

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.

Wir achten auf Qualität und stellen fast alles selbst aus Grundprodukten her. So sind wir bestrebt, möglichst viele regionale Produkte in unserer Küche zu verarbeiten. Kurze Lieferwege und frische saisonale Lebensmittel aus unserer Heimat. Nur so wissen wir auch wirklich, was in unsere Töpfe kommt!

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

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

Kennen Sie unser Rose-Lädle mit den hausgemachten Produkten in Dosen & Gläsern?



Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt

Ihre Familie Carle mit allen Mitarbeitern



Vorspeisen und Suppen

Gemischter Salatteller mit Kartoffelsalat	8,50
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamicoessig und Olivenöl dazu Weißbrot	15,00
Melone mit Parmaschinken, Baguette	19,00
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 Kräuterflädle	9,80
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	11,00
Tomatensuppe	10,50

Unsere Menüempfehlungen

Menü I

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

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

Tiramisu mit Rhabarber-Beeren-Grütze und Himbeersorbet

56,50

Menü II

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Seeteufel-Medaillons mit Pommery-Senfsauce,
Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Tiramisu mit Rhabarber-Beeren-Grütze und Himbeersorbet

58,50

Menü III

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Wiener Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Salatteller

Tiramisu mit Rhabarber-Beeren-Grütze und Himbeersorbet

49,50

Menü IV

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Rehbraten Baden-Baden mit Preiselbeerbirne, Spätzle, Salatteller

Tiramisu mit Rhabarber-Beeren-Grütze und Himbeersorbet

55,50

Fischgerichte

Black Tiger Garnelen mit Pesto-Spaghetti	32,50
Seeteufel-Medaillons mit Pommery-Senfsauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln	41,00
Thunfischsteak (medium gebraten) mit Kapern-Buttersauce, Ratatouille und Olivenrisotto	38,00

Hauptgerichte

Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Reis	15,00
Saure Nierle oder Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	22,00
Schweinebäckchensülze mit Zwiebeln, Essig, Öl und Bratkartoffeln	19,00
Großer Salatteller mit Putenbruststreifen <u>oder</u> Weißensburger Schafskäse, Baguette	22,00
Linsen mit Spätzle, Rauchfleisch und Saitenwürstle	21,00
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatteller	22,50
Cordon bleu vom Schweinerücken mit großem, bunten Salatteller	28,00
Schweinelendchen mit Pfifferlingen und Spätzle	29,00
Wiener Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Salatteller	33,00
Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit großem buntem Salatteller	34,00
Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller	37,00
Putensteak mit Kräuterbutter, Gemüsebouquet, Pommes dauphines	28,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salatteller	37,00

Vegetarisch

Polentaschnitte mit Ratatouille und Basilikumsauce	23,00
Spaghetti mit hausgemachter Basilikum-Pinienkern-Pesto, dazu Salatteller	21,00
Gnocchi mit Tomatensauce und Käse überbacken, dazu Salatteller	19,50

Steakspezialitäten

Iberico Schweinekotelette / Lammrücken / Rumpsteak ohne Fettrand	29,00
Rinder Filetsteak	37,00
T-Bone Steak (500 Gramm)	39,00

dazu können Sie wählen...

▪ Bratkartoffeln	▪ Pommes frites	▪ Würfelkartoffeln	à	5,20
▪ Maiskolben				
▪ Grillgemüse	▪ gebratene Pfifferlinge	▪ Speckbohnen	à	8,00
▪ Bunter Salatteller			à	7,50

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 und Salat	15,00
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller	19,50
Paniertes Schweinekotelett mit Kartoffel-Gurkensalat	20,00
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