

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>Lachs-Garnelen-Spieße mit Blattsalat und Kräutercreme</i>	<i>14,80 €</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>Kürbis-Cremesuppe mit Kokosmilch und Ingwer</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse gratiniert</i>	<i>5,80 €</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>Salimbocca von der Putenbrust mit Salbei und luftgetrocknetem Schinken und 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>

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

Steinbeißer-Filet mit Senfsoße und Gemüse-Couscous	24,50 €
Variation von Edelfischen mit zweierlei Soßen Blattspinat und Reis	23,80 €
Garnelen (ohne Schale) mit Gemüsenudeln und Gartenkräutersoße	26,80 €

Vegetarisch/Vegan

Gemüseschnitzel mit Kürbisgemüse Kräutercreme 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>Walnuss-Parfait mit Früchten</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
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.*

