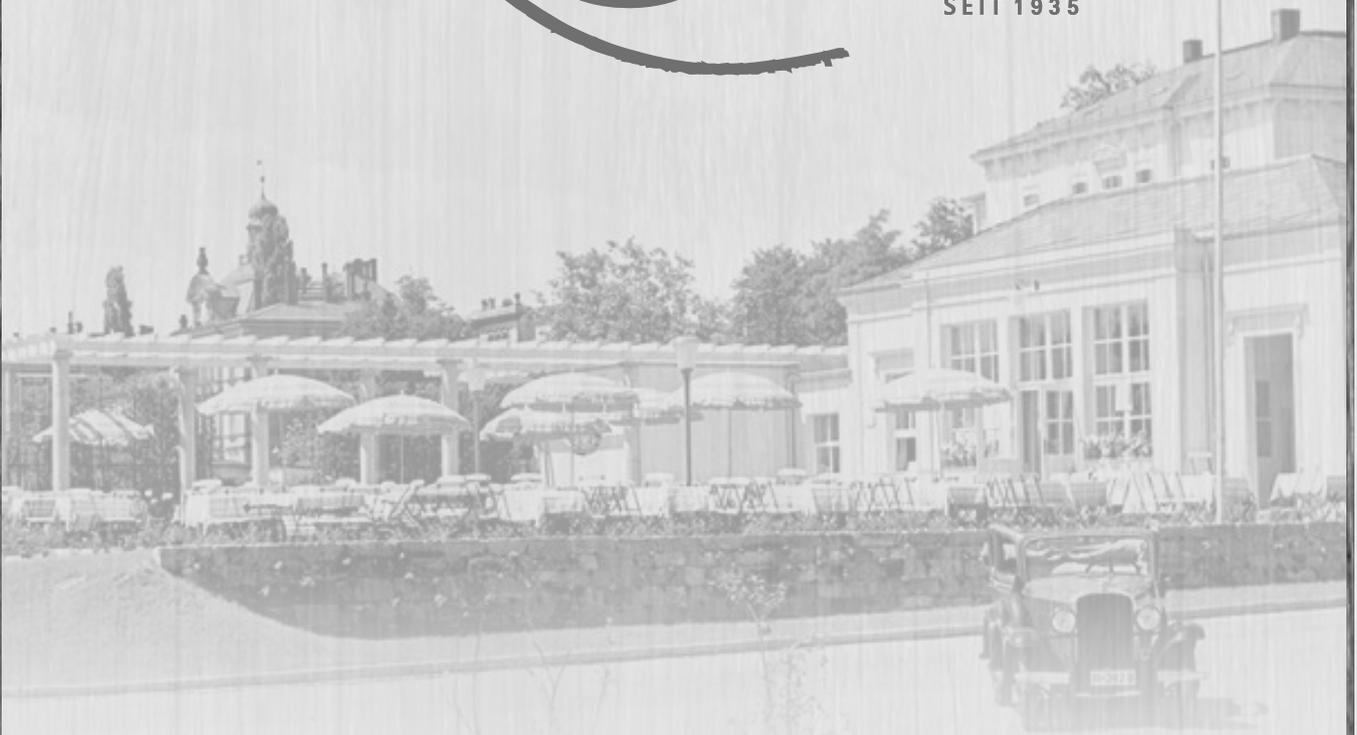


Rosengarten

CAFÉ · RESTAURANT · ELBTERRASSEN

SEIT 1935







APERITIF

Hugo Holundersirup, Prosecco und Minze	8,50 €		Red Gin Melon Gin, Red Bull Red Edition, Limetten	4 cl 8,50 €
Prosecco de la Casa Prosecco auf Eis	0,1l 4,50 € 6,00 €		Aperol Spritz Aperol, Prosecco	8,50 €
Teresa Rizzi	0,1l 6,00 €		Gin Tonic ¹³ Gin, Tonic Water und Gurke	8,50 €
Martini Bianco / Rosso	5 cl 7,00 €		Wild Child Special Wild Child Gin, Rosmarin, Pfeffer, Wacholder	15,00 €
Campari Amalfi Campari, ORGANICS Bitter Lemon	4 cl 8,50 €			

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,3l 3,30 € 0,5l 4,90 €
Mineralwasser medium still	0,75l 8,20 €
Pepsi ^{1, 9, 10, 11} Pepsi light ^{1, 9, 10, 11} Mirinda ¹ 7up ¹	0,3l 3,50 € 0,5l 5,50 €
Bauer Säfte Apfel naturtrüb Orange	0,3l 4,20 € 0,5l 6,30 €
Bauer Nektare Rhabarber Mango Johannisbeere Banane Kirsche	0,3l 4,20 € 0,5l 6,30 €
Alle Säfte auch als Schorlen erhältlich	0,3l 3,80 € 0,5l 5,90 €
Red Bull Energy Drink Red Bull Sugarfree	Dose 4,00 €



Hausgemachte Limonaden 0,5l 6,60 €
frisch, fruchtig und ohne Konservierungsstoffe
Gurke | Pink Grapefruit | Ingwer | Zitrone | Erdbeer-Minze |
Himbeer-Basilikum | Holunder – saisonabhängig –

ORGANICS Simply Cola	0,25l 4,50 €
ORGANICS Bitter Lemon	
ORGANICS Tonic Water	
ORGANICS Viva Mate	
ORGANICS Black Orange	
ORGANICS Purple Berry	
ORGANICS Ginger Beer	





OFFENE WEINE

Pinot Grigio Weiß Il Portone	0,2l 6,50 € 0,5l 13,50 €	Chianti Rot Il Portone	0,2l 6,50 € 0,5l 13,50 €
Lugana Weiß Donini	0,2l 6,50 € 0,5l 13,50 €	Primitivo Rosso Rot Leone de Castris	0,2l 6,50 € 0,5l 13,50 €
Frizzantino Weiß lieblich	0,2l 6,60 € 0,5l 13,50 €	Lambrusco Rot lieblich	0,2l 6,50 € 0,5l 13,50 €
		Chiarretto veneto Rosé Villa Belvedere	0,2l 6,50 € 0,5l 13,50 €

FLASCHENWEINE

WEISS

CANTINE SAN MARZANO I Tratturi Bianco Salento IGP Sauvignon - Malvasia Der Wein leuchtet hellgelb mit eleganten grünen Reflexen. Intensiver Duft nach Pfirsich, Passionsfrucht und Mandarine.	0,75l 23,00 €	VENETIEN-SACCHETTO Bianchetto Sauvignon Trevenezie IGT Frisch und lebendig, aber ohne spitze Säure, mit einem vollfruchtigen Bouquet	0,75l 26,00 €
BRANCIFORTI-FIRRIATO Branciforti dei Bordonaro Grillo DOC Sicilia Aus der für West-Sizilien typischen Rebsorte Grillo offenbart dieser strohgelbe Weißwein wunderschöne Zitrustöne und florale Noten.	0,75l 25,00 €	VALERIO ZENATO Le Morette vigneto Mandorlara I Lugana DOC Von den Weinbergen am südlichen Gardasee. Intensiver Duft von Pfirsich und Mirabellen, ergänzt durch Mandeln.	0,75l 28,00 €
SANTA MARGHERITA Pinot Grigio Valdadige DOC Dieser trockene Weißwein hat eine hellgelbe Farbe und ein intensives Aroma von goldenem Apfel.	0,75l 26,00 €	PIEMONTE-BERSANO DOCG del Comune di Gavi In der Nase zeigt der Gavi Anklänge von Ananas und Pfirsich, untermalt von einem Touch Aprikose.	0,75l 44,00 €



ROSÉ

ABRUZZEN-FARNESE

Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Dieser strahlend pinkfarbene Wein lässt Noten von Erdbeeren erkennen, ist intensiv und nachhaltig. Am Gaumen zeigt er sich wunderbar ausgewogen, weich und rund.

0,75l 23,00 €

TOSKANA-ANTINORI-GUADO AL TASSO

Scalabrone Bolgheri DOC Rosato

Intensiv in der Farbe, sehr fruchtig mit Beerenaroma und blumigen Noten von Rose und Weißdorn. Voll und ausgewogen im Geschmack, ist der leicht gekühlte Scalabrone eine gute Alternative zum Rotwein.

0,75l 35,00 €

APULIEN-TORMARESCA-ANTINORI

Calafuria Rosé Negroamaro Salento IGT

Der Calafuria Rosé präsentiert sich mit einem Bouquet von Litschi, Pfirsichen und Anklängen von Rose, ist sanft und äußerst delikat.

0,75l 29,00 €

ROT

CANTINE SAN MARZANO

I Tratturi Salice salentino DOP

Intensiver Geschmack von Waldbeeren, Eukalyptus, Mandeln und Veilchen.

0,75l 23,00 €

CANTINE DUE PALME

Primitivo Salento

samtig, weich mit Aromen von Kompott, Kräutern und Tabak

0,75l 28,00 €

VENETIEN-SACCHETTO

Il Satiro Cabernet Sauvignon Veneto IGT

Kirsche lässt sein intensives Bouquet erkennen, das durch zarte Vanille- und Gewürznoten sowie einen Hauch von Lakritze ergänzt wird.

0,75l 26,00 €

LAMOLE DI LAMOLE

Lamole „Blu“ Chianti Classico DOCG

Intensives Rubinrot mit zart granatfarbenen Nuancen. Aromatischer Duft nach Vanille.

0,75l 32,00 €

SIZILIEN-ROCCAPERCIAATA

Roccaperciata Nero d'Avola-Syrah DOC Sicilia

Mit Temperament und Persönlichkeit präsentiert sich dieser Rotwein aus Nero d'Avola, Siziliens wichtigster autochthoner Rebsorte.

0,75l 27,00 €

UMBRIEN-CASTELBUONO-TENUTE LUNELLI (FERRARI)

Ziggurat Montefalco Rosso DOC

Dieser Cuvée beeindruckt durch Eleganz und Komplexität. Die verführerischen Kirscharomen stehen in perfektem Einklang mit Noten von Gewürznelke und balsamischem Essenzen.

0,75l 38,00 €



PROSECCO / CHAMPAGNER

Teresa Rizzi Weiß	0,75l	25,00 €	Ferrari Maximum Blanc de Blanc Trentodoc	0,75l	64,00 €
Teresa Rizzi Rosé	0,75l	25,00 €	Ferrari Maximum Rosé Trentodoc	0,75l	72,00 €
Ferrari Brut Trentodoc	0,75l	45,00 €			

BIERE

VOM FASS

Feldschlößchen Pilsner ^{A3}	0,3l	3,70 €
	0,5l	4,70 €
Feldschlößchen Radler ^{A3} naturtrüb	0,3l	3,70 €
	0,5l	4,70 €
Benediktiner Hell ^{A3}	0,3l	3,70 €
Benediktiner Weißbier naturtrüb	0,5l	4,70 €

FLASCHE

Feldschlößchen ^{A3} alkoholfrei	0,33l	3,70 €
Benediktiner Weißbier ^{A1} alkoholfrei	0,5l	4,70 €
Schwarzer Steiger ^{A3} Schwarzbier	0,5l	4,70 €

DIGESTIF

Limoncello	2 cl	3,00 €	Original Vodka	3,00 €
Fernet Branca , Averna		3,00 €	Baileys	3,00 €
Ramazotti , Amaretto		3,00 €	Grappa Riserva	4,50 €



PIZZA (Durchmesser 33 cm)

FRISCHE PIZZA AUS DEM STEINOFEN

Nach traditionellem Rezept und von Hand zu dünnem Boden ausgeformt. Dazu kommen sorgfältig ausgewählte Zutaten.

Pizza Margherita ^{1, 6, G, A1} mit original ital. Mozzarella und frischem Basilikum	12,00 €	Pizza anno 2000 ^{1, 6, 12, G, A1} Tomaten, Mozzarella, Spinat, Schafskäse, Oliven und Knoblauch	14,90 €
Pizza Salami ^{1, 2, 6, G, A1} Tomaten, Mozzarella und luftgetrockneter Salami	12,90 €	Pizza picante Sicilia ^{3, G, A1} Mozzarella, Tomaten, Salami, Schafskäse, Rucola und Parmesankäse	15,00 €
Pizza Prosciutto ^{1, 2, 3, 4, 6, G, A1} Tomaten, Mozzarella, saftiger Hinterschinken, Rosmarin, Thymian	12,90 €	Pizza Quattro Formaggi ^{G, A1} Tomaten und 4 Käsesorten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Schafskäse	15,00 €
Pizza Regina ^{1, 2, 3, 4, 6, G, A1} Tomaten, Mozzarella, saftiger Hähnchenbrust und frischen Pilzen, Rucola	13,90 €	Pizza Mare ^{A1, D} grüner Spargel, Cherrytomaten, Garnelen	15,50 €
Pizza Hawaii ^{1, 2, 3, 4, 6, G, A1} Tomaten, Mozzarella, saftiger Hinterschinken und Ananas	13,90 €	Pizza Diavola ^{1, 2, 6, G, A1} Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Paprika, scharfe Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch	15,50 €
Pizza Tonno ^{1, 2, 6, 12, G, A1} Tomaten, Mozzarella Zwiebelringe, Thunfisch	13,90 €	Pizza Parma ^{1, 6, G, A1} Tomaten, Mozzarella orig. ital. Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan	16,00 €
Pizza Lago die Garda ^{G, A1} frisches, mariniertes Gemüse der Saison, Mozzarella	14,50 €	Pizza Tartufo ^{12, 2, A1, G} Trüffelcremé, italienischer Büffelmozzarella, Rucola, Parmesan	16,90 €
Pizza Don Camillo ^{A1, H, 3, 1, 2, 6} Spinat, Ricotta, Pinienkerne, Bacon, Mozzarella	14,90 €	Pizzabrot ^{G, A1} mit Knoblauch und frischen Kräutern aus dem Steinofen	8,90 €
Pizza Gusto ^{A1, H, 1, 2, 6} Pesto, Nüsse, Ziegenkäse, Rucola, Tomaten	14,90 €		
Pizza Papa ^{2, 3, G, A1} pikante Salami, Tomaten, Mozzarella und Gorgonzola	14,90 €		

1/2 Portion (Preis wie Hauptgericht, abzgl. 2,00 €)

Gern erfüllen wir Ihnen auch Sonderwünsche / Zusatzbeläge und berechnen diese mit 2,00 €.



ORIGINAL ITALIENISCHES EIS · EIGENE PRODUKTION



EIERLIKÖR- BECHER

Cremiges Schokoladen- und Vanille-Eis, leckerer Eierlikör⁴ und Sahnehaube mit Schokosoße⁴ und -raspeln 8,90 €



KROKANT BECHER

Feinschmelzendes Cookies-, Caramel- und Vanille-Eis, vereint mit knackigen Haselnüssen, dunkler Schokoladensauce¹, Sahne und Caramelkrokant 8,90 €



SCHWEDEN- BECHER

Vanille- und Schokoladeneis in Apfelmus, Eierlikör, Sahne-Topping und Schokosoße¹ 9,50 €



SCHWARZWALD BECHER

Der Klassiker mit Vanille-, Kirsch- und Schokoeis, fruchtigen Schatzenmorellen, wahlweise mit Original Kirschwasser⁴, frischer Sahne und Schokoraseln 9,50 €

KINDEREISBECHER



BIENE MAJA

Vanille- und Schokoladeneis, Schokosauce¹ 6,00 €



SCHOKO- TRAUM

Ein Gedicht aus Schokoladen- und Vanille-Eis mit Knusper-Schokoflakes und einer Garnitur aus Sahne und Schokosplittern 7,50 €



HAUSGEMACHTE, BELGISCHE SAHNEWAFFELN (nur Herbst/Winter)

