

## **Vorspeisen, Salate und Suppen**

<i>Gratin von Miesmuscheln .....</i>	<i>14,80 €</i>
<i>Bunter Salat mit gehobeltem Parmesan und Walnüssen .....</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Feldsalat mit Speck und Croutons .....</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Bunter Salat mit Ochsenfetzen und Schafskäse .....</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Salat mit Hähnchenbrustwürfel Mais und Tomaten .....</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Gemischter Salatteller .....</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse gratiniert .....</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Kastaniensuppe .....</i>	<i>6,20 €</i>

## **Hauptgerichte**

<i>Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Calvados-Rahmsoße Gemüse und Spätzle .....</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Schweinefiletwürfel mit Pfefferrahm-Soße Gemüse und Rösti .....</i>	<i>18,80 €</i>
<i>Putensteak mit Tomaten und Mozzarella gratiniert Gnocchi .....</i>	<i>17,80 €</i>
<i>Tafelspitz mit Meerrettich-Soße Gemischter Salat und Kartoffeln .....</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Grillspieß mit Schweinefilet, Rumpsteak und Hähnchenbrust Knoblauch-Kräuter-Dip Gemüse und Süßkartoffel-Pommes .....</i>	<i>24,80 €</i>
<i>Hirschrahmgulasch mit Preiselbeer-Birne und Spätzle .....</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Entenbrust mit Orangen-Cassis-Soße Apfelrotkohl und Dauphin-Kartoffeln .....</i>	<i>28,50 €</i>

**Kombinieren Sie selbst Steaks**  
**mit einer Auflage und einer Beilage nach Wahl**

Kalbssteak .....	26,80 €
Argentinisches Rumpsteak .....	27,80 €
Argentinisches Hüftsteak .....	24,50 €

**1 Auflage zur Wahl**

Gebratenen Zwiebeln, gebratene Pilze, Kräuterbutter, Pfefferrahmsoße,  
Schafskäse, Gorgonzola, Knoblauch-Kräuter-Dip  
Jede weitere Auflage 2,00 €

**1 Beilage zur Wahl**

Pommes, Rösti, Kartoffelecken, Kroketten, Süßkartoffel-Pommes  
Gemischter Salatteller, Pfannengemüse  
Jede weitere Beilage 4,80 €

**Fischgerichte**

Doraden-Filet mit Fenchelgemüse und Basmati-Reis .....	25,50 €
Zanderfilet in der Kräuterkruste mit Gemüsereis .....	23,80 €
Garnelen (ohne Schale) mit Kokosmilch-Curry-Soße Gemüse und Linguini .....	26,80 €

**Vegetarisch/Vegan**

Gemüseschnitzel mit Lauchrahmgemüse und Kartoffeln (Vegan) .....	14,80 €
Gebackener Schafskäse mit Oliven .....	13,80 €



<i>Crème Brûlée mit Früchten .....</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Passionsfrucht-Sorbet mit Rieslingsekt .....</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Honig-Zimt-Parfait mit Kirschen .....</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Ananas mit Passionsfrucht-Kokos-Eis (Vegan) .....</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren .....</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Gemischtes Eis .....</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Gemischtes Eis mit Sahne .....</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Kugel Eis .....</i>	<i>2,00 €</i>

*oder vielleicht einen Kaffee, Cappuccino oder Espresso?*

*Wir bieten Ihnen folgende Eissorten an:*

*Bourbon -Vanille\*, Schokolade, Erdbeere, Mango, Zitrone, Walnuss, Joghurt, Cassis-Sorbet  
Passionsfrucht-Kokos (Vegan)*

*\*Farbstoff Carotin*

*Jahreszeitenmenü  
Feiern Sie “All-Inklusive”  
im Stadtgarten-Restaurant  
49,50 €/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](http://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  
Babys bis 1 Jahr ohne Berechnung  
Kinder von 1 bis 5 Jahre 15,00 €  
Kinder von 6-10 Jahre 25,00 €  
Jugendliche von 11-15 Jahre 35,00 €  
Kaffee und mitgebrachter Kuchen  
am Nachmittag 6,50 €/Pers.  
am Abend 2,50 €/Pers.*

