

## Vorspeisen / Starters

---

Suppe des Tages <i>Soup of the Day</i>	7.5
Regenbogen Tomaten Caprese 🌱 Platte mit bunten Tomaten und Mozzarella, marinierten Oliven und warmem Baguette <i>Plate with rainbow tomatoes and mozzarella, marinated olives and warm baguette</i>	14.0
Beef Carpaccio 🍖 Rinder Carpaccio mit Blattsalat, Parmesan, Pinienkernen und Balsamico <i>Beef carpaccio with salad, parmesan, pine nuts and balsamic essence</i>	14.0
Tuna Sashimi Tacos Tacos mit Thunfisch Sashimi, Avocado Salsa und Ananas Caviar <i>Tacos with tuna sashimi, avocado salsa and pineapple caviar</i>	16.0
Seafood Cocktail 🍤 Black Tiger und Cocktail Garnelen im Glas mit Sellerie, würziger Cajun Cocktail Sauce, Avocado und Eisberg Salat <i>Black tiger and cocktail prawns in a glass with celery, cajun cocktail sauce, avocado and iceberg lettuce</i>	16.0
Black Tiger Prawns 🍤 Ca. 300 Gramm gebratene Garnelen mit Knoblauch und Chili, dazu Aioli und Baguette <i>Approx. 300 grams grilled prawns with garlic and chili, aioli and baguette on the side</i>	19.0

## Salate / Salads

---

Caesar Salat	14.5
Romana Salat, Croûtons, Hähnchenbrust, Bacon-Chips und Sardellen-Parmesan Dressing <i>Romaine lettuce, croûtons, chicken, bacon chips and anchovies parmesan dressing</i>	
Rose Garden Fresh Picked Bowl 🍌🌱🌾	12.5
Bowl mit buntem Gemüse, Quinoa, Avocado, Spinat, Salat und gebratenen Süßkartoffelwürfeln <i>Bowl with vegetables, quinoa, avocado, spinach, salad and grilled sweetpotato cubes</i>	
Quinoa Power Salat 🍌🌱🌾	12.5
Blattspinat mit Quinoa, Avocado, saisonalen Pilzen und Yuzu Trüffel Dressing <i>Spinach with quinoa, avocado, seasonal mushrooms and yuzu truffle dressing</i>	
Minty Melon 🍉	12.5
Wassermelone, Feta, Feldsalat, Minze und Zitronen Dressing <i>Watermelon, feta, lamb's lettuce, mint and lemon dressing</i>	
<b>ADD-ONS</b>	
Extra Ei <i>extra egg</i>	+1.5
Extra pochiertes Ei <i>extra poached egg</i>	+2.5
Ofentomaten <i>oven-roasted tomatoes</i>	+2.5
Avocado <i>avocado</i>	+2.5
Bacon <i>bacon</i>	+2.5
Fetakäse <i>feta cheese</i>	+2.5
Räucherlachs <i>smoked salmon</i>	+4.0
Süßkartoffel Pommes <i>sweet potato fries</i>	+4.0
Pommes Frites <i>fries</i>	+4.0
Gegrillte Hähnchenbrust (ca. 200 Gramm) <i>grilled chicken breast</i>	+8.0
Gegrillter Lachs (ca. 200 Gramm) <i>grilled salmon</i>	+12.0

## Hauptspeisen / Mains

---

Vegan Homemade Pasta 🌱🌱	12.0
Vegane Orecchiette Pasta mit hausgemachtem Basilikum Pesto, frischen Tomaten und Pinienkernen <i>Vegan orecchiette pasta with homemade basil pesto, fresh tomatoes and pine nuts</i>	
Homemade Meatball all'Arrabiata	14.0
Penne all' Arrabiata mit hausgemachten Salsiccia Fleischbällchen / <i>Penne with spicy all'Arrabiata sauce and homemade salsiccia meatballs</i>	
Fish & Chips	21.0
Kabeljau Tempura, hausgemachte Salz und Essig Pommes Frites, Gartensalat und Tatar Sauce <i>Cod tempura with homemade salt and vinegar fries, garden salad and tatar sauce</i>	
Safran Risotto 🌱🌱	13.0
Risotto mit persischem Safran, wilden Pilzen, Zucchini und Tomaten / <i>Risotto with Persian saffron, wild mushrooms, zucchini and tomatoes</i>	
Dazu gegrillter Lachs (ca. 200 Gramm) / <i>With grilled salmon</i>	
Grilled Salmon 🌱	19.5
Gegrillter Lachs (ca. 200 Gramm) auf erfrischendem Zitronen Fenchel Salat <i>Grilled salmon (approx. 200 grams) on refreshing fennel citrus salad</i>	
Moroccan Chicken	20.0
Marokkanisch mariniertes Bio-Hühnchen mit würzigem Süßkartoffel Couscous <i>Moroccan marinated organic chicken with spicy sweetpotato couscous</i>	

