

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
Gemischter Salatteller mit Kartoffelsalat	8,50
Feldsalat mit Walnussdressing, Speck- & Brotwürfel	12,50
Eine Maultasche geschmälzt als Versucherle mit Kartoffelsalat	13,80
Gratinierter Ziegenkäse mit Rote Beete Carpaccio, Walnüssen und Feldsalat	21,00
Lauwarmes geräuchertes Forellenfilet mit Feldsalat, Sahnemeerrettich, Baguette	22,00
Gambas al ajillo mit Weißbrot	24,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven-Trüffelmarinade, Parmesan und Weißbrot	24,00
Traditionelle Gänseleberterrinen mit Quittengelee, Feldsalat, Baguette	25,00
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen	9,80
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	9,80
Bärlauch Cremesuppe	10,50

Unsere Menüempfehlungen

Menü I

Bärlauch Cremesuppe

Saiblingfilet mit Mandelbutter gebraten,
dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Erdbeer-Rhabarber-Grütze mit Joghurt-Limetten-Sorbet

57,50

Menü II

Bärlauch Cremesuppe

Zanderfilet mit Käse-Pfeffersauce und Rösti

Erdbeer-Rhabarber-Grütze mit Joghurt-Limetten-Sorbet

57,50

Menü III

Bärlauch Cremesuppe

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelscheiben
Bratkartoffeln

Erdbeer-Rhabarber-Grütze mit Joghurt-Limetten-Sorbet

49,50

Menü IV

Bärlauch Cremesuppe

Lammhäxle mit Schmorgemüse und Polentaschnitte

Erdbeer-Rhabarber-Grütze mit Joghurt-Limetten-Sorbet

51,50

Fischgerichte

Zanderfilet mit Käse-Pfeffersauce und Rösti	39,00
Black Tiger Garnelen mit Gemüsestreifen und Penne Nudeln – scharf -	32,50
Saiblingfilet mit Mandelbutter gebraten, dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln	39,00

Hauptgerichte

Lammhäxle mit Schmorgemüse und Polentaschnitte	34,00
Lammrücken mit Speckbohnen und Bärlauch-Schupfnudeln	39,00
Großer Salatteller mit Putenbruststreifen, Baguette	22,00
Leberknödel geschmälzt mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	17,00
Maultaschen „Schwäbisch“ mit Sauerkraut und Schupfnudeln	21,00
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	
Schweinelenochen mit Champignons und Sauce Hollandaise überbacken dazu Schupfnudeln und Spätzle	29,00
Putensteak mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes dauphines	28,00
Wiener Kalbsrahmgulasch mit Spätzle	29,00
Wiener Kalbschnitzel mit Preiselbeeren und großem buntem Salatteller	34,00
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelscheiben, Bratkartoffeln	32,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle	32,00
Rinderroulade „Großmütterchen Art“ mit Bandnudeln	33,50
Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce und Rösti	43,00

Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln	14,50
Champignon-Erbsenragout mit Kokos-Chilisauce und Reis (vegan)	16,00
Champignons in Kräuterrahm mit Semmelknödel	17,00
Gemüseteller mit Bärlachschupfnudeln (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
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	11,00
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 Kaffeeis und Himbeersorbet	17,50
Käsedessert	19,00