

*Herzlich Willkommen im
Restaurant „Zum Rosengarten“
An der Märchenwiese : 67 a in
04277 Leipzig
Tel.- Nr.: 8774222*

*Wir haben von Montag bis Donnerstag
von 11,30-23.00 Uhr,
Freitag und Samstag von 11,30-24,00 Uhr
und Sonntags und Feiertags
von 11,30- 22.00 Uhr für Sie geöffnet.*

*Wir wünschen Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt.*



*Ihre Familie Fuchs
und die lieben Mitarbeiter*

Leckere Vorspeisen

- 1 gebackener Camembert* 6,50 €
*mit Preiselbeeren, Sahne, kleinem Salatbukette
und Butters toast*
- 2 Feines Würstfleisch* 5,50 €
mit Käse überbacken, dazu Toast und Zitronen
- 3 Carpaccio vom Rind* 11,50 €
*hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Parmesan,
Olivenöl, Zwiebel und buntem Pfeffer mariniert
dazu Baguette*
- 4 Kreation vom Räucherlachs* 9,50 €
*mit frischem Dill, buntem Pfeffer,
Sahnemeerrettich und Zitronen, dazu Kartoffelpuffer*

Feine hausgemachte Suppen

- 5 Tomatencremsuppe* 4,50 €
mit frischem Basilikum und Sahnehäubchen
- 6 Wildsuppe „Hubertus“* 4,50 €
*feine kräftige Suppe vom Reh und Hirsch
abgerundet mit Preiselbeersahne*
- 7 Käsecremsuppe* 4,50 €
mit Kräutercroutons und grünem Pfeffer

Feine Salate in verschiedenen Variationen

- 8 Mozzarellabällchen & Kirschtomaten*
mit frischem Basilikum, buntem Pfeffer,
Olivenöl, Zwiebeln und Balsamicocreme
dazu Baguette 7,00 €
- 9 Bunter gemischter Salatteller*
mit Salaten der Saison, frischen Kräutern
und Joghurtdressing 5,50 €
- 10 Argentinische Rotgarnelen*
angerichtet auf frischen Blattsalaten und
Cherrytomaten verfeinert mit Knoblauch
dazu Baguette 15,50 €
- 11 Tranchen vom Hähnchenbrustfilet*
angerichtet auf frischen Blattsalaten und
Cherrytomaten abgerundet mit Balsamicocreme
dazu Baguette 14,50 €
- 12 Gebackener Schafskäse*
mit eingelegtem Knoblauch und Oliven auf frischen
Blattsalaten dazu Kartoffelpuffer und Kräuterdipp 10,50 €
- 13 Backkartoffel im Salatnest*
mit Kräuterschmand auf buntem Salat
und feinem geräuchertem Lachs 10,50 €

Nudelgerichte , Vegetarisches und Eierspeisen

14 Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen

mit frischen Champignons, Lauch, Knoblauch und Zwiebeln

angeschwenkte Rinderfiletstreifen verfeinert mit Parmesan 14,50 €

15 Tagliatelle „Scampi Provence“

mit Zwiebeln, Lauch und Knoblauchöl angeschwenkte Garnelen

verfeinert mit Basilikum-Pesto und Parmesan 15,50 €

16 Hausgemachter Kartoffelrösti

mit mediterranem Pfannengemüse, Mozzarellabällchen

und Edamer verfeinert an frischem Salat 12,50 €

17 Bunter Gemüseteller

buntes Gemüse und frischer Salat dazu Ofenkartoffel

mit hausgemachtem Kräuterschmand 12,50 €

18 Omelette „nach Art des Hauses“

gefüllt mit Schinkenstreifen, Cherrytomaten und

Mozzarellabällchen an frischem Salat 10,50 €

19 Omelette „Klassisch“

gefüllt mit feinem Würzfleisch an frischem Salat

10,50 €

Köstlichkeiten aus dem Meer

20 Lachsnudeln

mit Zwiebel und Krebsbutter angeschwenkte

Lachswürfel auf Tagliatelle

verfeinert mit Balsamicocreme und Parmesan

14,50 €

21 Rotbarschfilet nach „Art des Hauses“

gebratener Rotbarsch an Käserahmsauce,

dazu Gurkensalat und Petersilienkartoffeln

16,50 €

22 Norwegisches Lachsfilet

gebratenes Lachsfilet auf mediterranem Pfannengemüse

dazu hausgemachte Kartoffelrösti mit Sauerrahm

16,50 €

23 Bachsaiblingsfilet

gebratenes Saiblingsfilet auf gebuttertem Gemüse Allerlei

und Kräutersauce dazu Basmatireis

18,50 €

24 Landerfilet „Cordon bleu“

gefüllt mit Rahmcamembert und Räucherlachs,

dazu Champignonrahm und Kartoffelstampf

mit Zwiebeln

17,50 €

Aus Topf und Pfanne

25 Schweinesteak „ au four “

Schweinerückensteak mit feinem Ragout und Käse überbacken, dazu Buttererbsen und Pommes Frites

