

Frühstück / Breakfast

Montag–Freitag 9–12 Uhr & Samstag–Sonntag 9–16 Uhr
monday–friday 9 am–12 pm & saturday–sunday 9 am–4 pm

ROSE Garden



Self Service

Bitte am Tresen bestellen
Please order at the counter




ROSE GARDEN BOWLS

- Homemade Granola** 
Banane, Nüsse, Rosenhonig (wahlweise mit Mandel- / Soja- / Vollmilch oder Joghurt)
Banana, nuts, rose honey (choose almond / whole / soya milk or yoghurt) 6.0
- Frühlings-Chia / Spring-Chia** 
Rhababer-Himbeer-Vanille Kompott, Ingwer-Crumble
Chia pudding with rhubarb-raspberry-vanilla compote, ginger crumble 6.8
- Almost Classic Bircher Müsli** 
Leinsaat, Nüsse, Birne, Zimt / Linseed, nuts, pear, cinnamon 6.8
- Smoothie Açai Bowl** 
Superfood Beeren, Früchte, Granola / Superfood berries, seasonal fruit, granola 7.9
- Quinoa Breakfast Bowl**  
Quinoa, zwei pochierte Bio-Eier, Avocado, Olivenöl, Zitrone, Salz
Quinoa, two poached organic eggs, avocado, olive oil, lemon, salt 8.9
- Chef's Choice Bowl** 
Zwei pochierte Bio-Eier, Kräuterspinat-Falafel, Shiitake, Cheddar
Two poached organic eggs, herbs spinach falafel, shiitake, cheddar 9.5

SANDWICHES

- Japanisches „Ni“-Reissandwich (Onirigazu)**  
Japanese „ni“ rice sandwich
Pochierter Saibling, Gurke, Yuzu, gerösteter Sesam
Poached char, cucumber, yuzu, roasted sesame 7.0
- Seasonal Asparagus Sandwich**
Sauerteig-Brot mit gegrilltem Spargel, Bärlauchquark, Brot-Crumble,
Trüffelschinken (vegetarische Option möglich)
*Sourdough with grilled asparagus, wild garlic quark, bread crumble,
truffle ham (vegetarian option possible)* 8.0

SANDWICHES

- Avocado meets Hummus**  
Vollkorn-Sauerteig-Brot mit gegrilltem Gemüse, Süßkartoffel, Minze, Sprossen
Wholegrain sourdough with grilled vegetables, sweet potato, mint, sprouts 7.8
- Chicky Boneless**
Weizen-Wrap mit Maishähnchen, Shiitakecreme, Feta-Crumble, Römersalat, Avocado
Wheat wrap with corn fed chicken, shiitake cream, feta crumble, romaine lettuce, avocado 7.8
- Mexican Guacamole** 
Vollkorn-Sauerteig-Brot mit Romanasalat, Popped Quinoa, Sprossen, Zartbitteraspeln
Wholegrain sourdough with romaine lettuce, popped quinoa, sprouts, dark chocolate shaving 8.2





BIO-EIERSPEISEN / ORGANIC EGGS

- Drei Bio-Eier auf Sauerteigbrot mit Gewürzbutter**
Three organic eggs on sourdough with herbs butter
Wahlweise pochiert, als Rührei oder als Spiegelei
Poached, sunny side up or scrambled 6.5

ADD-ONS

je / each

- Extra Bio-Ei, Ofentomaten, Parmesan, homemade Sauce Hollandaise
Extra organic egg, grilled tomatoes, parmesan, homemade sauce hollandaise + 1.0
- Pilze, Babyspinat, Avocado, Bacon
Mushrooms, baby spinach, avocado, bacon + 2.5
- Räucherlachs, Trüffelschinken, San Daniele Schinken
Smoked salmon, truffle ham, San Daniele ham + 5.0

 vegetarisch / vegetarian  vegan  lactosefrei / lactose free  glutenfrei / gluten free

