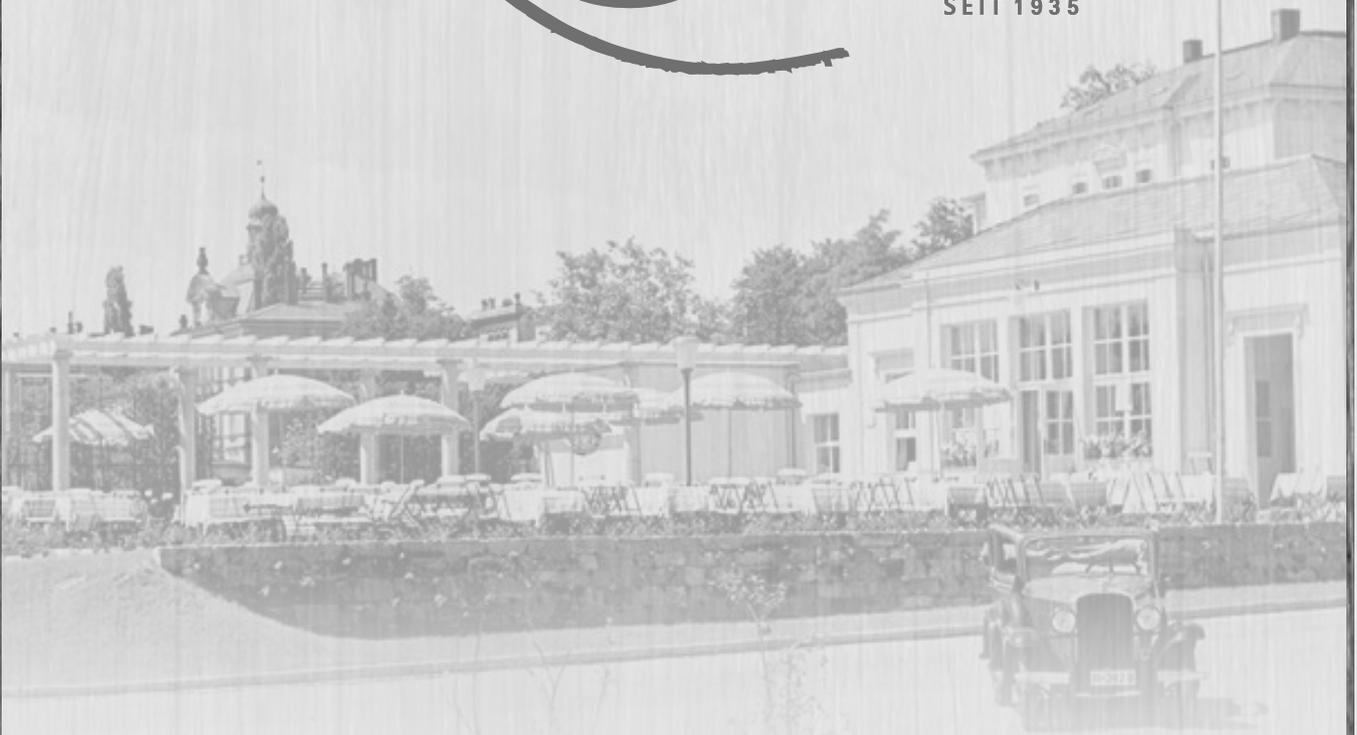


Rosengarten

CAFÉ · RESTAURANT · ELBTERRASSEN

SEIT 1935



Rosengarten

CAFÉ · RESTAURANT · ELBTERRASSEN

SEIT 1936



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



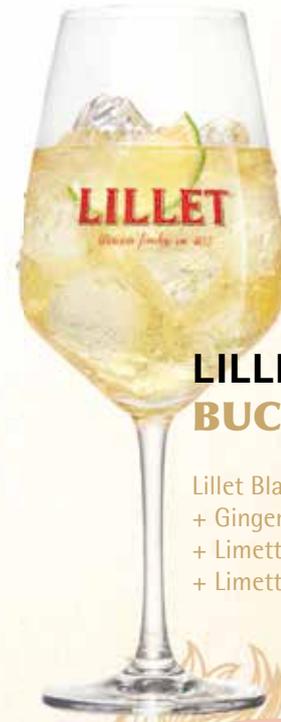
LILLET VIVE

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 €		Campari Spritz Campari, Prosecco	8,50 €
Prosecco de la Casa Prosecco auf Eis	0,1l 4,50 € 6,00 €		Red Gin Melon Gin, Red Bull Red Edition, Limetten	4 cl 8,50 €
Martini Bianco / Rosso	5 cl 7,00 €		Aperol Spritz Aperol, Prosecco	8,50 €
Campari Amalfi Campari, ORGANICS Bitter Lemon	4 cl 8,50 €			
Campari Soda Campari, Soda	8,50 €		Gin Tonic ¹³ Gin, Tonic Water und Gurke	8,50 €
Campari Orange Campari, Orange	8,50 €		Wild Child Special Wild Child Gin, Rosmarin, Pfeffer, Wacholder	15,00 €
			Moscow Mule Wodka, Limettensaft, Ginger Beer, Pfefferminze	8,50 €

CAMPARI.

