



Einfach genießen & feiern

HOTEL ROSENGARTEN

# Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind.

Mit unserem Angebot an köstlichen **Speisen und Getränken** möchten wir Sie heute verwöhnen. Wählen Sie aus den Gaumenfreuden, die unser langjähriger Küchenchef Harald Hölzle und unsere Direktorin Nadja Leiskau für Sie mit viel Liebe in dieser Karte zusammengestellt haben.

Oder entscheiden Sie sich für unsere Tagesempfehlungen. Mit unserer Karte möchten wir Ihnen aber auch Lust machen auf mehr. Hier finden Sie einen Überblick über unsere **Spezialangebote wie Kostprobenmenüs, Sonntagsbraten und Feiertagsaktionen.**

Und wir präsentieren Ihnen den Rosengarten als **Location für Ihre persönlichen Feiern.** Ob Geburtstag, Hochzeit oder Betriebsfeier – bei uns erleben Sie Genuss und besondere Momente. Wir wünsche Ihnen eine genießerische Zeit bei uns!

Ihre **Nadja Leiskau** und **Harald Hölzle**  
sowie das gesamte Rosengarten Team.

## Aperitifs

und andere Prickler, die gute Stimmung verbreiten...

<b>Campari soda / Campari orange</b> .....	4 cl	<b>4,50</b>
<b>Aperol Sprizz</b> .....	10 cl	<b>5,80</b>
<b>Aperol Cranberry Minze</b> .....	10 cl	<b>5,80</b>
<b>Hugo</b> .....	10 cl	<b>5,80</b>
<b>Rosenlikör mit Cuvée V brut</b> .....	10 cl	<b>5,80</b>
<b>Cuvée V Brut Jahrgangssekt</b> .....	10 cl	<b>5,50</b>
Sektellerei Langenbach, Trier		
<b>Cremant d'Alsace Brut Weingut Wittmann</b> .....	10 cl	<b>6,90</b>
<b>Cremant d'Alsace Rosé Brut Weingut Wittmann</b> .....	10 cl	<b>6,90</b>

## Offene Weine Glas 0,2 l

2017 <b>Riesling trocken</b> .....	<b>6,90</b>
Klaus Schneider, Weingut Jesuitenhof, Dirmstein, Pfalz	
2016 <b>Weißburgunder trocken</b> .....	<b>6,90</b>
Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach, Pfalz	
2017 <b>Grauburgunder trocken</b> .....	<b>7,90</b>
Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach, Pfalz	
2017 <b>PINK. Rosé St. Laurent</b> .....	<b>7,90</b>
Weingut Tina Pfaffmann, Frankweiler, Pfalz	
2016 <b>Rotwein Cuvée</b> aus Schwarzriesling & Lemberger.....	<b>7,90</b>
Klaus Schneider, Weingut Jesuitenhof, Dirmstein, Pfalz	
2017 <b>Merlot trocken</b> .....	<b>7,90</b>
Weingut Cantina di Custoza, Venetien, Italien	
2016 <b>Hausmarke rot – Rotwein trocken</b> .....	<b>7,90</b>
Cuvée aus Portugieser, Dornfelder & Regent Weingut Uli Metzger, Grünstadt-Asselheim, Pfalz	

## Erleben - Genießen - Erfahren

**Kennen Sie bereits unsere Zett-Vinothek im Zweibrücken Fashion Outlet?**

Feine Spirituosen - ausgezeichnete internationale Weine. In Ergänzung zu unserem gastronomischen Angebot finden Sie in der VINOTHEK hervorragende Weine aus der Pfalz, französischer und italienischer Spitzen-Weingüter und passende Accessoires zu attraktiven Preisen. Kleine, exklusive Sonderpositionen, wie unser Wein des Monats lassen die Herzen der Weinfreunde höher schlagen.