Lunch

Montag–Sonntag 12–18 Uhr
monday–sunday 12pm–6pm

ROSE Garden

Self Service

Bitte am Tresen bestellen
Please order at the counter





SALATE / SALADS

MIX & MATCH

STEP 1: Wähle deine Größe / Choose your size normal / regular 6.5
groß / large 9.5

STEP 2: Wähle deine Salate / Choose your salads
Mische bis zu 3 / 5 verschiedene saisonale Salate aus unserer Frische-Theke
Mix up to 3 / 5 different seasonal salads at our counter





STEP 3: Wähle dein Add-On / Choose your add-on

- Rose Garden knusprige Falafel / Rose Garden crunchy falafel  + 3.0
- Geräucherter Lachs / Smoked salmon   + 4.0
- Maishähnchenbrust / Corn fed chicken   + 6.0
- Trüffelschinken / truffle ham   + 4.0
- San Daniele Schinken / San Daniele ham   + 4.0





@rosegardenberlin | #rosegardenberlin | #rosegarden | #yourdelicouseveryday
Torstraße / Alte Schönhauser Straße | 10119 Berlin | info@rosegarden.de | Tel. 030 54889263

Rose Garden bietet leckeres, frisches und gesundes Essen zu jeder Tageszeit an. Wir bemühen uns stets unsere Produkte fair und lokal einzukaufen. All unsere Gerichte sind auch als vegetarische Variante erhältlich. Gerne kümmert sich das Team auch um eine vegane Option. Bei Allergien (speziell Nüsse und Samen) bitten wir darum einen Mitarbeiter zu informieren.

Rose Garden offers delicious, fresh and healthy food at every time of the day. We source all our products in a fair and local way, whenever possible. All our dishes are also available as vegetarian alternatives. Feel free to ask our staff for vegan options and we will do our best. If you have food/beverage allergies (particularly to nuts and seeds) please let us know in advance.

 vegetarisch / vegetarian  vegan  lactosefrei / lactose free  glutenfrei / gluten free

ROSE GARDEN SIGNATURES

- Caesar Salad  8.5
Croutons, Sonnenblumenkerne, Parmesandressing
Croutons, sunflower seeds, parmesan dressing
- Wahlweise mit Maishähnchenbrust, Baconchips + 6.0
Choose to add corn fed chicken, bacon chips
- Quinoa Bolognese   8.9
Dinkel Pasta / Spelt pasta
- Gefüllte Landkartoffel / Stuffed Potato   8.9
Feta, getrocknete Tomaten, Pak Choi / Feta, dried tomatoes, pak choi
- Poke Bowl  14.5
Miso Thunfisch, Avocado, Gurke / Miso tuna, avocado, cucumber

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

- „Vichyssoise“ Kartoffel-Lauchsuppe (kalt oder warm)  6.5
Potato & spring onion soup (cold or warm)
- Bärlauchquark, Sauerteigcroutons / Wild garlic quark, sourdough croutons
- Philly Steak Sandwich Baguette mit Simmentaler Rindfleisch, Jalapeño, Kimchi, Cheddar Käse / Baguette with beef from Simmental, jalapeño, kimchi, cheddar cheese 9.0
- Veal in the Garden 10.8
Kalbstafelspitz, Semmelknödel, Spargel, Dill, Meerrettich
Prime boiled veal, bread dumplings, asparagus, dill, horseradish
- Seasonal Asparagus Risotto   11.9
Spargel-Bärlauch-Risotto mit Cherrytomaten, Ziegenkäse-Crumble
Asparagus & wild garlic risotto, cherry tomatoes, goat cheese crumble
- Love Beet  13.0
Rote Bete Gnocchi mit Mascarpone, Walnuss, Babyspinat, Blauschimmelkäse-Sauce
Red beetroot gnocchi with mascarpone, walnut, baby spinach, blue cheese sauce