

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
Feldsalat mit Walnussdressing, Speck- & Brotwürfel	12,50
Eine Maultasche geshmälzt als Versucherle mit Kartoffelsalat	13,80
Geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland, Feldsalat	19,00
Gratinerter Ziegenkäse mit Rote Beete Carpaccio, Walnüssen und Feldsalat	21,00
Gambas al ajillo mit Weißbrot	24,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven-Trüffelmarinade, Parmesan und Weißbrot	24,00
Traditionelle Gänseleberterrine mit Quittengelee, Feldsalat, Baguette	25,00
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	9,80
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	9,80
Kürbiscremesuppe mit steirischem Öl & gerösteten Kernen	11,00
Wildkraftbrühe mit Waldpilzroulade	12,00

Unsere Menüempfehlungen

Menü I

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Zanderfilet „Winzerin Art“ mit Speck-, Brotwürfel und Trauben gebraten
dazu Weinkraut und Kartoffelpüree

Zimtmousse mit Kirschen

57,50

Menü II

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Seeteufelmedaillon mit Pinienkernen,
Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Zimtmousse mit Kirschen

59,50

Menü III

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Geschnetzelte Gänseleber in Apfel-Calvadosrahm
mit Mandel-Brokkoli und Kartoffelpüree

Zimtmousse mit Kirschen

50,50

Menü IV

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Rehbraten Baden-Baden mit Preiselbeerbirne und Spätzle

Zimtmousse mit Kirschen

49,50

Fischgerichte

Black Tiger Garnelen mit Gemüestreifen und Penne Nudeln – scharf –	32,50
Zanderfilet „Winzerin Art“ mit Speck-, Brotwürfel und Trauben gebraten dazu Weinkraut und Kartoffelpüree	39,00
Seeteufelmedaillon mit Pinienkernen, Blattspinat und Petersilienkartoffeln	41,00

Hauptgerichte

Großer Salatteller mit Putenbruststreifen, Baguette	22,00
Leberknödel geschnitten mit Röstzwiebeln und gemischem Salat	17,00
Linsen mit Spätzle, Rauchfleisch und Saitenwürstle	21,00
Saure Nierle mit Bratkartoffeln	22,00
Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	22,00
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	17,50
Cordon bleu vom Schweinerücken mit großem, bunten Salatteller	28,00
Hohenloher Pfännle	
Schweinelendchen mit Champignons und Sauce Hollandaise überbacken dazu Schupfnudeln und Spätzle	29,00
Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und großem buntem Salatteller	34,00
Putensteak mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes dauphines	28,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle	32,00
Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce und Rösti	43,00

Ente – Gans – Wild

Hirschgulasch mit Semmelknödel	29,00
Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne und Spätzle	32,00
Geschnetzelte Gänseleber in Apfel-Calvadosrahm mit Mandel-Brokkoli und Kartoffelpüree	33,00
Rosa gebratene Entenbrust mit „unserem“ Rotkraut und Kartoffelklöße	39,00
Gänsebraten mit Maronen, Bratapfel „unserem“ Rotkraut und Kartoffelklößen	47,00

Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln	14,50
Kürbisrisotto mit steirischem Öl & Parmesanspänen	14,50
Champignon-Erbsenragout mit Kokos-Chilisauce und Reis (vegan)	16,00
Champignons in Kräuterrahm mit Semmelknödel	17,00
Gemüseteller mit Petersilienkartoffeln (vegan möglich)	25,00

Vesper

Hausgemachtes Griebenschmalz mit Brot	6,90
2 Fleischküchle mit Kartoffelsalat	14,00
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, Tomate, Champignons und Käse	9,80
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
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	11,00
	kleine Portion 8,20
Schwarzwaldbecher	
Vanilleeis, Walnusseis, Schokoladeneis, Kirschwasser, Sahne	11,00
Bananensplit	
Vanilleeis (3 Kugeln) mit Banane, Eierlikör und Sahne	10,50
Menüdessert	
Walnussparfait mit Rumtopffrüchten und Schokoladensorbet	16,00
Caipirinhasorbet mit Sekt aufgefüllt	11,00
Hausgemachte Sorbets mit Früchten	17,50
	kleine Portion 13,00
Tiramisu mit Früchten	12,00
Apfelküchle mit hausgemachtem Vanilleeis	16,00
	kleine Portion 12,00
Crème brûlée	15,00
Mousse au chocolat mit Früchten	17,50
	kleine Portion 13,00
Karamellisiertes Passionfruchtparfait mit Früchten	15,00
Warmes Schokoladentörtchen mit weißem Kaffeeees und Himbeersorbet	17,50
Käsedessert	19,00