

Vorspeisen

<i>Bunter Salat mit gehobeltem Parmesan Walnüssen und Trauben</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Blattsalat mit Kirschtomaten und Mozzarellakugeln</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Gratin von Lachs und Garnelen</i>	<i>12,80 €</i>

Suppen

<i>Kürbissuppe mit saurer Sahne</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Kraftbrühe mit Maultaschen</i>	<i>4,80 €</i>

Hauptgerichte

<i>Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Calvadosrahmsoße Gemüse und Spätzle</i>	<i>16,80 €</i>
<i>Grillspieß mit Schweinefilet, Rumpsteak und Hähnchenbrust Knoblauchdip Gemüse und Kartoffelecken</i>	<i>16,80 €</i>
<i>Putensteak mit Tomaten-Mozzarella gratiniert Kroketten</i>	<i>13,80 €</i>
<i>Rinder- und Schweinefiletwürfel mit Pommery-Senf-Soße Gemüse und Rösti</i>	<i>15,80 €</i>

*Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Soße
gemischter Salat und Kartoffeln 14,50 €*

*Kalbsrahmbraten mit Kastanien
Gemüse und Spätzle 17,80 €*

Fischgerichte

*Variation von Edelfischen mit Shrimps
Fenchelgemüse und Basmati Reis 19,00 €*

*Wolfsbarschfilet mit Pernod-Soße
und Gemüse Couscous 20,80 €*

*Zanderfilet in der Kräuterkruste
mit Gemüsetreifen und Nudeln 19,80 €*

Vegetarisch

Gemüseschnitzel auf Rahmlauch mit Kartoffeln 9,80 €

Gebackener Schafskäse mit Oliven 9,80 €

Salate

Bunter Salat mit Ochsenfetzen und Schafskäse 13,80 €

Salat mit Hähnchenbrustwürfel Mais und Tomaten 12,50 €

Blattsalat mit Lachs-Shrimps-Spießen und Avocado Dip 14,00 €

Gemischter Salatteller 4,00 €

Kombinieren Sie selbst:

Steak mit einer Auflage **jede weitere Auflage zusätzlich 1,00 €**

Zwiebel-Senf-Kruste, gebratenen Zwiebeln,
Kräuterbutter, Pfefferrahmsoße,
Schafskäse, Camembert, Gorgonzola,
gehacktem Knoblauch, gebratenen Pilzen,
Knoblauch-Kräuter-Dip

Hüftsteak

Mit einer Beilage Ihrer Wahl 17,80 €
Mit zwei Beilagen Ihrer Wahl..... 19,80 €

Rumpsteak

Mit einer Beilage Ihrer Wahl 21,80 €
Mit zwei Beilagen Ihrer Wahl..... 23,80 €

Rinderfilet

Mit einer Beilage Ihrer Wahl 25,80 €
Mit zwei Beilagen Ihrer Wahl..... 27,80 €

Beilagen:

Pommes, Rösti, Kartoffelecken, Kroketten
Gemischter Salatteller, Blattsalat
Pfannengemüse, grünen Bohnen

Wir verwenden Geschmacksverstärker in Suppen und Soßen.
Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Wir helfen Ihnen gerne weiter.



<i>Creme Brûlée mit Früchten</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Mango-Sorbet mit Rieslingsekt.....</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Joghurteis mit Ananas</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Mohn Parfait mit Früchten</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	<i>5,80 €</i>
<i>gemischtes Eis</i>	<i>4,00 €</i>
<i>gemischtes Eis mit Sahne</i>	<i>4,50 €</i>

oder vielleicht einen Kaffee, Cappuccino oder Espresso?

Wir bieten Ihnen folgende Eissorten an:

Bourbon -Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone, Walnuss, Sorbet*

**Farbstoff Carotin*

*Jahreszeitenmenü
Feiern Sie “All-Inclusive”
im Stadtgarten-Restaurant
42,50 €/Pers.*

Angebot für Gruppen ab 20 Personen beinhaltet:

Sektempfang mit Orangensaft, Likören und Blätterteiggebäck

Alle alkoholfreien Getränke, Kaffeespezialitäten

Weine aus der Karte, Bellheimer Biere

Unser jeweils aktuelles Jahreszeitenmenü

Infos unter www.stadtgarten-restaurant.de

oder im Restaurant zu erfragen

Menükarten, Kerzen, Tischdekoration und Blumenschmuck

Geschlossene Gesellschaft ab 60 Personen

Im Restaurant bis zu 100 Personen

Kinder bis 2 Jahre ohne Berechnung

Kinder von 2 bis 5 Jahre 13,00 €

Kinder von 6-12 Jahre 19,00 €

Jugendliche von 13-16 Jahre 29,00 €

Kaffee und mitgebrachter Kuchen

am Nachmittag 5,50 €/Pers.

am Abend 1,50 €/Pers.

