

SPEISEN

SUPPEN

Hühnersuppe mit Ei

€ 5,20

Karotten-Ingwer-Suppe

€ 5,50

SALATE

Kleiner Beilagensalat

Grüner Salat, Kirschtomaten,
Paprika, Gurke, Ei, Zwiebeln,
Joghurtdressing oder Balsamico

€ 5,50

Salat Spezial

Grüner Salat, Kirschtomaten, Paprika, Gurke, Zwiebeln,
Bratkartoffeln, Spiegelei, Käse, gekochter Schinken,
Joghurtdressing oder Balsamico

€ 9,50

Nizza Salat

Grüner Salat, Kirschtomaten, Gurke, Ei, junge Böhnchen,
Oliven, Thunfisch, Sardellenfilets, rote Zwiebeln,
Joghurtdressing oder Balsamico

€ 12,50

Salat mit Hähnchenbrust

Grüner Salat, Kirschtomaten, Oliven,
Zwiebeln, Hähnchenbruststreifen,
Joghurtdressing oder Balsamico
€ 12,50

Salat mit Garnelen

Grüner Salat, getrocknete Tomaten,
Oliven, Apfel, Parmesan, Kürbiskerne,
gebratene Garnelen, Balsamicovinaigrette
€ 14,50

Salat mit Ziegenkäse

Grüner Salat, Kirschtomaten, Gurke,
Ziegenfrischkäse, Pinienkerne, Oliven,
rote Zwiebeln, Honigvinaigrette
€ 14,50

NUDELN & GNOCCHI

Frische Nudeln mit Garnelen

Gebratene Garnelen, Frühlingszwiebeln,
Kirschtomaten, Tomatensoße
€ 14,50

Frische Gnocchi mit Pesto

Parmesan, Salatbouquet
€ 12,50

1/2 HÄHNCHEN & BEILAGEN

1/2 Hähnchen mit Brot

€ 9,50

1/2 Hähnchen mit

Bratkartoffeln | Kartoffelsalat | Pommes

€ 12,50

Pommes von Süßkartoffeln mit Sauerrahm

€ 4,80

Portion Krautsalat

€ 4,00

KLASSIKER

„Currywurst mit Pommes Frites und Salat

€ 8,70

Lachsteller

Sahnemeerrettich, Baguette, Butter

€ 12,50

Leberkäs

Bratkartoffeln, Spiegelei, süßer Senf

€ 12,50

Kalbfleischsülze

Bratkartoffeln, Gewürzgurke, Remoulade

€ 12,50

Schnitzel

hausgemachte Röstzwiebeln,

Pommes Frites

€ 12,50

Schnitzel mit frischen Champignons

Pommes Frites, Estragonrahmsoße

€ 15,20

Exquisiter Käseteller

Diverser Käse, Roher Schinken, Oliven

Walnüsse, Butter, Brot

€ 13,50

Soßen

Mayonnaise, Remoulade, Chilli

€ 0,70

DESSERTS

Heiße Kirschen mit Vanilleeis

€ 4,80

Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis & Sahne

€ 5,20

Schokoladentörtchen mit flüssigem Herz

€ 5,50

Limettensorbet im Proseccobad

€ 5,50

Sommernachtstraum

2 Kugeln Vanilleeis, 2 Kugeln Schokoladeneis,
Sahne, Eierlikör

€ 5,50

Schwarzwaldbecher

2 Kugeln Vanilleeis, 2 Kugeln Schokoladeneis,
Sahne, Amarenakirschen, Kirschwasser

€ 5,50

Nussknacker

2 Kugeln Nusseis, 1 Kugel Schokoladeneis,
1 Kugel Vanilleeis, Sahne, Nüsse

€ 5,50

GETRÄNKE

Warmes

€

Kaffee	2,20
Kännchen Kaffee	4,40
Cappuccino mit Milch	2,50
Latte Macchiato	2,80
Cafe au lait	2,80
Espresso	2,00
Heiße Schokolade	2,50
Heiße Zitrone	2,60
Glühwein (saisonal)	2,60
Tee	2,20
Kamille, Pfefferminze, Schwarz, Hagebutte, Früchte, Grün	

Kaltes

Coca Cola Fanta Sprite 0,2 0,4 l	2,50 5,00
Coca Cola light 0,2 l	2,50
Bionade Holunder Ingwer-Orange 0,33 l	2,80
Orangina Original Rouge 0,25 l	2,80
Malzbier 0,33 l	3,50
Schweppes Bitter Lemon 0,2 l	2,80
Säfte 0,20 l	2,50
Apfel, Orange, Kirsche, Johannisbeere, Tomate	
Schorlen 0,4 l	4,50
Sangrita Picante 4 cl	2,50
Mineralwasser laut & still 0,25 0,75 l	2,50 6,00