**Montag bis Samstag von 10 bis 19 Uhr geöffnet.**

## Weingut Tina Pfaffmann

**„Mein Charakter soll sich in meinen Weinen widerspiegeln.“**

Ich bin eigensinnig, fröhlich und voller Lebensfreude. Mein Beruf ist mein Leben und Sie dürfen dies mit mir teilen.“ Tina Pfaffmanns Expertise zu unserem Pink Rosé St. Laurent: „Ein leichter, fruchtiger Roséwein. Trotzdem besitzt er noch einen - den typischen - Rotweincharakter. Man muss nicht viel zu ihm sagen, er macht einfach Spaß. Für jede Gelegenheit ohne groß darüber nachzudenken. Wir müssen im Alltag auch alle genug denken, oder?“

## SPITZEN-ANGEBOT

**Cremant d'Alsace**  
Rosé Brut  
Weingut Wittmann  
0,75 l **34,00**

Was schon  
immer gut war  
**Bellini**  
0,2 l **5,80**

Unser Favorit  
**Holunder-Fizz**  
mit Apfel Holundersirup,  
Zitronensaft, Gin und Soda  
0,2 l **6,20**

Lust auf  
mehr Wein?  
Sie haben die Wahl.  
Werfen Sie einen Blick in  
unsere Weinkarte.

## Vorspeisen

- Bruschetta** mit Tomate und Mozzarella <sup>(a,g)</sup> **V** .....4,50
- Kleiner bunter Vitaminbombensalat** <sup>(l)</sup> **VG G L** .....5,50
- Feldsalat** mit lauwarmem Kartoffel-Speckdressing <sup>(g,l,3)</sup> **G** ...9,50
- Caesar Salat** mit gebratenen Riesengarnelen, Knoblauch-cROUTONS und gehobeltem Parmesan <sup>(a,g,l)</sup> .....13,50
- Lauwarmer Ziegenkäse** auf Rote Beete Carpaccio mit kandierten Nüssen und Aprikosen-Mangochutney <sup>(g,h,l)</sup> **V G** 11,90  
oder alternativ **Vegan**
- Gemüsecouscous** auf Rote Beete Carpaccio mit kandierten Nüssen und Aprikosen-Mangochutney <sup>(a,l)</sup> **VG G L** .....8,90
- Vitello Tonnato** vom Kalbstafelspitz mit Kapernäpfeln <sup>(h,l)</sup> **G L** .....13,50
- Mit winterlichen Aromen **hausgebeizter Lachs** mit Honig-Senf dip dazu Kartoffelpuffer <sup>(d,j,i)</sup> **G L** ..... 12,80

## Suppen

- Mandel-Curry-Suppe** <sup>(a,i,g)</sup> **V** .....6,50
- Consommé double** mit Markklößchen <sup>(a,g,i,c)</sup> **L** .....6,50

## Vital & Gesund

- Knackiger bunter Vitaminbombensalat** mit unserem köstlichen Hausdressing <sup>(j,l,i)</sup> **VG G L** .....9,50
- dazu** mit Winteraromen lackierte geräucherte **Entenbrust** <sup>(h)</sup> **G L** .....16,50
- dazu Rinderfiletstreifen** **G L** .....19,50
- dazu** kross gebratenes **Wolfsbarschfilet** <sup>(d)</sup> .....19,50

## Vegan

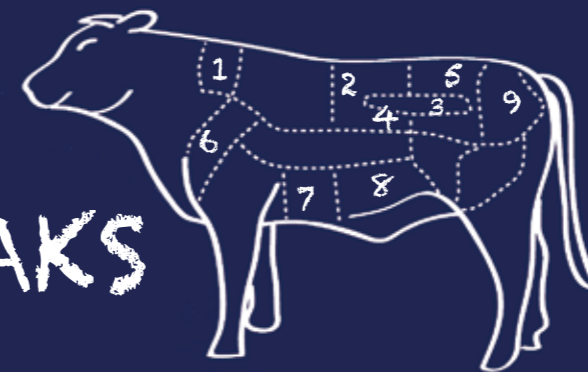
- Kartoffelinvoltini** gefüllt mit Waldpilzen auf sautiertem Spitzkohl und Dornfeldersauce <sup>(l)</sup> **VG G L** 16,50

