

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

Corona- Information

Der Umwelt zuliebe verzichten wir 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>	5,50
<i>Eine Maultasche geschmälzt als Versucherle mit Kartoffel- und Blattsalat</i>	9,00
<i>Gambas al ajillo mit Weißbrot</i>	15,00
<i>Gratinierter Weißflensburger Bio Schafskäse mit Salat</i>	16,00
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven-Trüffelmarinade gehobeltem Parmesan und Weißbrot</i>	16,00
<i>Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen</i>	6,50
<i>Maultaschensuppe</i>	7,50
<i>Tomatencremesuppe</i>	7,00
<i>Pfifferlingcremesuppe</i>	8,00

Unsere Menüempfehlungen

Menü I

Pfifferlingcremesuppe

*Im Bambuskörbchen gedämpftes Steinbeißerfilet mit
Pommerysauce, Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln*

Grießflammerie mit Zwetschgen

43,00

Menü II

Pfifferlingcremesuppe

*Thunfischsteak mit Kapernbutter,
Tomaten-Zucchini-Ragout und Olivenrisotto*

Grießflammerie mit Zwetschgen

44,00

Menü III

Pfifferlingcremesuppe

Kalbsleber mit Apfel- und Zwiebelscheiben, Bratkartoffeln und Salatteller

Grießflammerie mit Zwetschgen

37,00

Menü IV

Pfifferlingcremesuppe

Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller

Grießflammerie mit Zwetschgen

39,00

Hauptgerichte

<i>Großer Salatteller mit Putenbruststreifen und Weißbrot</i>	15,00
<i>Linsentopf mit Spätzle, Rauchfleisch und Saitenwürstle</i>	15,00
<i>Saure Nierle oder Saure Kutteln mit Bratkartoffeln</i>	16,00
<i>Rinderroulade „Großmütterchen“ mit Nudeln und Salatteller</i>	21,00
<i>Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller</i>	26,00
<i>Kalbsschnitzel „Wiener“ mit großem buntem Salatteller</i>	24,00
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatteller</i>	16,00
<i>Cordon bleu vom Schweinerücken mit großem buntem Salatteller</i>	19,00
<i>Kalbsleber mit Apfel- und Zwiebelscheiben, Bratkartoffeln und Salatteller</i>	24,00
<i>Schweinemedallions mit Pfifferlingen, Speck- und Zwiebelwürfeln dazu Spätzle und Salatteller</i>	26,00
<i>Putensteak mit Kräuterbutter, Gemüsebouquet, Pommes dauphines</i>	19,00
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salatteller</i>	26,00

Vegetarisch

<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller</i>	15,00
<i>Polentaschnitte mit Basilikumschaum und Ratatouille</i>	16,00
<i>Pfifferlinge im Nudelnest mit Salatteller</i>	21,00
<i>Pfifferling-Risotto mit Parmesanspänen</i>	21,00
<i>Gemüseteller mit Petersilienkartoffeln</i>	17,00

Vesper

<i>Wurstsalat mit Lyoner (und Käse), Zwiebelwürfel und Brot oder schwäbisch mit Schwarzer Wurst</i>	9,50
<i>Vesperteller mit Wurst, Schinken, Käse, Gurke und Brot</i>	11,00
<i>Schweinebäckchensülze mit Zwiebeln, Essig, Öl und Bratkartoffeln</i>	15,00
<i>Maultaschen in der Brühe mit gemischtem Salatteller</i>	15,00

Dessert

<i>Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade)</i>		2,80
<i>Kugel Walnusseis</i>		3,20
<i>Kugel hausgemachtes Sorbet</i>		3,50
<i>1 Kugel Vanilleeis mit Espresso</i>		5,00
<i>Gemischtes Eis mit Sahne (Vanille, Schokolade und Erdbeereis)</i>		6,50
<i>Bananensplit</i>		
<i>Vanilleeis (3 Kugeln) mit Banane, Eierlikör und Sahne</i>		7,80
<i>Vanilleeis (3 Kugeln) mit heißen Himbeeren, Sahne</i>		7,80
<i>Schwarzwaldbecher</i>		
<i>Vanille-, Schokoladen- und Walnusseis mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne</i>		7,80
<i>Crème brûlée</i>		10,50
<i>Tiramisu mit frischen Früchten</i>		9,50
<i>Menüdessert</i>		7,00
<i>Moelleux au chocolat mit Orangenfilet, weißem Kaffeeis, Himbeersorbet</i>		14,00

Auszug aus unserer Getränkekarte

<i>Glas Sekt mit Cassis (Kir Royal)</i>	0,1l	5,00
<i>Martini bianco oder dry</i>	5 cl	4,50
<i>Teusser Mineralwasser</i>	0,25l	2,50
<i>Teinacher Mineralwasser medium</i>	0,75l	5,20
<i>Fanta, Cola, Spezi</i>	0,4l	4,00
<i>Saftschorlen</i>	0,4l	4,00
<i>Fürstenberg Pils vom Fass</i>	0,3l	3,80
<i>Fürstenberg Gold Export vom Fass / Radler</i>	0,5l	4,00
<i>Prinz Luidpold Hefe Weizen vom Fass</i>	0,5l	4,00
<i>Erdinger Weißbier alkoholfrei</i>	0,5l	4,00
<i>Riesling trocken oder halbtrocken</i>	0,25l	4,50
<i>Müller-Thurgau trocken Weingut Benz</i>	0,25l	5,50
<i>Chardonnay Lagenwein trocken</i>	0,25l	7,50
<i>Bacchus Qualitätswein halbtrocken, Weingut Ungerer</i>	0,25l	5,30
<i>Muskattrollinger Weißherbst fruchtig</i>	0,25l	5,30
<i>Trollinger mit Lemberger halbtrocken</i>	0,25l	4,70
<i>Lemberger trocken</i>	0,25l	4,90
<i>Faß 17 Rotweincuvée im Holzfass gereift, trocken</i>	0,25l	6,70
<i>Chateau Tassin Bordeaux</i>	0,25l	8,90