## Grill & Burgers

---

Rose Garden Burger		18.5
180 Gramm US Angus Beef Burger mit hausgemachter Burger-Sauce, Käse und Guacamole, dazu Pommes Frites		
<i>180 grams US Angus beef burger with homemade burger-sauce, cheese and guacamole, fries on the side</i>		
Royal Bacon Burger		19.5
180 Gramm US Angus Beef Burger mit hausgemachter Burger-Sauce, Käse, Bacon und Spiegelei, dazu Pommes Frites		
<i>180 grams US Angus beef burger with homemade burger-sauce, cheese, bacon and fried egg, fries on the side</i>		
Black Tiger Prawn Burger		23.0
Burger mit Black Tiger Garnelen, selbstgemachter Cocktail Sauce, Salat und Avocado, dazu Pommes Frites		
<i>Burger with black tiger prawns, homemade cocktail sauce, salad and avocado, fries on the side</i>		
Rose Garden Rinderfilet		
Zartes Rinderfilet mit hausgemachten Aioli Pommes Frites und grünem Salat	180 Gramm	28.5
<i>Tender filet with homemade aioli fries and green salad</i>	250 Gramm	34.0
Steak Frites		
Entrecôte mit hausgemachten Aioli Pommes Frites und grünem Salat	250 Gramm	28.5
<i>Entrecôte with homemade aioli fries and green salad</i>	320 Gramm	38.0

## Desserts

---

Crème Brûlée / <i>Crème brûlée of the Night</i> 🍷	7.0
Warmer Schokoladen Fondant Kuchen mit einer Kugel Vanilleeis / <i>Warm chocolate fondant cake with vanilla ice cream</i>	7.5
French Toast auf einem Bett aus frischem Fruchtsalat / <i>French toast on a bed of fresh fruit salad</i>	8.5

## *Alkoholfrei / Non-alcoholic*

---

### **WASSER / WATER**

Vöslauer 0,25l mit / ohne	2.5
Vöslauer 0,75l mit / ohne	6.0

### **SOFTS**

Fritz - Kola, Kola zuckerfrei, Rhabarber Schorle, Apfelsaft Schorle, Traubensaft Schorle	3.0
Thomas Henry - Cherry Blossom Tonic, Ginger Ale, Spicy Ginger, Grapefruit, Mango	3.0
ChariTea - Green, Black, Red	3.5

## Aperitif

---

	0.2 l	
Fleur de Champagne St. Germain Holunderblütenlikör und Champagner / <i>St. Germain elderflower liquor and champagne</i>	12.0	
Fiero Tonic Martini Fiero und Thomas Henry Tonic / <i>Martini Fiero and Thomas Henry tonic</i>	7.5	
Rose Garden Martini Fiero, Prosecco, TH Cherry Blossom, Himbeeren / <i>Martini Fiero, Prosecco, TH Cherry Blossom, raspberries</i>	8.0	
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser / <i>Aperol, Prosecco, sparkling water</i>	7.5	
Negroni from the Barrel Gin, Vermouth, Campari	11.0	
Mimosa Prosecco, Orangensaft / <i>Prosecco, orange juice</i>	8.0	

## Champagner & Sparkling

---

	0.1 l	0.75 l
Cuvée Vaux Brut Reingau, Schloss Vaux Weißburgunder, Riesling, Spätburgunder	7.0	45.0
Lanson Black Label Brut Champagne, Lanson Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	10.0	75.0

## *Bier & Schnaps*

---

	0.2 l
Berliner Berg Lager	4.0
Pilsener Urquell	4.0
Tiger	4.0
Heineken	4.0
Martini bianco / rosso 5 cl	6.0
Jägermeister 2 cl	3.0
Bacardi Añejo 2 cl	4.0
Vodka 23 2 cl	4.0



## *Longdrinks*

---

	0.2 l
Gin Basil Gin, The Basil	10.0
Gin Tonic Gin, Thomas Henry Tonic	9.0
Martini Tonic Martini, Thomas Henry Tonic	8.0
Vodka Soda Vodka, Thomas Henry Soda	9.0
Moscow Mule Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Gurke, Limette / <i>Vodka, Spicy Ginger, cucumber, lime</i>	9.0
Cuba Libre Bacardi Añejo Cuatro, Fritz Kola, Limette / <i>Bacardi Añejo Cuatro, Fritz Kola and lime</i>	9.0
Dark & Stormy Dark Rum, Limette, Ginger Beer / <i>Dark rum, lime, ginger beer</i>	10.0
Añejo Highball Bacardi Añejo, Orangenlikör, Limette, Ginger Ale / <i>Bacardi Añejo, orange liquor, lime, ginger ale</i>	10.0