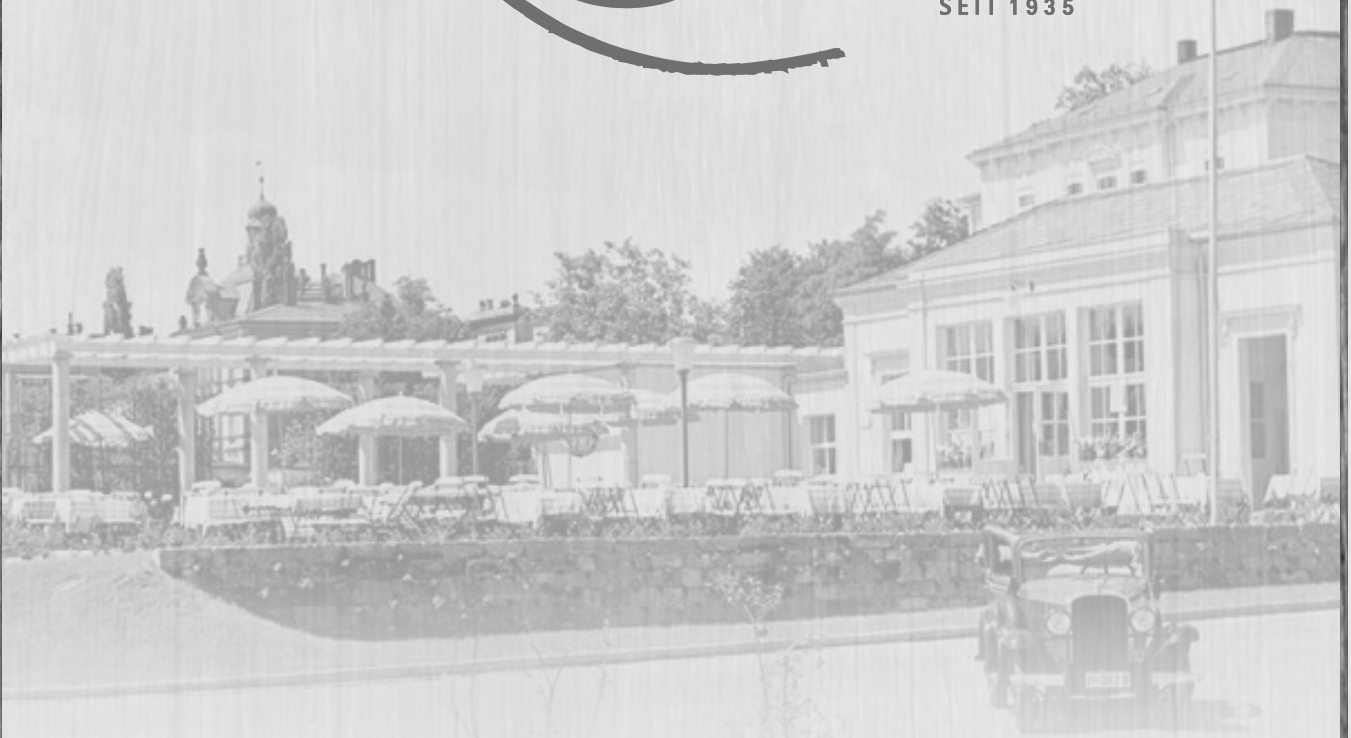


Rosengarten

CAFÉ · RESTAURANT · ELBTERRASSEN

SEIT 1935



DER APERITIVO MOMENT EINE ITALIENISCHE TRADITION

„Aperitivo“ kommt vom lateinischen Wort „aperire“ und bedeutet öffnen oder starten. Der italienische Aperitivo ist ein fester Bestandteil des täglichen Lebens in Italien. Inspiriert durch das sonnenverwöhnte und gesellige mediterrane Lebensgefühl ist der Aperitivo-Moment eine Hommage an Genuss und Freundschaft. Bei gutem Essen und leckeren Getränken entspannt man gemeinsam mit Freunden und Familie.