Biere

König Pilsener 0,2 0,4 l	2,00 4,00
König Pilsener Alkoholfrei vom Fass 0,2 0,4 l	2,00 4,00
Pilsener Urquell 0,2 0,4 l	2,20 4,40
Moritz Fiege Pils 0,2 / 0,3 l	2,20 3,30
Köstritzer Schwarzbier 0,2 0,3 l	2,00 4,00
Potts Landbier Dunkel 0,2 0,4 l	2,20 4,40
Alsterwasser l Radler l Krefelder 0,2 0,4 l	2,00 4,00
Berliner Weiße Himbeere l Waldmeister 0,33 l	2,80
Altbierbowle 0,3 l	2,80
Benediktiner Weissbier hell dunkel 0,5 l	4,00
Erdinger Weissbier Alkoholfrei 0,5 l	4,00

Aperitif

Prosecco 0,1 l / 0,75 l	4,00 / 21,50
Prosecco mit - Hibiskus- & Orangenblüten 0,1 l - Aperol 0,1 l	4,50
Martini Bianco 5 cl	3,50
Campari mit Orange 5 cl	4,00
Ouzo 2 cl	2,50
Kräuterbitter 2cl	
Underberg	2,50
Jägermeister	2,50
Linie l Jubiläums-Aquavit	2,80
Fernet Branca l Ramazzotti l Averna	2,50

WEINE

Weinbrände 2 cl

Cognac XO, Comte Joseph	5,50
Lepanto	4,50
Hennessy VS	5,50
Don Carlos 1	5,50
Grappa	3,80

Obstbrände 2 cl 3,80

Williams Birne, Himbeergeist, Mirabelle, Zwetschge, Nussler

Klare Spirituosen 2 cl

Doppelweizen	2,20
Eversbusch Doppel-Wacholder	2,20
Maltaser	2,80
Arquebuse	2,80
Wodka	2,80

Liköre 2 cl

Molinari Sambuca	2,40
Bessen Genever	2,40
Weinbergpfirsich	2,40
Marille-Limettenlikör	2,40

Offene Weißweine

€

<u>2019 Diehl, Grauer Burgunder, Pfalz</u> feiner, duftiger Grauburgunder 0,1 0,2 l	3,00 6,00
<u>2017 Rosch, Riesling trocken, Mosel</u> trocken, frischer Riesling 0,1 0,2 l	3,00 6,00
<u>2018 Himmelstoss, Silvaner, Franken</u> filigrane Trauben, 0,1 0,2 l	3,00 6,00

Offene Rotweine

<u>2016 Castell Colindress, Spanien</u> Tempranillo und Merlot, harmonisch, Frucht, 24 Monate in Barriques Eiche gereift 0,1 / 0,2 l	3,20 / 6,40
--	-------------

Offener Rosé

<u>2019 Les Agasses, Rosé, Provence</u> vollmundig, kräftiger Rose	3,00 6,00
---	-------------

Flaschenweine 0,75 l

<u>2019 Diehl, Grauer Burgunder, Pfalz</u>	21,50
<u>2014 Van Volxem, Schiefer Riesling, Saar</u>	26,50
<u>2019 Willi Schäfer, Riesling, Mosel</u>	26,50
<u>2012 Gran Coronas Reserva, Penedes, Spanien</u> Frau Linka berät Sie gerne wegen weiterer Flaschen-Angebote!	32,00

Gaststätte Rosengarten
Traditionsgaststätte seit 1894

Inhaberin Stella Linka

Dorstener Straße 100
45657 Recklinghausen

Telefon: 02361 / 22391
rosengarten-re@t-online.de

Öffnungszeiten

Montags&Samstags Ruhetag
Di,Mi,DO,Fr, So ab 17.00 Uhr geöffnet

Wollen Sie Ihre Weihnachtsfeier oder
Ihren Geburtstag bei uns ausrichten?

Samstags nach Vereinbarung
Sonntags Brunch ab 25 Personen

EC-Karten Zahlung ab 15 €
Keine Kreditkarten

Besuchen Sie uns auf unserer neuen
Website: www.rosengarten-recklinghausen.de
Bitte fragen Sie unser Personal nach der Liste für die
Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen