



# **KLEINER ROSENGARTEN**

Speisekarte

Änderungen vorbehalten



## KLEINER ROSENGARTEN

Das Gebäude U6, 19 wurde 1889 erbaut und ist heute wegen seines großen historischen und künstlerischen Wertes denkmalgeschützt. Schon kurze Zeit nach der Fertigstellung des Hauses eröffnete die Gaststätte „Kleiner Rosengarten“ am selben Ort wo wir uns heute befinden und seither ist das Lokal nicht mehr aus der Genusskultur der Mannheimer Innenstadt wegzudenken.

Seit März 2015 können wir das First Class Hotel Kleiner Rosengarten unser eigen nennen.

## Herzlich willkommen !

Genießen Sie unsere Gastfreundschaft und unsere leckeren, mit besten und immer frischen Zutaten angerichteten italienisch-mediterranen Speisen.

Hier finden Sie eine exklusive Auswahl an frischen Salaten, knusprigen Pizzen, wohlschmeckenden Nudelspeisen sowie köstlichen Fleisch- und Fischgerichten. Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit!

# *Antipasti*

## *Vitello Tonnato classico*

mit Thunfischcreme und Kapern

16,00 €

\*\*\*

## *Rinder -Carpaccio*

Carpaccio vom Rind

mit Rucola und gehobeltem Parmesan

16,00 €

\*\*\*

## *Geklopftes Thunfisch-Carpaccio*

geklopftes Carpaccio vom Thunfisch

mit Kapern und feinen roten Zwiebeln

17,50 €

\*\*\*

## *Lauwarmer Meeresfrüchtesalat*

mit Kartoffeln und Sellerie

18,50 €

\*\*\*

## *Antipasti Rosengarten*

Vitello Tonnato, Bruschetta, Edelsalami,  
Thunfisch- und Rinder-Carpaccio, Pate vom Kalb und Ente

20,00 €

Änderungen vorbehalten!

## Salat

### *Kleiner gemischter Salat*

mit Kirschtomaten, Pecorino, Granatapfel und Croutons

7,50 €

\*\*\*

### *Brioche Rosengarten*

mit Burrata, Rucola und Kirschtomaten

13,50 €

\*\*\*

### *Wildkräuter Treviso Salat*

mit gebratenen Rinderstreifen und Pecorino

16,50 €

\*\*\*

### *Gratiniertes Ziegenkäse*

mit Honig, Walnüssen und tourniertem Apfel

14,50 €

## Suppe

### *Kirschtomatensuppe*

mit Buffalo und Olivenöl

9,50 €

\*\*\*

### *Spinatcremesuppe*

mit Trüffel und Wachtelei

9,50 €

Änderungen vorbehalten!

# *Pasta*

## *Spaghetti alla Carbonara*

mit Guanciale aus der Schweinebacke und Wachtelei

15,00 €

\*\*\*

## *Gnocchi Salbei*

Gefüllte Gnocchi mit Salbeibutter und Kirschtomaten

16,00 €

\*\*\*

## *Ravioli di Spinaci*

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat  
dazu geröstete Pinienkerne und Salbeibutter

17,50 €

\*\*\*

## *Hausgemachte Taccheri*

mit Lachs und Pesto

18,50 €

\*\*\*

## *Pasta Burrata & Pesto*

Hausgemachte Pappardelle al Pesto Genovese  
mit Burrata und Pinienkerne

20,00 €

Änderungen vorbehalten!

## *Tagliolini Trüffel*

Hausgemachte Tagliolini in Trüffelrahm  
mit frisch gehobeltem Trüffel

20,00 €

\*\*\*

## *Tagliolini Trüffel mit Rind*

Hausgemachte Tagliolini in Trüffelrahm  
mit frisch gehobeltem Trüffel und gebratenen Rinderstreifen

26,00 €

\*\*\*

## *Rappardelle di Manzo*

mit gebratenen Rinderspitzen, San Marzano Tomaten und Chili

20,00 €

\*\*\*

## *Bavette Frutti di Mare*

Hausgemachte Bavette mit frischen Meeresfrüchten

20,00 €

## *Risotto*

### *Unser Rosengarten Risotto*

Safran-Risotto mit Seeteufel, Lardo und Artischocken

20,00 €

Haben Sie Ihr Lieblingsgericht nicht gefunden, fragen Sie bitte unser Servicepersonal. Wir helfen Ihnen gerne weiter.  
Alle Nudelspezialitäten sind hausgemacht

Änderungen vorbehalten!

## *Fisch*

### *Filetto di Salmone*

Gebratenes Lachsfilet mit Wildpilz- Risotto und Beurre blanc

32,00 €

\*\*\*

### *Gebratenes Thunfischfilet*

Kartoffelpüree, Sesam, Krustentiersoße  
und Wildbrokkoli

39,50 €

\*\*\*

### *Seesunge*

im ganzen gebraten mit Wildbrokkoli und Kartoffelpüree

44,00 €

## *Fleisch*

### *Rumpsteak*

Rumpsteak vom australischen Angus Rind mit Gemüse und Kartoffeln

35,00 €

\*\*\*

### *Kotelett vom Iberico Schwein*

mit Sopressata-Sauce, gerösteten Walnüssen und Gemüse

26,00 €

\*\*\*

### *Geschmorte Lammhaxe*

mit Wildpilz-Risotto und Lammjus

36,00 €

Änderungen vorbehalten!



# *Pizza vom Holzofen*

## *Buffelmozzarella*

*Buffala, Kirschtomaten, Basilikum*

14,00 €

\*\*\*

## *Roma*

*Mozzarella, Salami, gekochter Hinterschinken, frische Champignons*

15,00 €

\*\*\*

## *Napoli*

*Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, rote Zwiebeln*

15,00 €

\*\*\*

## *Di Parma*

*Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan*

18,00 €

\*\*\*

## *Ligure*

*Mozzarella, scharfe Salsiccia, Schafskäse, Champignon,  
Oliven, rote Zwiebeln*

16,00 €

\*\*\*

## *4 Gusti*

*Mozzarella, Salami, Champignon, Hinterschinken, Spinat*

16,00 €

\*\*\*

## *Vegetaria*

*Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Broccoli, Kirschtomaten*

16,00 €

Änderungen vorbehalten!

## *Conno*

Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven

16,00 €

\*\*\*

## *Nostra* (ohne Tomatensauce)

Crème Fraîche, Spinat, mariniertes Lachs, Frühlingszwiebeln

16,00 €

\*\*\*

## *Pazza* (ohne Tomatensauce)

Fior di latte Mozzarella, frische Champignon, rote Zwiebeln, Oliven

kleine Sardinen in Olivenöl aus Galizien (Spanien)

16,00 €

\*\*\*

## *Rustica* (ohne Tomatensauce)

Buffala, rote Zwiebeln, frische Champignon, Rosmarin,

Guanciale, getrocknete Tomatenstreifen

16,00 €

\*\*\*

## *Di Mare*

mit frischem hausgemachten Meeresfrüchtesalat

17,50 €

\*\*\*

## *Vitello* (ohne Tomatensauce)

Buffala, Spinat, Vitello, Guanciale

16,50 €

\*\*\*

## *Kleiner Rosengarten*

Burrata, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Guanciale

16,50 €

## *Dessert*

### *Tiramisu Classico*

8,00 €

\*\*\*

### *Crème Brûlée*

mit Eis der Saison

8,00 €

\*\*\*

### *Vanille Panna Cotta*

mit Fruchtsauce

7,50 €

\*\*\*

### *Schokotörtchen*

mit flüssigem Kern und Vanilleeis

11,00 €

\*\*\*

### *Dreierlei Sorbet*

11,00 €

\*\*\*

### *Macarons der Patisserie Rebert*

2,50 € pro Stück

\*\*\*

### *Dreierlei Dessert*

Crème Brûlée, Panna Cotta und Sorbet

11,00 €

Änderungen vorbehalten!

## KLEINER ROSENGARTEN

Unsere Speisen enthalten nur dann kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, wenn diese bereits in Zutaten, wie beispielsweise Salami oder Schinken, enthalten sind. Wenn Sie wissen möchten, ob und welche Zusatzstoffe Ihr Essenswunsch enthält, fragen Sie uns bitte. Wir informieren Sie gerne.

### Allergiker-Tabelle

1.Gluten 2.Krebstiere 3.Eier 4.Fische 5.Erdnüsse  
6.Sojabohnen 7.Milch 8.Schalenfrüchte 9.Sellerie  
10.Senf 11.Sesamsamen 12.Schwefeldioxid  
und Sulfite 13.Lupinen 14.Weichtiere

### Zusatzstoffe

1.Farbstoffe 2.Konservierungsstoffe 3.Antioxidationsmittel 4.Geschmacksverstärker 5.geschwefelt  
6.geschwärzt 7.Phosphat  
8.Milcheiweiß 9.koffeinhaltig 10.chininhaltig 11.Süßungsmittel 12. Phenylalanin 13.gewachst  
14.Taurin