**APEROL
SPRITZ**

APEROL SPRITZ

Aperol
+ Prosecco



CAMPARI

CAMPARI SPRITZ

Campari
+ Prosecco



CAMPARI

CAMPARI AMALFI

Campari
+ ORGANICS Bitter Lemon



SARTI

SARTI SPRITZ

Sarti
+ Prosecco



SARTI

SARTI LEMON SPRITZ

Sarti
+ ORGANICS Bitter Lemon



CRODINO
APERITIVO NON ALCOLICO

CRODINO

ALKOHOLFREI

Rosengarten

CAFÉ · RESTAURANT · ELBTERRASSEN

SEIT 1935



RAMAZZOTTI ROSATO MIO

Ramazzotti
Aperitivo Rosato
+ Prosecco
+ Basilikumblätter



RAMAZZOTTI ROSATO TONIC

Ramazzotti
Aperitivo Rosato
+ ORGANICS Tonic Water
+ Limette



RAMAZZOTTI ROSATO VIA

Ramazzotti
Aperitivo Rosato
+ ORGANICS Bitter Lemon
+ Zitronenzeste



LILLET VIVE

Lillet Blanc
+ ORGANICS Tonic Water
+ Salatgurke
+ Erdbeere
+ Minze



LILLET BERRY

Lillet Blanc
+ ORGANICS Purple Berry
+ Beeren



LILLET BUCK

Lillet Blanc
+ Ginger Ale
+ Limettensaft
+ Limette

JE 8,⁵⁰ €



APERITIF

Hugo Holundersirup, Prosecco und Minze	8,50 €				
Prosecco de la Casa Prosecco auf Eis	0,1l 4,50 € 6,00 €			Campari Spritz Campari, Prosecco	8,50 €
Martini Bianco / Rosso	5 cl 7,00 €			Red Gin Melon Gin, Red Bull Red Edition, Limetten	4 cl 8,50 €
Campari Amalfi Campari, ORGANICS Bitter Lemon	4 cl 8,50 €			Aperol Spritz Aperol, Prosecco	8,50 €
Campari Soda Campari, Soda	8,50 €				
Campari Orange Campari, Orange	8,50 €	CAMPARI.		Gin Tonic ¹³ Gin, Tonic Water und Gurke	8,50 €
				Wild Child Special Wild Child Gin, Rosmarin, Pfeffer, Wacholder	15,00 €
				Moscow Mule Wodka, Limettensaft, Ginger Beer, Pfefferminze	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 €
Rauch Säfte Apfel naturtrüb Orange	0,3l 4,20 € 0,5l 6,30 €
Rauch 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 € Dose 4,00 €
Red Bull Energy Drink Red Bull Melone	



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

ORGANICS Bitter Lemon 0,25l 4,50 €
ORGANICS Tonic Water
ORGANICS Ginger Ale
ORGANICS Purple Berry
ORGANICS Ginger Beer





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	0,75l	59,00 €			

BIERE

VOM FASS

Feldschlößchen Pilsner ^{A3}	0,3l	3,70 €
	0,5l	5,20 €
Feldschlößchen Radler ^{A3} naturtrüb	0,3l	3,70 €
	0,5l	5,20 €
Benediktiner Hell ^{A3}	0,3l	3,70 €
	0,5l	5,20 €
Benediktiner Weißbier naturtrüb	0,5l	5,20 €

FLASCHE

Feldschlößchen ^{A3} alkoholfrei	0,33l	3,70 €
Benediktiner Weißbier ^{A1} alkoholfrei	0,5l	5,20 €
Schwarzer Steiger ^{A3} Schwarzbier	0,5l	5,20 €

DIGESTIF

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

AMARO
AVERNA
SICILIANO

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.





OFFENE WEINE

Pinot Grigio Weiß
Il Portone

0,2l 6,90 €
0,5l 13,90 €

Lugana Weiß
Donini

0,2l 6,90 €
0,5l 13,90 €

Frizzantino Weiß lieblich

0,2l 6,90 €
0,5l 13,90 €

Chianti Rot
Il Portone

0,2l 6,90 €
0,5l 13,90 €

Primitivo Rosso Rot
Leone de Castris

0,2l 6,90 €
0,5l 13,90 €

Lambrusco Rot lieblich

0,2l 6,90 €
0,5l 13,90 €

Chiaretto veneto Rosé
Villa Belvedere

0,2l 6,90 €
0,5l 13,90 €

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 €

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 €

SANTA MARGHERITA
Pinot Grigio Valdadige DOC

Dieser trockene Weißwein hat eine hellgelbe Farbe und ein intensives Aroma von goldenem Apfel.

0,75l 26,00 €

VALERIO ZENATO
Le Morette vigneto
Mandorlora I Lugana DOC

Von den Weinbergen am südlichen Gardasee. Intensiver Duft von Pfirsich und Mirabellen, ergänzt durch Mandeln.

