



Rosa villosa Rosa villosa Rosa villosa
Rosa villosa Rosa gallica Rosa gallica

Rosa villosa Rosa gallica Rosa villosa Rosa gallica
Rosa villosa Rosa gallica Rosa pendulina Rosa rubra

Rosa gallica Rosa pendulina Rosa rubra
Rosa villosa Rosa gallica Rosa pendulina Rosa rubra

Rosa villosa Rosa gallica
Rosa villosa Rosa gallica Rosa gallica

Rosa villosa Rosa gallica Rosa pendulina
Rosa villosa Rosa gallica Rosa villosa

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 wünschen 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...

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

Offene Weine Glas 0,2 l

2017 Riesling trocken	6,90
Klaus Schneider, Weingut Jesuitenhof, Dirmstein, Pfalz	
2017 Weißburgunder trocken	6,90
Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach, Pfalz	
2018 Grauburgunder trocken	7,90
Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach, Pfalz	
2018 PINK. Rosé St. Laurent	7,90
Weingut Tina Pfaffmann, Frankweiler, Pfalz	
2018 Rotwein Cuvée aus Schwarzriesling & Lemberger.....	7,90
Klaus Schneider, Weingut Jesuitenhof, Dirmstein, Pfalz	
2017 Merlot trocken	7,90
Weingut Cantina di Custoza, Venetien, Italien	
2017 Hausmarke rot – Rotwein trocken	7,90
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 Uli Metzger:

„Wir leben gerne, wir feiern gerne, wir lieben guten Wein und gutes Essen.“

Ja, und das spiegelt auch die Qualität der „Metzger Weine“ wider. Bewusst haben wir uns für dieses Weingut entschieden, welches unser Weinangebot abrundet und optimal ergänzt. All unsere Winzer kennen wir persönlich und verbürgen uns für deren Qualitätsprodukte, probieren Sie selbst!

SPITZEN-ANGEBOT

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

Brandneu
und sowas
von lecker

Cardamom Bramble

Würzig-süßlich und
fruchtig-frisch mit Gin,
Brombeerlikör und
Kardamomsirup
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 & Kleinigkeiten

- Bruschetta** mit marinierten Tomaten ^(a) **V** 4,80
- Bruschetta** mit marinierten Tomaten und Ziegenkäsecreme ^(a,g) **V** 6,80
- Kleiner bunter **Vitaminbombensalat** ^(j,l) **VG G L** 5,80
- Zucchini-Lachs-Quiche** mit buntem Salat ^(a,d,c,g) 14,50
- Carpaccio vom Rind** mit Parmesanspännen, altem Balsamico, Salatgarnitur und Oliventapenade ^(l) **G L** 16,50

Suppen

- Paprika-Crèmesuppe** mit Frischkäse-Basilikumcrostini ^(a,i,g) **V** 7,00
- Tomatenessenz** mit Tomatenconcassé ^(l) **VG G L** 7,00

Vital & Gesund

- Knackiger bunter Vitaminbombensalat** mit unserem köstlichen Hausdressing ^(j,l,i) **VG G L** 10,50
- dazu** gegrillte Hähnchenbruststreifen ^(h) **G L** 16,50
- dazu** Rinderfiletstreifen **G L** 19,50
- dazu** mariniertes Lachsfilet und Garnele ^(d) **G L** 19,50

Pasta

- Ravioli gefüllt mit Tomatenmousse** auf Ratatouille mit Basilikumpesto ^(a,g,c) **VG L** 14,50
- „Unser Klassiker“ nach Rezept von Oma Zadra
- Rigatoni in Tomaten-Sahne-Sauce** mit Hackfleisch und nicht zu wenig Parmesan ^(a,c,g,l) 11,50

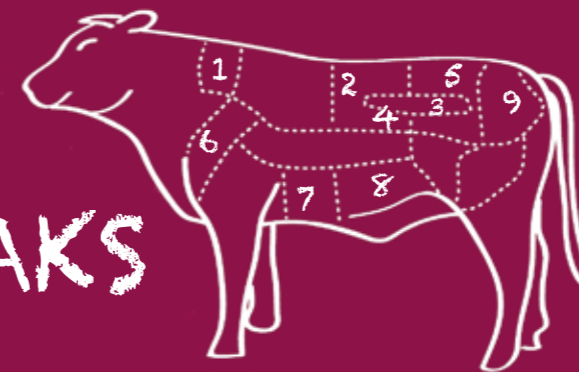
Fisch

- Gegrillter Fisch nach Tagesempfehlung** mit Curry und Koriander Aromen dazu Grillgemüse und roter Reis ^(d,l) 21,80

