

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>Feldsalat mit Walnussdressing, Speck- und Brotwürfel</i>	9,50
<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>Kürbiscremesuppe</i>	8,00

Unsere Menüempfehlungen

Menü I

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen
Sauerbraten mit Semmelknödel und Salatteller
Zimt mousse mit Glühweinparfait
35,00

Menü II

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen
Filets von Lachs und Zander an cremigen Nudeln mit Gemüsestreifen
Zimt mousse mit Glühweinparfait
46,00

Menü III

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen
*Geschmetzelte Gänseleber in Apfel-Calvadosrahm
mit Mandel-Brokkoli und Kartoffelpüree*
Zimt mousse mit Glühweinparfait
39,00

Menü IV

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen
Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller
Zimt mousse mit Glühweinparfait
41,00

Fischgerichte

<i>Black Tiger Salzwasser-Riesengarnelen mit Gemüsestreifen und Penne Nudeln -scharf-</i>	24,00
<i>Filets von Lachs und Zander an cremigen Nudeln mit Gemüsestreifen</i>	32,00

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>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 Schweinelendchen mit Champignons und Sauce Hollandaise überbacken dazu Schupfnudeln, Spätzle und Salatteller</i>	27,00
<i>Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Salatteller</i>	23,00
<i>Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit großem buntem Salatteller</i>	25,00
<i>Putensteak mit Kräuterbutter, Gemüsebouquet, Pommes dauphines</i>	20,00
<i>Geschmetzelte Gänseleber in Apfel-Calvadosrahm mit Mandel-Brokkoli und Kartoffelpüree</i>	25,00
<i>Hirschgulasch mit Semmelknödel und Salatteller</i>	24,00
<i>Rehrbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller</i>	27,00
<i>Sauerbraten mit Semmelknödel und Salatteller</i>	21,00
<i>Rinderroulade „Großmütterchen Art“ mit Bandnudeln und Salatteller</i>	22,00
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salatteller</i>	26,00
<i>Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce, Rösti und Salatteller</i>	38,00
<i>Hirschrücken mit Sauerkirsch-Pfeffersauce, Rotkraut und Rösti</i>	35,00

Vegetarisch

<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller</i>	15,00
<i>Champignon-Erbsen-Ragout in Kokos-Chilisauce mit Reis und Salatteller (vegan möglich)</i>	16,00
<i>Gemüseteller mit Petersilienkartoffeln</i>	18,00
<i>Frische Pilze in Kräuterrahm mit Semmelknödel und Salatteller</i>	16,00
<i>Kürbisrisotto mit Kernen, steirischem Öl und Parmesanspänen, Salatteller</i>	19,00

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

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 Vanilleeis, Walnußeis, Schokoladeneis, Kirschwasser, Sahne</i>	7,80
<i>Bananensplit 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>	8,00
<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>Zimtmousse mit warmen Kirschen</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