

Liebe Gäste.

herzlich willkommen in unserer „Rose“!

Es freut uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Damit das auch so bleibt, bemühen wir uns sehr. Wir wünschen uns, dass Sie mit einem strahlenden Lächeln nach Hause gehen und mit uns und unseren Produkten zufrieden sind.

Ihre Familie Carle mit allen Mitarbeitern

Haben Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit, ernähren Sie sich vegan oder mögen einfach etwas nicht? Sprechen Sie uns an!

Zur Information: Unsere Saucen werden mit Kartoffelstärke abgebunden und sind glutenfrei. Gerne servieren wir Ihnen glutenfreie Backwaren sowie laktosefreie Milchprodukte.

Nahezu alle Speisen servieren wir Ihnen auch als Seniorenportion. Ebenso können alle Gerichte auch zum Mitnehmen (to go) bestellt werden. Preis bei Mitnahme – 25% des ausgezeichneten Preises



Vorspeisen und Suppen

Bunter Salatteller	7,50
Bunter Salatteller mit Kartoffelsalat	8,50
Baguette mit Kräuterbutter	6,50
Gratinierter Weißlensburger Bio Schafskäse mit gegrillter Zucchini	21,00
Gambas al ajillo mit Weißbrot	24,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven-Trüffelmarinade, Parmesan und Weißbrot	24,00
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	9,80
Pfifferlingcremesuppe	11,00
Klare Tomatenessenz mit Basilikum-Quarkklößchen	12,00

Unsere Menüempfehlungen

Menü I

Klare Tomatenessenz mit Basilikum-Quarkklößchen
Im Bambuskorbchen gedämpftes Steinbeißerfilet mit
Pommery-Senfsauce, Gemüsestreifen und Kartoffeln

Tiramisu mit Beeren

53,50

Menü II

Klare Tomatenessenz mit Basilikum-Quarkklößchen
Seeteufelmedaillon mit Pinienkernen,
Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Tiramisu mit Beeren

58,50

Menü III

Klare Tomatenessenz mit Basilikum-Quarkklößchen
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelscheiben
Bratkartoffeln

Tiramisu mit Beeren

49,50

Menü IV

Klare Tomatenessenz mit Basilikum-Quarkklößchen
Rehbraten Baden-Baden mit Preiselbeerbirne und Spätzle

Tiramisu mit Beeren

49,50

Hauptgerichte

Großer Salatteller mit Putenbruststreifen, Baguette	22,00
Großer Salatteller mit Weißensburger Bio-Schafskäse, Baguette	24,00
Leberknödel geschmälzt mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	17,00
Linsen mit Spätzle, Rauchfleisch und Saitenwürstle	21,00
Saure Nierle <i>oder</i> Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	22,00
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	17,50
Cordon bleu vom Schweinerücken mit großem, bunten Salatteller	28,00
Schweinemedallions mit Pfifferlingen, Speck- & Zwiebelwürfel dazu Spätzle	29,00
Wiener Kalbsrahmgulasch mit Spätzle	28,00
Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit großem buntem Salatteller	34,00
Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne und Spätzle	32,00
Putensteak mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes dauphines	28,00
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelscheiben Bratkartoffeln	32,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle	32,00
Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce und Rösti	43,00

Vegetarisch

Gnocchi mit Tomatensauce und Käse überbacken	14,50
Champignon-Erbсенragout mit Kokos-Chilisauce und Reis (vegan)	16,00
Cremige Pfifferlinge im Nudelnest	21,00
Grünkernküchle mit Gemüse und Sauce Hollandaise	25,00

Vesper

Hausgemachtes Griebenschmalz mit Brot	6,90
1 Paar Hausmacher Bratwurst mit Kartoffelsalat und Brot	15,00
Ochsenmaulsalat mit Bauernbrot	15,00
Wurstsalat mit Lyoner (und Käse), Zwiebelwürfel und Brot oder schwäbisch mit Schwarzer Wurst	15,00
Vesperteller mit Wurst, Schinken, Käse, Gurke und Brot	15,00
Pizza Toast mit Salami, Champignons, Käse	9,80
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	14,50
Paniertes Schweinekotelett mit Kartoffel-Gurkensalat	19,00
Tatar mit Eigelb, Zwiebeln, Kapern, Gewürzgurke dazu Brot	31,00

Dessert

Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade)	4,30
Kugel Walnusseis	4,80
Kugel hausgemachtes Sorbet	5,00
Affogato (1 Kugel Vanilleeis mit Espresso)	6,50
Espresso mit Mini Crème brûlée	7,00
Gemischtes Eis mit Sahne (Vanille, Schokolade und Erdbeereis)	8,80
	kleine Portion 6,80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	11,00
	kleine Portion 8,20
Schwarzwaldbecher	
Vanilleeis, Walnusseis, Schokoladeneis, Kirschwasser, Sahne	11,00
	kleine Portion 8,20
Bananensplit	
Vanilleeis (3 Kugeln) mit Banane, Eierlikör und Sahne	10,50
Menüdessert	11,00
Caipirinhasorbet mit Sekt aufgefüllt	11,00
Hausgemachte Sorbets mit Früchten	17,50
	kleine Portion 13,00
Tiramisu mit frischen Früchten	12,00
Apfelkühle mit hausgemachtem Vanilleeis	16,00
	kleine Portion 12,00
Crème brûlée	15,00
Mousse au chocolat mit frischen Früchten	17,50
	kleine Portion 13,00
Karamellisiertes Passionfruchtparfait mit Früchten	15,00
Warmes Schokoladentörtchen mit Beeren, Kaffeeis und Himbeersorbet	17,50
Käsedessert	19,00