0,75l 28,00 €



ROSÉ

ABRUZZEN-FARNESE

0,75l 23,00 €

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.

TRAMARI ROSÉ

0,75l 23,00 €

Di Primitivo Salento IGP

Zwischen den Meeren wachsen die Trauben für diesen leichten, und eleganten Wein. Am Gaumen spürt man Früchte mit einer salzigen Note, die an ein sandige Küste erinnert.

APULIEN-TORMARESCA-ANTINORI

0,75l 29,00 €

Calafuria Rosé Negroamaro Salento IGT

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

TOSKANA-ANTINORI-GUADO AL TASSO

0,75l 35,00 €

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.

ROT

SIZILIEN-ROCCAPERCIATA

0,75l 27,00 €

Roccaperciata Nero d'Avola-Syrah DOC Sicilia

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

CANTINE DUE PALME

0,75l 28,00 €

Primitivo Salento

samtig, weich mit Aromen von Kompott, Kräutern und Tabak

LAMOLE DI LAMOLE

0,75l 32,00 €

Lamole „Blu“ Chianti Classico DOCG

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

UMBRIEN-CASTELBUONO-TENUTE LUNELLI (FERRARI)

0,75l 38,00 €

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.



VORSPEISEN

Brotkorb ^{A1}	3,00 €	Pomodora Pesto ^{A1,G}	9,00 €
Tomatensuppe ⁹ Cremesuppe von sonnengereiften Tomaten mit Balsamico	7,00 €	Überbackene Tomaten in Pesto, Knusperkruste in Steinofen mit Mozzarella vollendet	
Bruschetta ^{A,1,J} geröstetes Brot mit würzigen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl	7,50 €	Vitello Tonnato ^{C,D,G}	14,90 €
Crostini di parma ^{A1,J,6} hausgebackenes Brot mit Tomate und Mozzarella überbacken, vollendet mit Rucola und Parmaschinken	9,00 €	zartes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Ei	
		Carpaccio von Rind ^{G,J}	14,90 €
		Rucola, Parmesan, Karpfern, Olivenöl	
		Antipasti Fantasia ^{A1,J,G,L} (ab 2 Personen)	p.P. 14,00 €
		bunte Auswahl von unseren Vorspeisen	

SALATE

Insalata Caprese ^{G,J} mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	14,00 €	Insalata Thuna ^{D,J,12}	15,50 €
Insalata Rosengarten ^{G,J} bunte Blattsalate mit Schafskäse und gebratenen Hähnchenstreifen	15,50 €	gemischte Blattsalate mit Zwiebeln Oliven und Thunfisch	
		Insalata Roma ^{E,H,J,G}	15,50 €
		bunte Blattsalate der Saison mit Mozzarella, Melone und Nüssen	

KLASSIKER

Spinaci Gorgonzola ^G Cremiger Rahmspinat im Steinofen mit Gorgonzola überbacken	9,00 €	Omelette veget. ^C	13,90 €
Omelette Rosengarten ^C knusprige Bratkartoffeln, Champignons, Schinken, Lauch, Tomaten in Kräutereihülle	13,90 €	knusprige Bratkartoffeln mit frischem Gemüse, Pilzen in Kräutereihülle	
		Schafskäse al forno ^{G,12}	14,50 €
		mit Cherrytomaten, Knoblauch, Chili und Kräutern	

Wir bitten Sie, für evtl. Anregungen oder Fragen bezüglich Unverträglichkeiten auf Lebensmittel oder Zusatzstoffe, unser Personal anzusprechen. Vielen Dank und guten Appetit. Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt.

Beachten Sie bitte auch unseren täglichen frischen
FISCH- & FLEISCHANGEBOTE
 Wir beraten Sie gern!



