

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>Freiland Feldsalat mit Speck- und Brotwürfel</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>Leberknödelsuppe</i>	7,50
<i>Maultaschensuppe</i>	7,50
<i>Tomatencremesuppe</i>	7,00
<i>Kürbiscremesuppe mit Kernen und Steirischem Öl</i>	8,00

Unsere Menüempfehlungen

Menü I

Leberknödelsuppe

Lachs- und Zanderfilet mit cremigen Gemüsenudeln

Walnuss-Parfait mit Zwetschgen

42,00

Menü II

Leberknödelsuppe

Seeteufelmedaillon mit Pinienkernen, Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Walnuss-Parfait mit Zwetschgen

45,00

Menü III

Leberknödelsuppe

Kalbsleber mit Apfel- und Zwiebelscheiben, Bratkartoffeln und Salatteller

Walnuss-Parfait mit Zwetschgen

37,00

Menü IV

Leberknödelsuppe

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

Walnuss-Parfait mit Zwetschgen

39,00

Fischgerichte

<i>Föhrer Miesmuscheln im Wurzelsud mit Knoblauchtunke und Baguette</i>	19,00
<i>Garnelenpfanne mit Gemüsestreifen und Penne Nudeln -scharf-</i>	21,00
<i>Lachs- und Zanderfilet mit cremigen Gemüsenudeln</i>	29,00
<i>Seeteufelmedaillon mit Pinienkernen, Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i>	32,00

Hauptgerichte

<i>Linsentopf mit Spätzle, Rauchfleisch und Saitenwürstle</i>	15,00
<i>Saure Nierle oder Saure Kutteln mit Bratkartoffeln</i>	16,00
<i>Maultaschen „Schwäbisch“ mit Zwiebeln, Sauerkraut und Schupfnudeln</i>	16,00
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatteller</i>	16,00
<i>Schlachtplatte mit Leber- und Blutwürstle, gekochte Schweinebauchscheibe und Bratkartoffeln</i>	17,00
<i>Cordon bleu vom Schweinerücken mit großem buntem Salatteller</i>	19,00
<i>Hohenloher Pfännle</i>	
<i>Schweinelendchen mit Champignons und Sauce Hollandaise überbacken dazu Schupfnudeln, Spätzle und Salatteller</i>	26,00
<i>Kalbsschnitzel „Wiener“ mit großem buntem Salatteller</i>	24,00
<i>Kalbsleber mit Apfel- und Zwiebelscheiben, Bratkartoffeln und Salatteller</i>	24,00
<i>Rinderroulade „Großmütterchen“ mit Nudeln und Salatteller</i>	21,00
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salatteller</i>	26,00
<i>Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller</i>	26,00
<i>Großer Salatteller mit Putenbruststreifen und Weißbrot</i>	15,00
<i>Putensteak mit Kräuterbutter, Gemüsebouquet, Pommes dauphines</i>	19,00

Vegetarisch

<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller</i>	15,00
<i>Frische Pilze in Kräuterrahm mit Semmelknödel und Salatteller</i>	15,00
<i>Champignon-Erbesen-Ragout in Kokos-Chilisauce mit Reis und Salatteller (vegan möglich)</i>	15,00
<i>Gemüseteller mit Petersilienkartoffeln</i>	18,00
<i>Kürbis-Risotto mit Parmesanspänen</i>	18,00

Vesper

<i>Gebratener Fleischkäse mit Zwiebeln und Brot</i>	9,00
<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

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>Menüdessert</i>		7,00
<i>Tiramisu mit frischen Früchten</i>		9,50
<i>Crème brûlée</i>		10,50
<i>Apfelküchle mit hausgemachtem Vanilleeis</i>		11,50
<i>Mousse au chocolat mit frischen Früchten</i>		12,00
<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>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 Rotweincuvee im Holzfass gereift, trocken</i>	0,25l	6,70
<i>Chateau Tassin Bordeaux</i>	0,25l	8,90