

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.



Vorspeisen und Suppen

Bunter Salatteller	7,50
Gemischter Salatteller mit Kartoffelsalat	8,50
Eine Maultasche geschmälzt als Versucherle mit Kartoffelsalat	13,80
Gratinierter Weißbierburger Bio-Schafskäse mit gegrillter Zucchini, Baguette	21,00
Gambas al ajillo, Baguette	24,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven-Trüffelmarmade, Parmesan und Baguette	24,00
Traditionelle Gänseleberterrine mit Aprikosenkonfit, Blattsalaten und Baguette	25,00
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	9,80
Pfifferling-Cremesuppe	11,00

Unsere Menüempfehlungen

Menü I

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Thunfischsteak (medium gebraten) mit Kapern-Buttersauce,
Ratatouille und Olivenrisotto

Grießflammerie mit Zwetschgen

58,50

Menü II

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Seeteufelmedaillon mit Pinienkernen,
Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Grießflammerie mit Zwetschgen

59,50

Menü III

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelscheiben
Bratkartoffeln

Grießflammerie mit Zwetschgen

49,50

Menü IV

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Lammrücken mit Speckbohnen und Rosmarin-Würfelpotatoen

Grießflammerie mit Zwetschgen

58,50

Hauptgerichte

Großer Salatteller mit Putenbruststreifen, Baguette	22,00
Maultaschen geschmälzt mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	17,00
Linsen mit Spätzle, Rauchfleisch und Saitenwürstle	21,00
Saure Nierle oder 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
Putensteak mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes dauphines	28,00
Wiener Kalbsrahmgulasch mit Spätzle	29,00
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelscheiben, Bratkartoffeln	32,00
Wiener Kalbschnitzel mit Preiselbeeren und großem buntem Salatteller	34,00
Lammrücken mit Speckbohnen und Rosmarin-Würfelkartoffeln	39,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle	32,00
Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce und Rösti	43,00

Vegetarisch

Cremige Pfifferlinge im Nudelnest	21,00
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	14,50
Champignon-Erbсенragout mit Kokos-Chilisauce und Reis (vegan)	16,00
Rotes Curry mit Gemüse und Mini-Maultaschen (vegan)	16,00
Gemüseteller mit Petersilienkartoffeln (vegan möglich)	25,00

Vesper

Hausgemachtes Griebenschmalz mit Brot	6,90
1 Paar Saitenwurst (Frankfurter) mit Brot	7,50
2 Stück Fleischküchle mit Kartoffelsalat	14,00
1 Paar Hausmacher Bratwurst mit Brot	11,00
Wurstsalat mit Lyoner, Zwiebelwürfel und Brot	15,00
Schweizer Wurstsalat mit Lyoner, Käse, Zwiebelwürfel und Brot	15,00
Vesperteller mit Wurst, Schinken, Käse, Gurke und Brot	15,00
Pizza Toast mit Salami, Tomate, Champignons und Käse	9,80
Paniertes Schweinekotelett mit Kartoffel-Gurkensalat	19,00

Dessert

Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade)	3,90
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
Vanilleeis (2 Kugeln) mit heißen Himbeeren und Sahne	11,00
Schwarzwaldbecher	
Vanilleeis, Walnusseis, Schokoladeneis, Kirschwasser, Sahne	11,00
Bananensplit	
Vanilleeis (2 Kugeln) mit Banane, Eierlikör und Sahne	9,80
Menüdessert	11,00
Caipirinhasorbet mit Sekt aufgefüllt	9,80
Hausgemachte Sorbets (3 Nocken) mit Früchten	14,00
Tiramisu mit Früchten	12,00
Apfelküchle mit hausgemachtem Vanilleeis	16,00
Crème brûlée	15,00
Mousse au chocolat (3 Nocken) mit Früchten	15,00
Karamellisiertes Passionfruchtparfait mit Früchten	15,00
Warmes Schokoladentörtchen mit weißem Kaffeeis und Himbeersorbet	17,50
Käsedessert	19,00