14,50 €

26 Geschmetzeltes vom Schweinefilet

Schweinefiletstreifen in Rahmsauce mit frischen Champignons und Kroketten

14,50 €

27 Schweineschnitzel nach „ Art des Hauses “

mit einem Rahm aus frischen Champignons, Schinkenstreifen und Käse, dazu gebackene Kartoffelecken mit Kräuterschmand

14,50 €

28 Schnitzel „ Braumeister Art “

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Blumenkohl, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

15,50 €

29 Schweinemedallions nach „ Art des Hauses “

zarte Schweinstendchen gefüllt mit Schinken und Käse, dazu frische Champignons und Kroketten

17,50 €

Pfannengerichte

30 Rumpsteak „Strindberg“

*feines Argentinisches Roastbeef
in Senf-L Zwiebel-Eihülle gebacken,
dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln*

20,50 €

31 Rinderfiletsteak „Rosengarten“

*feines Argentinisches Filetsteak auf frischen Blattsalaten
an gebratenen Riesengarnelen mit Knoblauch
dazu Ofenkartoffel mit Kräuterschmand*

28,50 €

32 Rinderfiletsteak „Provence“

*feines Argentinisches Filetsteak mit Kräuterbutter
und Grillgemüse dazu Ofenkartoffel mit Kräuterschmand*

26,50 €

33 Rumpsteak „Roquefort“

*feines Argentinisches Roastbeef
überbacken mit Roquefortkäse und Käsesauce
auf knackigem Eisbergsalat, dazu Pommes Wedges*

20,50 €

34 Rumpsteak „Würrige Prärie“

*feines Argentinisches Roastbeef
mit pikanter Pfeffersauce, Speckbohnen und
Bratkartoffeln*

20,50 €

*Unsere Steaks werden ausschließlich von frischem Argentinischem
Angusfleisch zubereitet und werden mit 250 g Rohgewicht angeboten.*

Spezialitäten des Hauses

35 Hähnchenbrustfilet

*gefüllt mit Tomate-Mozzarella an
mediterranem Pfannengemüse dazu hausgemachte
Kartoffelrösti mit Kräuterschmand*

14,50 €

36 Rinderroulade

*mit Zwiebel , Gurke , Speck und Pilzen
gefüllte Roulade, dazu Apfelrotkohl und Klöße*

15,50 €

37 Rückenfilet vom Weideschaf

*rosa gebratener Lammrücken an grünen Bohnen
dazu hausgemachte Kartoffelrösti mit Kräuterschmand*

17,50 €

38 Feiner Wildgoulasch vom Hirsch

*an Apfelrotkohl, garniert mit Apfelscheibe und
Preiselbeersahne , dazu Klöße*

15,50 €

39 Larter Rehbraten aus der Keule

*in Jägersauce , an frischen Champignons,
garniert mit Apfelscheibe und Preiselbeersahne,
dazu Mandelbällchen und Kloß*

17,50 €

40 Larte Kalbsleber

*gebratene Kalbsleber an reichlich Zwiebeln
dazu Kartoffelstampf*

16,50 €

*Zum Bier empfehlen wir Deftiges und frisch
Aufgeschnittenes*

- 41 Hausgemachter Gurkensülztopf
mit feinen Zwiebeln und Joghurt- Apfelsauce an
frischem Salat dazu Bratkartoffeln 12,50 €*
- 42 Bauernfrühstück Rosengarten
deftiges aus Ei, Paprika, Zwiebel und
Bratkartoffeln, garniert mit Gewürzgurke 12,50 €*
- 43 Kutschersteak
herzhaftes Kräutersteak vom Schwein überbacken
mit Gewürzgurke und Camembert
dazu Knoblauch, Oliven und Olivenbrot 14,50 €*
- 44 Thüringer Rostbrätel
in Bier und Gewürzmarinade eingelegtes
Kammsteak mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 12,50 €*
- 45 „Beef Tatar“ zum Abend bestellbar
feines geschabtes Rindfleisch
mit Eigelb und geschrotetem bunten Pfeffer
an Cornichons und gehackten Zwiebeln
dazu frisches Brot 14,50 €*

Für unsere Senioren

46 „Zarte Kalbsleber“

*gebratene Kalbsleber an reichlich Zwiebeln
dazu Kartoffelstampf*

12,50€

47 „Geschmetzeltes vom Schweinefilet“

*zarte Filetstreifen an frischen Champignons
dazu Kroketten*

12,50€

48 „Schweineschnitzel“

*an frischem Blumenkohl und Sauce Hollandaise
dazu Bratkartoffeln*

12,50€

49 „Rotbarschfilet“

*gebratenes Filet an Käserahmsauce und
Gurkensalat dazu Petersilienkartoffeln*

12,50€

50 „Wildgoulasch „

*feiner Goulasch vom Hirsch
an Apfelrotkohl, garniert mit Apfelscheibe und
Preiselbeersahne, dazu Kloß*