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 €



Hausgemachte Limonaden 0,5l 6,60 €
frisch, fruchtig und ohne Konservierungsstoffe
Kirsche süß / 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





OFFENE WEINE

Pinot Grigio Weiß Il Portone	0,2l 6,90 € 0,5l 13,90 €	Chianti Rot Il Portone	0,2l 6,90 € 0,5l 13,90 €
Lugana Weiß Donini	0,2l 6,90 € 0,5l 13,90 €	Primitivo Rosso Rot Leone de Castris	0,2l 6,90 € 0,5l 13,90 €
Frizzantino Weiß lieblich	0,2l 6,90 € 0,5l 13,90 €	Lambrusco Rot lieblich	0,2l 6,90 € 0,5l 13,90 €
		Chiarretto 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 €	SANTA MARGHERITA Pinot Grigio Valdadige DOC Dieser trockene Weißwein hat eine hellgelbe Farbe und ein intensives Aroma von goldenem Apfel.	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 €



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 €

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 delikater.

0,75l 29,00 €

TRAMARI ROSÉ

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.

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 €

ROT

SIZILIEN-ROCCAPERCIAATA

Roccaperciata Nero d'Avola-Syrah DOC Sicilia

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

0,75l 27,00 €

LAMOLE DI LAMOLE

Lamole „Blu“ Chianti Classico DOCG

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

0,75l 32,00 €

CANTINE DUE PALME

Primitivo Salento

samtig, weich mit Aromen von Kompott, Kräutern und Tabak

0,75l 28,00 €

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

FLASCHE

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



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 €		



VORSPEISEN

Brotkorb ^{A1}	3,00 €	Pomodora Pesto ^{A1,G}	9,00 €
Tomatensuppe ⁹	7,00 €	Überbackene Tomaten in Pesto, Knusperkruste in Steinofen mit Mozzarella vollendet	
Bruschetta ^{A,1,J}	7,50 €	Schafskäse al forno ^{G,12}	14,50 €
geröstetes Brot mit würzigen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl		mit Cherrytomaten, Knoblauch, Chili und Kräutern	
Crostini di parma ^{A1,J,6}	9,00 €	Vitello Tonnato ^{C,D,G}	14,90 €
hausgebackenes Brot mit Tomate und Mozzarella überbacken, vollendet mit Rucola und Parmaschinken		zartes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Ei	
Spinaci Gorgonzola ^G	9,00 €	Carpaccio von Rind ^{G,J}	14,90 €
Cremiger Rahmspinat im Steinofen mit Gorgonzola überbacken		Rucola, Parmesan, Karpfen, Olivenöl	
		Antipasti Fantasia ^{A1,J,G,L} (ab 2 Personen)	p.P. 14,00 €
		bunte Auswahl von unseren Vorspeisen	

SALATE

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

KLASSIKER

Omelette Rosengarten ^C	13,90 €	Saltimbocca alla Romana ^{A1,C}	23,90 €
knusprige Bratkartoffeln, Champignons, Schinken, Lauch, Tomaten in Kräutereihülle		Kalbfleischmedaillons mit Parmaschinken in Salbei-Buttersauce mit Tagliatelle	
Omelette veget. ^C	13,90 €	Scaloppine al limone ^{A1,C}	23,90 €
knusprige Bratkartoffeln mit frischem Gemüse, Pilzen in Kräutereihülle		Kalbsfleischmedaillons in Zitronen-Weißweinsauce mit Tagliatelle	

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



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 €
Spaghetti Carbonara veget. ^{A1,C,H} mit gerösteter Karotte, Lauch, Parmesan und Eigelb	12,90 €	Penne Italia ^{A1,L} mit Broccoli, Paprika und Hähnchen in Tomatensauce	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 inn Tomatensahnesauce im Steinofen überbacken	15,00 €	Spaghetti frutti di mare ^{A1,B,D,L,H,N} in Weißwein-Tomatensauce mit Meeresfrüchten, Garnele und Krustentieren verfeinert mit Petersilie, Knoblauch und Chili	15,50 €
Hausgemachte Lasagne ^{A1,G} mit Bechamel- und Hackfleischsauce	15,00 €	Tagliatelle Romeo und Julia ^{A1,C,G,L} in Tomaten-Ricottasauce mit Basilikum, Mozzarella und Parmaschinken	15,50 €
Penne Quattro formaggi ^{A1,G} in cremiger Käsesauce	15,00 €		

KINDERKARTE

Penne Anna und Elsa ^{A1,G} mit leichter Tomaten-Mozzarellasoße	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 Mascarponecrem�, Kaffee und Kakao	7,00 €	Panna Cotta ^C mit Limoncello und Fruchten	7,00 €
--	--------	--	--------

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.



HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee⁸	2,80 €	Darjeeling Sommerpfückung	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	5,90 €	Wiesenkräuter	3,70 €
mit Baileys und Schlagsahne		Kräutermischung mit würzig-aromatischer Note	
Irish Coffee⁸ mit Whisky und Schlagsahne	5,90 €	Yuzu-Orange	3,70 €
		Früchtete mit Zitrusfrucht-Aromen	
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	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 = 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

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 Warm Speisen 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 Mittagsgeschichten 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.



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

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 - 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