mit Apfelkompott 7,50 €
mit marinierten Beeren 7,50 €
mit Puderzucker 5,90 €



HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee⁸	2,80 €	Darjeeling Sommerpflückung	3,70 €
Kännchen Kaffee⁸	4,90 €	Feiner Schwarztee aus dem Hochland, zart-nussige Note	
Espresso⁸	2,70 €	Assam mit Vanille	3,70 €
Espresso Doppio⁸	4,50 €	Kräftig-malziger Schwarztee mit Vanillestücken	
Espresso Macchiato⁸	2,90 €	Earl Grey^L	3,70 €
Heiße Milch	3,00 €	Edle Schwarzteemischung mit Bergamotte-Aroma	
Cappuccino⁸	3,70 €	China Lung Fu	3,70 €
Milchkaffee⁸	3,90 €	Feiner Grüntee mit zart-süßer Note	
Latte Macchiato⁸	4,20 €	Sencha Ingwer-Maracuja^L	3,70 €
Giffard Sirup^{1, 2, 8, L} Zimt Vanille Haselnuss Mandel Caramel Kokos Kakao	0,70 €	Milder Grüntee mit Ingwerstücken und Maracuja-Aroma	
Honig	0,70 €	Beerenfrüchte^L	3,70 €
		Früchtetee mit Johannisbeer- und Rote-Grütze-Aroma	
Kaffee⁸ Dresden mit Sahne	3,60 €	Rooibos-Karamell^L	3,70 €
Kaffee⁸ Rosengarten mit Eierlikör und Schlagsahne	5,90 €	Milder Kräutertee mit Karamell-Aroma	
Baileys-Kaffee	5,90 €	Wiesenkräuter	3,70 €
mit Baileys und Schlagsahne		Kräutermischung mit würzig-aromatischer Note	
Irish Coffee⁸ mit Whisky und Schlagsahne	5,90 €	Kamille-Orange	3,70 €
		Duftiger Kräutertee aus Kamillen- und Orangenblüten	
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50 €	Pfefferminze-Melisse Erfrischender Kräutertee aus Pfefferminz- und Melissenblättern	3,70 €
ohne Sahne	4,00 €		
Baileys-Schokolade mit Baileys und Sahne	5,90 €	Portion Sahne	0,80 €
Russische Schoko mit Sahne, Wodka	5,90 €		

Fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte.
Unser Original-Rosengarten-Eis wird nur mit
besten natürlichen Zutaten zubereitet.

ZUSATZSTOFFE: 1 = mit Farbstoff | 2 = mit Konservierungsstoff | 3 = mit Antioxidationsmittel | 4 = mit Geschmacksverstärker | 5 = mit Schwärzungsmittel | 6 = mit Phosphat | 7 = mit Milcheiweiß | 8 = Koffeinhaltig | 9 = mit Taurin | 10 = mit Süßungsmittel | 11 = enthält eine Phenylalaninquelle | 12 = Gewachst | 13 = Chininhaltig

ALLERGENE: A = Glutenhaltige Getreide | A1 = Weizen | A2 = Roggen | A3 = Gerste | A4 = Hafer | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse | F = Sojabohnen | G = Milch und Milcherzeugnisse | H = Schalenfrüchte | H1 = Mandeln | H2 = Haselnüsse | H3 = Walnüsse | H4 = Cashewkerne | H5 = Pecannüsse | H6 = Paranüsse | H7 = Pistazien | H8 = Macadamianüsse | I = Sellerie | J = Senf | K = Sesamsamen | L = Schwefeldioxid und Sulfite | M = Lupine | N = Weichtiere



SCHLEMMERBRUNCH

SONNTAG & FEIERTAG VON 10.00 – 14.00 UHR

inkl. 1 Glas Prosecco oder Orangensaft

34,50 €
PRO PERSON

- Für Kinder von 1 - 10 Jahre ist 2 € pro Lebensjahr zu zahlen.
- Ostersonntag, Ostermontag, 25., 26.12. und 01.01. 42,50 € p.P.

IHR GUTSCHEIN VOM ROSENGARTEN

Verschenken Sie unvergessliche Momente in einem besonderen Ambiente!

Bitte wenden Sie sich an unsere freundlichen Mitarbeiter.

Ihren individuellen Gutschein mit persönlicher Note können Sie direkt unter www.rosengarten-erleben.de bestellen.



Rosengarten
FINE RESTAURANT · FEESTRANSEN
SINCE 1924

GUTSCHEIN

IM WERT VON

FEIERN SIE BEI UNS!

Der Rosengarten ist ideal für Ihre Feierlichkeiten jeglicher Art. Die großen Innenräume und Außenflächen lassen sich flexibel und individuell miteinander verbinden. Wir arrangieren Feiern ab 20 bis 250 Personen, die zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Sie planen eine private oder geschäftliche Feier? Dann sprechen Sie uns an – wir finden den passenden Rahmen für Ihre Veranstaltung.



Brasserie



Restaurant



Rosensaal



Elbterrassen

Rosengarten - Café, Restaurant & Elbterrassen | Carusufer 12 | 01099 Dresden
Telefon 0351-80 20 774 | info@rosengarten-erleben.de | www.rosengarten-erleben.de
Reservieren Sie: reservierung@rosengarten-erleben.de