

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
Eine Maultasche geschmälzt als Versucherle mit Kartoffelsalat	13,80
Gratinierter Weißlenburger Bio-Schafskäse mit gegrillter Zucchini, Baguette	21,00
Gambas al ajillo, Baguette	24,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven-Trüffelmarinade, Parmesan und Baguette	24,00
Traditionelle Gänseleberterrinen mit Quittengelee, Blattsalaten und Baguette	25,00
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen	9,80
Maultaschensuppe	10,50

Unsere Menüempfehlungen

Menü I

Spargelcremesuppe

Ganze Scholle „Finkenwerder Art“ mit Streifen vom rohen Schinken
und Shrimps gebraten, Petersilienkartoffeln

Panna Cotta mit Erdbeeren

56,50

Menü II

Spargelcremesuppe

Gebratenes Lachsfilet mit grünem Spargel
und Petersilienkartoffeln

Panna Cotta mit Erdbeeren

57,50

Menü III

Spargelcremesuppe

Wiener Kalbsrahmgulasch mit Spätzle

Panna Cotta mit Erdbeeren

47,50

Menü IV

Spargelcremesuppe

Rehbraten Baden-Baden mit Preiselbeerbirne und Spätzle

Panna Cotta mit Erdbeeren

49,50

Fischgerichte

Black Tiger Garnelen mit Gemüsestreifen und Penne Nudeln – scharf -	32,50
Ganze Scholle „Finkenwerder Art“ mit Streifen vom rohen Schinken und Shrimps gebraten, Petersilienkartoffeln (auch ohne Schinken möglich)	38,00
Gebratenes Lachsfilet mit grünem Spargel und Petersilienkartoffeln	39,00

Hauptgerichte

Rinderleber mit Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	28,00
Lammrücken mit Speckbohnen und Rosmarin-Würfelkartoffeln	39,00
Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeer-Birne und Spätzle	32,00
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 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
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
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle	32,00
Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce und Rösti	43,00

Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln	14,50
Champignon-Erbsenragout mit Kokos-Chilisauce und Reis (vegan)	16,00
Gemüseteller mit Petersilienkartoffeln (vegan möglich)	25,00
Spargel-Bärlauch-Risotto mit Parmesan	25,00
Spargelragout mit Nudeln in Schnittlauchsauce	24,00

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