## Pasta

- Ravioli** gefüllt mit Avocadocrème auf Ratatouille und rotem Paprikaschaum <sup>(a,g,c)</sup> **V** .....13,90
- „Unser Klassiker“ nach Rezept von Oma Zadra
- Rigatoni in Tomaten-Sahne-Sauce** mit Hackfleisch und nicht zu wenig Parmesan <sup>(a,c,g,l)</sup> ..... 10,50

- V** vegetarisch  
**VG** vegan  
**L** lactosefrei  
**G** glutenfrei

## STEAKS



- 1 Rib-Eye/Entrecôte
- 2 Roastbeef/Rumpsteak
- 3 Filet
- 4 T-Bone
- 5 Hüftsteak
- 6 Flat Iron
- 7 Skirt Steak
- 8 Flank Steak
- 9 Tafelspitz

### Rinderhüftsteak

vom argentinischen Black Angus Rind

- Ladies Cut 160 Gramm .....15,00  
Classic Cut 220 Gramm .....19,00

### Rumpsteak

vom argentinischen Black Angus Rind

- Ladies Cut 160 Gramm .....19,00  
Classic Cut 220 Gramm .....26,00

### Entrecôte

vom argentinischen Black Angus Rind

- Ladies Cut 180 Gramm .....19,00  
Classic Cut 240 Gramm .....26,00

### Rinderfilet

vom argentinischen Black Angus Rind

- Ladies Cut 160 Gramm .....24,00  
Classic Cut 220 Gramm .....32,00

### Surf & Turf

Rinderfilet vom argentinischen Black Angus Rind und gebratene Garnelen .....32,00

### Spareribs

ca. 600 Gramm .....18,50  
bei Niedertemperatur gegarte Rippchen in hausgemachter „Jack Daniels“ BBQ Sauce

Wir servieren unsere Steaks mit **Steakhouse-Pommes und Kräuterbutter.**

Sie haben andere oder zusätzliche Wünsche? **Dann wählen Sie bitte gegen Aufpreis aus den Extras:**

#### Saucen

- Portweinjus <sup>(a,l)</sup> **L** ..... +1,50  
Pfeffersauce <sup>(g,l,3,a)</sup> ..... +1,50  
BBQ <sup>(l,i,j)</sup> **G L** ..... +1,50

#### Beilagen

- Coleslaw <sup>(c,g,h,l,3)</sup> **G** ..... +3,50  
Kleine Vitaminbombe <sup>(l)</sup> **VG G L** ..... +4,50

Kleiner Caesar Salat mit Brotcroutons und gehobeltem Parmesan <sup>(g,l)</sup> **V G** ..... +5,50

- Speckbohnen <sup>(3)</sup> **G** ..... +3,50  
Zwiebeln **V L** ..... +3,00

- Cous Cous Salat **V L** ..... +3,50  
Grillgemüse **V G L** ..... +3,50  
Ratatouille <sup>(l)</sup> **V G L** ..... +3,50

- Curly Frites **V G L** ..... +1,50  
Kartoffelpfännchen <sup>(g)</sup> **V G** ..... +2,50  
Ofenkartoffel mit Sour Cream <sup>(g)</sup> **V G** ..... +3,50  
Süßkartoffelpommes **V G L** ..... +1,50

Alle unsere Steaks werden 3 Wochen in bestem Olivenöl eingelegt und nach dem Grillen mit einem Black Barbecue Pfeffer veredelt.