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

a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupine, n Weichtiere
1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitridpökelsalz, 4 Antioxidationsmittel, 5 Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 Süßungsmittel, 9 Phosphat, 10 gewachst, 11 Konserviert mit Thiabendazol, 12 chininhaltig, 13 coffeinhaltig

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

- Ladies Cut 160 Gramm 16,00
- Classic Cut 220 Gramm 19,00

Rumpsteak

vom argentinischen Black Angus

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

Entrecôte

vom argentinischen Black Angus

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

Rinderfilet

vom argentinischen Black Angus

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

Surf & Turf

Rinderfilet vom argentinischen Black Angus und gebratene Garnelen ^(b) 32,00

Spareribs

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

Hähnchenschaschlik 16,80

Grillspieß, würzig mariniert mit Paprika, Tomaten & Zwiebeln **G L**

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

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

Saucen

- Portweinjus ^(a,l) **L** +1,50
- Pfeffersauce ^(g,l,3,a) +1,50
- BBQ ^(l,i) **G L** +1,50

Beilagen

- Coleslaw ^(c,g,h,l,3) **G** +3,50
- Kleine Vitaminbombe ^(l) **VG G L** +4,50

- Speckbohnen ⁽³⁾ **G L** +3,50
- Zwiebeln **V L** +3,00

- Grillgemüse **V G L** +3,50
- Ratatouille ^(l) **V G L** +3,50

- Curly Frites **V G L** +1,50
- Kartoffelpfännchen ⁽⁹⁾ **V G** +2,50
- Ofenkartoffel mit Sour Cream ⁽⁹⁾ **V G** +3,50
- Kartoffelröstis +2,50
- 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 ^(a,c,g,l,j,h,3) 16,90

Süßes

- Unser Mini - Der geht immer**
Kleine Köstlichkeit nach Tagesempfehlung (a,c,g,e,h)2,50
- 3erlei Schokosünde** - Variation von der Schokolade (a,g,c,h) ...9,50
- Espresso`n`ice** - 1 Kugel Vanilleeis aufgegossen
mit einem aromatischen Espresso (c,g) **G**4,50
...geht natürlich auch mit Toffee Eis (c,g) **VG**4,50
- Fruchttörtchen mit Früchten der Saison**
dazu hausgemachtes Parfait (a,g,k,c)7,50
- 3 Kugeln Vanilleeis **G**** wahlweise mit
 - heißen Himbeeren.....6,90
 - heißer Schokoladensauce (c,g,h)6,90

Espresso & Mehr

- aus unserer Kaffee Manufaktur Heimbs
- Espresso / doppelt**2,20/3,90
 - Espresso Coretto** „korrigiert“ mit einem Schuss Grappa3,80
 - 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

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



Rosa villosa • Rosa gallica • Rosa pendulina
Rosa pendulina • Rosa rubiginosa
Rosa pendulina • Rosa rubiginosa
Rosa villosa • Rosa gallica • Rosa pendulina
Rosa villosa • Rosa gallica • Rosa pendulina



Starten Sie genussreich und gut gelaunt in den Tag. Wir bieten täglich ein Frühstücksbuffet mit allem, was das Herz begehrt. **All inclusive** heisst die Devise.

- **Säfte, Kaffee, Wasser & zahlreiche Teesorten**
 - **Cerealien, verschiedene Joghurts & Quarks**
 - **Rührei, Bacon, Nürnberger Würstchen & Fleischbällchen**
 - **Pancakes, Kuchen, Croissants**
- und noch viele weitere Köstlichkeiten (inkl. Waffelstation).
An Wochenenden und Feiertagen zusätzlich wechselnde Spezialitäten.

- Mo.-Fr.: 6:30-10:30**.....p. P. 16,00
- Sa.-So. + Feiertag.: 7:00-11:30**p. P. 19,00
- inklusive 1 Glas Sekt** p. P. 21,00



**0-6 Jahre
frei**
**6-12 Jahre
50%**

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 · info@rosengarten-am-park.de