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 Proscuitto ^{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 €		



PASTA

Spaghetti aglio e olio ^{A1} mit Knoblauch, Chili und Petersilie	12,50 €	Tagliatelle ai porcini ^{A1,G} mit Steinpilzen und Kalbsfleisch in Weißweinsahnesauce	15,50 €
Spaghetti Carbonara ^{A1,C,G,2} mit geröstetem Speck, Parmesan und Eigelb	12,90 €	Penne Sorrentina ^{A1,G,L} in Basilikum-Tomatensauce mit Büffelmozzarella und Rucola	15,50 €
Penne arabiata ^{A1,L} in scharfer Tomatensauce mit Basilikum, Chili und Knoblauch	13,50 €	Penne Mafia ^{A1,L} in würziger Tomatensauce mit Knoblauch, Chili und Basilikum, vollendet mit gegrillten Rinderstreifen	15,50 €
Penne Barese al forno ^{A1,G} Schinken, Pilze, Lauch in Tomatensahnesauce im Steinofen überbacken	15,00 €	Spaghetti frutti di mare ^{A1,B,D,L,H,N} in Weißwein-Sud mit Meeresfrüchten, Garnele und Krustentieren verfeinert mit Petersilie, Knoblauch und Chili	15,50 €
Hausgemachte Lasagne ^{A1,G} mit Bechamel- und Hackfleischsauce	15,00 €		

KINDERKARTE

Penne Anna und Elsa ^{A1,G} mit leichter Tomaten-Mozzarella-Soße	7,00 €	Pizza Olaf ^{A1} mit Kochschinken	7,00 €
Gabel Spaghetti ^{G,A1} mit Kochschinken in Sahnesoße	7,00 €	Pizza Gustav ^{1,2,G,A1} mit Salami	7,00 €

DESSERT

hausgemachtes Tiramisu a la Mama ^{G,A1,C} mit Löffelbiskuit und leichter Mascarponecremè, Kaffee und Kakao	7,00 €	Panna Cotta ^C mit Limoncello und Früchten	7,00 €
--	--------	--	--------

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



Elbtterrassen



HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee⁸	2,80 €	Darjeeling Sommerpflückung	3,70 €
Kännchen Kaffee⁸	4,90 €	Feiner Schwarztee aus dem Hochland, zart-nussige Note	
Espresso⁸	2,70 €	Ingwer-Sanddorn	3,70 €
Espresso Doppio⁸	4,50 €	Füchtete	
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 €
		Früchtete 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 mit Baileys und Schlagsahne	5,90 €	Wiesenkräuter	3,70 €
Irish Coffee⁸ mit Whisky und Schlagsahne	5,90 €	Kräutermischung mit würzig-aromatischer Note	
		Yuzu-Orange	3,70 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50 €	Früchtete mit Zitrusfrucht-Aromen	
ohne Sahne	4,00 €	Pfefferminze-Melisse Erfrischender Kräutertee aus Pfefferminz- und Melissenblättern	3,70 €
Baileys-Schokolade mit Baileys und Sahne	5,90 €	Portion Sahne	1,00 €
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 = Gewächst | 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

ITALIENISCHER SCHLEMMERBRUNCH

29,50 €
PRO PERSON

SAMSTAGS

VON 10.00 – 14.00 UHR

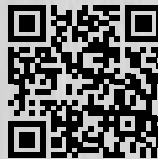


Sie wollen die frühe Tageszeit mal anders genießen? Bei unserem italienischen Brunch können Sie verschiedene italienische Kalt- und Warmspeisen probieren. Wir servieren Ihnen z. Bsp. Leckereien wie Bruschetta, Vitello Tonnato, Carpaccio, Pizza, Nudelgerichte, Desserts und vieles mehr. Sie sind neugierig und möchten sich mal auf italienische Weise verwöhnen lassen? Kommen Sie zu uns in den Rosengarten zwischen 10:00 – 14:00 Uhr!

Inkl. einem Glas Sekt oder einem frischen Orangensaft
Für Kinder von 1 – 10 Jahre ist 2 € pro Lebensjahr zu zahlen.

FRÜHSTÜCK UND MITTAGESSEN VOM BUFFET

Online oder bei unserem Personal Platz reservieren!



INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN SCHLEMMERBRUNCH

34,50 €
PRO PERSON

SONNTAG & FEIERTAGS

VON 10.00 – 14.00 UHR



Testen Sie sich durch die regionalen und internationalen Leckereien, die Sie sich ganz nach Geschmack und Appetit selbst zusammenstellen können. Ein wechselndes Angebot an Mittagsgerichten und hausgemachte Dessert- und Obstkreationen runden die kulinarische Reise zum Brunch ab.

Inkl. einem Glas Sekt oder einem frischen Orangensaft
Für Kinder von 1 – 10 Jahre ist 2 € pro Lebensjahr zu zahlen.
Ostersonntag, Ostermontag, 25., 26.12. und 01.01. 42,50 € p.P.

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