HAND  
MADE

### Roga-Burger

Hausgemachter Beefmix (ca. 220 Gramm), knackfrischer Salat, saftige Tomaten, Gurken, Röstzwiebeln, Bacon, Cheddar Käse und Burgersauce nach geheimer Rezeptur des Küchenchefs dazu Curly Frites <sup>(a,c,g,l,j,h,3)</sup> ..... 16,90

## Fisch

**Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten** auf Tagliolini mit Hummer-Tomatenrahmsauce <sup>(b,a,g,l)</sup> ..... **19,80**

**Duett von mariniertem Lachs und Wolfsbarschfilet** auf Safranrisotto an rotem Paprikaschaum <sup>(d,g,l,a)</sup> ..... **23,00**

## Spezialitäten

**Rinderroulade** mit Gurken, Senf und Speck gefüllt auf Karotten-Kartoffelstampf mit Rotweinjus <sup>(a,g,l,j,i)</sup> ..... **20,50**

**Sous Vide gegartes Hähnchenbrustfilet** mariniert mit Rosmarin und Limette auf Safranrisotto mit Ratatouille und Parmesanschaum <sup>(a,g,l)</sup> ..... **17,50**

**Rosa gebratenes Kalbsrückensteak** unter der Pfeffer-Pilzkruste mit Portweinjus dazu Kartoffelpfännchen <sup>(a,g,l)</sup> ..... **24,50**

## Süßes



**Unser Mini – der geht immer**  
Kleine Köstlichkeit nach Tagesempfehlung <sup>(a,c,g,e,h)</sup> ..... **2,50**

**Trilogie vom American Cheesecake**  
Eis, Cake und Mousse mit Beerentopping <sup>(a,g,c,h)</sup> ..... **7,50**

**Espresso ´n´ ice**  
1 Kugel Vanilleeis  
aufgegossen mit einem aromatischen Espresso <sup>G</sup> ..... **4,50**  
...das geht natürlich auch vegan mit Toffee Eis <sup>(c,g) VG</sup> ..... **4,50**

**Süße Lasagne von Pancakes** mit leichter Quark-Kirsch-Creme und Schokoladeneis <sup>(a,g,c,h)</sup> ..... **8,50**

**After Eight Crumble**  
Minze-Cruncheis, Schokosauce und hausgemachte Schokostreusel <sup>(c,g,a,h)</sup> ..... **5,50**

**3 Kugeln Vanilleeis <sup>G</sup>** wahlweise mit heißen Himbeeren ..... **6,90**  
heißer Schokosauce <sup>(c,g,h)</sup> ..... **6,90**

## Espresso & Mehr

aus unserer Kaffee Manufaktur Heimbs

**Espresso / doppelt** ..... **2,20/3,90**

**Espresso Coretto** „korrigiert“ mit einem Schuss Grappa ..... **3,80**

**Espresso Macchiato** ..... **2,40**

**Kaffee Crème** ..... **2,80**

**Cappuccino/Milchkaffee** ..... **3,50**

**Latte Macchiato** ..... **3,50**

## Digestifs

Edelbrände aus dem Hause "Prinz"

**Mirabelle** ..... 2 cl **3,80**

**Williams Birne** ..... 2 cl **3,80**

**Himbeergeist** ..... 2 cl **3,80**

**Zwetschge** ..... 2 cl **3,80**

<sup>V</sup> vegetarisch <sup>VG</sup> vegan <sup>L</sup> lactosefrei <sup>G</sup> glutenfrei



# Den Rosengarten erleben



*Freie Trauungen  
im Rosengarten.*



*Einfach mal die Seele baumeln  
lassen in traumhafter Location.*



*Unser „Großer Bildergarten“ eignet sich als  
Veranstaltungsraum für jede Feier*



*Ihre festliche Hochzeitstafel*



*Wie man sich bettet...  
wohnen Sie doch mal bei uns!*



*Der Herzog-Christian-Salon - Was immer es zu  
feiern gibt, hier fühlt man sich wohl.*



*Hotel Rosengarten, schon mehr als 30 Jahre erfolgreich.  
V.l.n.r.: Küchenchef Harald Hölzle,  
Direktorin Nadja Leiskau & Roland Zadra*



HOTEL // RESTAURANT  
ROSENGARTEN

Rosengartenstraße 60 · 66482 Zweibrücken  
Telefon 06332-9770 · Telefax 06332-977222

[www.rosengarten-am-park.com](http://www.rosengarten-am-park.com) · [info@rosengarten-am-park.de](mailto:info@rosengarten-am-park.de)