12,50€

Für unsere kleinen Gäste

- 51 „*Schneeweichen und Rosenrot*“
Spaghetti mit Tomatensauce und Reibekäse 4,50€
- 52 „*Käptn' Blaubär*“
*Fischstäbchen mit Fingermöhrrchen und
Sauce dazu Kartoffelstampf* 6,50€
- 53 „*Räuberteller*“
*gegrillte Würstchen mit Pommes Frites
dazu wenn gewünscht Ketchup und Mayonaise* 4,50€
- 54 „*Zwergenschnitzel*“
*kleines Schnitzel mit Buttererbsen und
Pommes Frites* 7,50€
- 55 „*Eierkuchen*“
*feiner Eierkuchen mit Zucker und Limt
dazu Apfelmus* 4,50€
- 56 „*Fred Feuerstein*“
*eine Kugel Vanille und Kirscheis
mit Smarties und Sahne* 4,50€

Dessert

- 57 „Rote Grütze“
mit Vanillesauce und Schlagsahne 5,50€
- 58 „Vanilleeiscreme“
mit heißen Himbeeren und Schlagsahne 6,50€
- 59 „Nougat-Krokant-Eiscreme“
mit Schokoladensauce und Schlagsahne 6,50€
- 60 „Schokoladeneiscreme“
mit Eierlikör und Schlagsahne 6,50€
- 61 „Nussverführung“
Schokoladeneiscreme, Vanilleeiscreme mit
verschiedenen Nüssen, Eierlikör und Schlagsahne 6,50€
- 62 „Schwedeneisteller“
Vanilleeiscreme mit Apfelmus, Eierlikör
und Schlagsahne 6,50€
- 63 „Joghurt - Waldfruchteiscreme“
mit roter Grütze und Schlagsahne 6,50€
- 64 „Schwarzwälder Kirsch“
Kirscheiscreme mit Amarenakirschen
und Schlagsahne 6,50€

Blechkuchen, Eierkuchen und Strudel

- 65 „*Käsekuchen*“ mit Schlagsahne 3,85€
- 66 „*Bienenstich*“ mit Schlagsahne 3,85€
- 67 „*Kirschkuchen*“ mit Schlagsahne 3,85€
- 68 „*Russischer Luftkuchen*“ mit Schlagsahne 3,85€
- 69 „*Apfelkuchen*“ mit Schlagsahne 3,85€
- 70 „*Warmer Apfelstrudel*“
auf Vanillesauce, mit Vanilleeiscrème
Puderzucker und Schlagsahne 6,50€
- 71 „*Eierkuchen mit Vanilleeiscrème*“
mit Mandelsplittern, Puderzucker, Schokoladensauce
und Schlagsahne 7,50€
- 72 „*Eiskaffee oder Eisschokolade*“
mit Vanilleeiscrème und Schlagsahne 4,50€

Zu Ihren Festlichkeiten können Sie natürlich auch verschiedene Torten und Gebäck vorbestellen.

Werte Gäste

Neben unserer aktuellen Speisekarte haben wir auch saisonbedingte Speiseangebote wie die Matjeszeit, Maischolle oder die Spargelsaison und Pfifferlingszeit. Außerdem gibt es auch aktuelle Tagesangebote, welche Sie auf unseren Angebotstafeln finden oder Sie fragen unser Servicepersonal. Wir sind stets bemüht Ihnen ein vielfältiges Angebot zu präsentieren und gehen auch auf Ihre persönlichen Wünsche ein.

Sollten Sie besondere Ernährungsformen oder Allergien haben, so lassen Sie sich unsere Liste über die Inhaltsstoffe geben.

Die Speisen enthalten teilweise:

A Eier, B Sesam, C Soja, D Milch, E Sellerie, F Getreide, G Senf, H Fische, I Erdnüsse, J Krebstiere
K Nüsse, L Weichtiere, M Schwefeldioxid und Sulphit, N Lupinen, O glutenhaltiges Weizen, P glutenhaltiges Getreide Gerste

Die Getränke enthalten teilweise:

1 Farbstoffe, 2 Antioxydationmittel, 3 Chinin, 4 Süßungs-mittel, 5 Phenylalanin, 6 Koffein

Noch ein Hinweis in eigener Sache wir sind stets bemüht Ihnen eine gute Qualität der Speisen und Getränke zu bieten und auch die Wartezeiten erträglich zu gestalten. Sollte es einmal nicht so sein sprechen Sie uns an und gehen Sie nicht enttäuscht mit uns können Sie immer reden. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Ihr Rosengartenteam