

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

Hygiene - Information

Der Umwelt zuliebe verzichten wir weitestgehend auf Papierservietten. Unsere Tischdecken und Mundservietten werden bei 90°C gewaschen und heiß gemangt.

Das Geschirr und Besteck werden bei über 85°C in unseren Spülmaschinen gespült. Die Osmoseanlage erspart uns unnötiges Anfassen im Anschluss.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt

*Ihre Familie Carle
mit allen Mitarbeitern*

Vorspeisen und Suppen

<i>Gemischter Salatteller mit Kartoffelsalat</i>	8,50
<i>Eine Maultasche geschmälzt als Versucherle mit Kartoffel- und Blattsalat</i>	13,80
<i>Gratinierter Weißlensburger Bio Schafskäse mit gebratenen Zucchinischeiben, Salatbouquet und Weißbrot</i>	19,00
<i>Gambas al ajillo mit Weißbrot</i>	24,00
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven-Trüffelmarinade gehobeltem Parmesan und Weißbrot</i>	24,00
<i>Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen</i>	9,80
<i>Maultaschensuppe</i>	10,50
<i>Bärlauchcremesuppe mit Brotwürfelchen</i>	10,50
<i>Spargelcremesuppe</i>	11,00

Unsere Menüempfehlungen

Menü I

Spargelcremesuppe

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

Törtchen und Grütze vom Rhabarber mit Joghurt-Limettensorbet
55,00

Menü II

Spargelcremesuppe

Seeteufelmedaillons mit Kräuterkruste, Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Törtchen und Grütze vom Rhabarber mit Joghurt-Limettensorbet
56,00

Menü III

Spargelcremesuppe

Kalbsleber mit Apfel- und Zwiebelscheiben gebraten, Bratkartoffeln und Salatteller

Törtchen und Grütze vom Rhabarber mit Joghurt-Limettensorbet
55,50

Menü IV

Spargelcremesuppe

Lammhaxe mit Schmorgemüse und Römischen Nocken (Polenta)

Törtchen und Grütze vom Rhabarber mit Joghurt-Limettensorbet
52,00

Fischgerichte

<i>Salzwassergarnelen mit Gemüsestreifen und Penne Nudeln –scharf-</i>	<i>32,50</i>
<i>Thunfischsteak (medium gebraten) mit Kapern-Buttersauce, Ratatouille und Olivenrisotto</i>	<i>37,00</i>
<i>Seeteufelmedaillons mit Kräuterkruste, Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i>	<i>38,00</i>

Bruchsaler Spargel

<i>1 Portion Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise ...</i>	
<i>... mit Petersilienkartoffeln <u>oder</u> mit Flädle</i>	<i>29,00</i>
<i>... mit rohem oder gekochtem Schinken und Petersilienkartoffeln</i>	<i>34,00</i>
<i>... mit Schweineschnitzel und Kartoffeln</i>	<i>36,00</i>
<i>... mit Kalbsteak und Kartoffeln</i>	<i>45,00</i>

Hauptgerichte

<i>Großer Salatteller mit Putenbruststreifen dazu Weißbrot</i>	<i>22,00</i>
<i>Putensteak mit Kräuterbutter, Gemüsebouquet, Pommes dauphines</i>	<i>28,00</i>
<i>Maultaschen geschmälzt mit Zwiebeln dazu gemischter Salatteller</i>	<i>17,00</i>
<i>Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Reis und Salatteller</i>	<i>18,50</i>
<i>Linsentopf mit Spätzle, Rauchfleisch und Saitenwürstle</i>	<i>21,00</i>
<i>Saure Nierle oder Saure Kutteln mit Bratkartoffeln</i>	<i>22,00</i>
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatteller</i>	<i>22,50</i>
<i>Cordon bleu vom Schweinerücken mit großem, bunten Salatteller</i>	<i>28,00</i>
<i>Hohenloher Pfännle</i>	
<i>Schweinelendchen mit Champignons und Sauce Hollandaise überbacken dazu Schupfnudeln, Spätzle und Salatteller</i>	<i>34,00</i>
<i>Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Salatteller</i>	<i>31,00</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit großem buntem Salatteller</i>	<i>34,00</i>
<i>Kalbsleber mit Apfel- und Zwiebelscheiben gebraten, Bratkartoffeln und Salatteller</i>	<i>37,00</i>
<i>Lammhaxe mit Schmorgemüse und Römischen Nocken (Polenta)</i>	<i>34,00</i>
<i>Lammrücken mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>39,00</i>
<i>Siedfleisch mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Salatteller</i>	<i>31,00</i>
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salatteller</i>	<i>37,00</i>
<i>Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce, Rösti und Salatteller</i>	<i>49,00</i>

Vegetarisch

<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller</i>	<i>19,50</i>
<i>Frische Pilze in Kräuterrahm mit Semmelknödel und Salatteller</i>	<i>22,00</i>
<i>Gemüseteller mit Petersilienkartoffeln</i>	<i>24,00</i>
<i>Grünkernküchle mit Gemüse und Sauce Hollandaise</i>	<i>25,00</i>

Vesper

<i>Hausgemachtes Griebenschmalz mit Brot</i>	6,90
<i>1 Paar Hausmacher Bratwurst mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut, Brot</i>	15,00
<i>Wurstsalat mit Lyoner (und Käse), Zwiebelwürfel und Brot oder schwäbisch mit Schwarzer Wurst</i>	15,00
<i>Vesperteller mit Wurst, Schinken, Käse, Gurke und Brot</i>	15,00
<i>Pizza Toast mit Salami, Champignons, Käse und Salat</i>	15,00
<i>Paniertes Schweinekotelett mit Kartoffel-Gurkensalat</i>	20,00
<i>Tatar mit Eigelb, Zwiebeln, Kapern, Gewürzgurke dazu Brot</i>	31,00

Dessert

<i>Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade)</i>	4,30
<i>Kugel Walnusseis</i>	4,80
<i>Kugel hausgemachtes Sorbet</i>	5,00
<i>1 Kugel Vanilleeis mit Espresso</i>	6,50
<i>Gemischtes Eis mit Sahne (Vanille, Schokolade und Erdbeereis)</i>	8,80
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	11,00
<i>Schwarzwaldbecher Vanilleeis, Walnußeis, Schokoladeneis, Kirschwasser, Sahne</i>	11,00
<i>Bananensplit Vanilleeis (3 Kugeln) mit Banane, Eierlikör und Sahne</i>	10,50
<i>Menüdessert</i>	11,00
<i>Caipirinhasorbet mit Sekt aufgefüllt</i>	11,00
<i>Hausgemachte Sorbets mit Früchten</i>	17,50
<i>Tiramisu mit frischen Früchten</i>	12,00
<i>Apfelküchle mit hausgemachtem Vanilleeis</i>	16,00
<i>Crème brûlée</i>	15,00
<i>Mousse au chocolat mit frischen Früchten</i>	17,50
<i>Karamellisiertes Passionfruchtparfait mit Früchten</i>	15,00
<i>Warmes Schokoladentörtchen mit Orangen, Kaffeeis und Himbeersorbet</i>	17,50
<i>Käsedessert</i>	19,00