

# *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>	16,00
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven-Trüffelmarinade gehobeltem Parmesan und Weißbrot</i>	17,00
<i>Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen</i>	6,50
<i>Maultaschensuppe</i>	7,50
<i>Leberknödelsuppe</i>	7,50
<i>Kürbiscremesuppe</i>	8,00

### Unsere Menüempfehlungen

#### Menü I

*Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen*  
*Seeteufelmedaillons mit Ratatouille und Petersilienkartoffeln*  
*Bayrische Creme mit Zwetschgenröstern*  
45,00

#### Menü II

*Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen*  
*Zanderfilet „Winzerin Art“ mit Speck-Croutons und Trauben gebraten, dazu Weinkraut und Kartoffelpüree*  
*Bayrische Creme mit Zwetschgenröstern*  
45,00

#### Menü III

*Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen*  
*Kalbsleber mit Apfel- und Zwiebelscheiben, Kartoffelpüree und Salatteller*  
*Bayrische Creme mit Zwetschgenröstern*  
38,00

#### Menü IV

*Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen*  
*Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller*  
*Bayrische Creme mit Zwetschgenröstern*  
39,00

### Fischgerichte

<i>Black Tiger Salzwasser-Riesengarnelen mit Gemüsestreifen und Penne Nudeln -scharf-</i>	23,00
<i>Zanderfilet „Winzerin Art“ mit Speck-Croutons und Trauben gebraten, dazu Weinkraut und Kartoffelpüree</i>	32,00
<i>Seeteufelmedaillons mit Ratatouille und Petersilienkartoffeln</i>	32,00
<i>Wolfsbarschfilet mit Tomaten-Zucchini-ragout und Rosmarinkartoffeln</i>	35,00

### Hauptgerichte

<i>Großer Salatteller mit Putenbruststreifen und Weißbrot</i>	16,00
<i>Linsentopf mit Spätzle, Rauchfleisch und Saitenwürstle</i>	16,00
<i>Saure Nierle oder Saure Kutteln mit Bratkartoffeln</i>	16,00
<i>Schlachtplatte mit Leber- und Blutwürstle, gekochte Schweinebauchscheibe und Bratkartoffeln</i>	17,00
<i>Schweinezüngle in Madeirasauce mit Spätzle und Salatteller</i>	20,00
<i>Maultaschen „Schwäbisch“ mit Zwiebeln, Sauerkraut und Schupfnudeln</i>	17,00
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatteller</i>	17,00
<i>Cordon bleu vom Schweinerücken mit großem buntem Salatteller</i>	20,00
<i>Hohenloher Pfännle</i>	
<i>Schweinelendchen mit Champignons und Sauce Hollandaise überbacken dazu Schupfnudeln, Spätzle und Salatteller</i>	27,00
<i>Kalbsleber mit Apfel- und Zwiebelscheiben, Kartoffelpüree und Salatteller</i>	25,00
<i>Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit großem buntem Salatteller</i>	25,00
<i>Putensteak mit Kräuterbutter, Gemüsebouquet, Pommes dauphines</i>	20,00
<i>Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller</i>	26,00
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salatteller</i>	26,00
<i>Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce, Rösti und Salatteller</i>	38,00

### Vegetarisch

<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller</i>	15,00
<i>Polentaschnitte mit Basilikumschaum und Ratatouille</i>	16,00
<i>Gemüseteller mit Petersilienkartoffeln</i>	18,00
<i>Frische Pilze in Kräuterrahm mit Semmelknödel und Salatteller</i>	16,00

## Vesper

<i>Griebenschmalzbrot</i>	5,00
<i>1 Paar Hausmacher Bratwurst mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut, Brot</i>	10,00
<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
<i>Pizza Toast mit Salami, Champignons, Käse und Salat</i>	9,50
<i>Paniertes Schweinekotelett mit Kartoffel-Gurkensalat</i>	14,00
<i>Tatar mit Ei, dazu Brot</i>	21,00

## 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>Schwarzwaldbecher</i>	
<i>Vanilleeis, Walnusseis, Schokoladeneis, Kirschwasser, Sahne</i>	7,80
<i>Bananensplit</i>	
<i>Vanilleeis (3 Kugeln) mit Banane, Eierlikör und Sahne</i>	7,80
<i>Caipirinhasorbet mit Sekt aufgefüllt</i>	8,50
<i>Hausgemachte Sorbets mit Früchten</i>	12,00
<i>Menüdessert</i>	7,00
<i>Tiramisu mit frischen Früchten</i>	9,50
<i>Apfelküchle mit hausgemachtem Vanilleeis</i>	11,50
<i>Crème brûlée</i>	10,50
<i>Mousse au chocolat mit frischen Früchten</i>	12,00
<i>Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Haselnusseis</i>	12,00
<i>Karamellisiertes Passionfruchtparfait mit Früchten</i>	10,50
<i>Moelleux au chocolat (Schokoladentörtchen) mit orientalischen Orangen, Kaffeeis und Himbeersorbet</i>	14,00
<i>Käsedessert</i>	12,00