

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>	7,50
<i>Eine Maultasche geschmälzt als Versucherle mit Kartoffel- und Blattsalat</i>	11,00
<i>Gambas al ajillo mit Weißbrot</i>	18,00
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven-Trüffelmarinade gehobeltem Parmesan und Weißbrot</i>	19,00
<i>Baguette mit frischer Kräuterbutter</i>	5,50
<i>Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Wurzelgemüse</i>	8,00
<i>Maultaschensuppe</i>	9,00
<i>Rinderkraftbrühe mit Leberknödel</i>	9,50
<i>Bärlauchsuppe mit Riesengarnelen und Baguette</i>	14,00

Unsere Menüempfehlungen

Menü I

Spargelcremesuppe

*Gebratenes Kabeljaufilet mit Pommery-Senfsauce,
Blattspinat und Petersilienkartoffeln*

Bayerische Creme mit Erdbeersorbet und Rhabarbergrütze

51,00

Menü II

Spargelcremesuppe

*Ganze Maischolle „Finkenwerder Art“ mit Streifen vom rohen Schinken
und Shrimps gebraten, Petersilienkartoffeln und Salatteller*

Bayerische Creme mit Erdbeersorbet und Rhabarbergrütze

48,00

Menü III

Spargelcremesuppe

Kalbsleber mit Apfel- und Zwiebelscheiben, Bratkartoffeln und Salatteller

Bayerische Creme mit Erdbeersorbet und Rhabarbergrütze

45,00

Menü IV

Spargelcremesuppe

*Braten von der Maibockkeule „Baden-Baden“
mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller*

Bayerische Creme mit Erdbeersorbet und Rhabarbergrütze

45,00

Fischgerichte

<i>Black Tiger Salzwasser-Riesengarnelen mit Gemüsestreifen und Penne Nudeln -scharf-</i>	26,00
<i>Ganze Maischolle „Finkenwerder Art“ mit Streifen vom rohen Schinken und Shrimps gebraten, Petersilienkartoffeln und Salatteller</i>	32,00
<i>Gebratenes Kabeljaufilet mit Pommery-Senfsauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i>	35,00

Hauptgerichte

<i>Großer Salatteller mit Putenbruststreifen und Weißbrot</i>	17,00
<i>Linsentopf mit Spätzle, Rauchfleisch und Saitenwürstle</i>	17,00
<i>Saure Nierle oder Saure Kutteln mit Bratkartoffeln</i>	17,00
<i>Maultaschen „Schwäbisch“ mit Zwiebeln, Sauerkraut und Schupfnudeln</i>	18,00
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatteller</i>	18,00
<i>Cordon bleu vom Schweinerücken mit großem buntem Salatteller</i>	22,00
<i>Hohenloher Pfännle Schweinelendchen mit Champignons und Sauce Hollandaise überbacken dazu Schupfnudeln, Spätzle und Salatteller</i>	28,00
<i>Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit großem buntem Salatteller</i>	28,00
<i>Kalbsleber mit Apfel- und Zwiebelscheiben, Bratkartoffeln und Salatteller</i>	29,00
<i>Putensteak mit Kräuterbutter, Gemüsebouquet, Pommes dauphines</i>	22,00
<i>Braten von der Maibockkeule „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller</i>	29,00
<i>Lammrücken mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln</i>	36,00
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salatteller</i>	29,00
<i>Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce, Rösti und Salatteller</i>	39,00

Vegetarisch

<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller</i>	16,00
<i>Champignon-Erbсен-Ragout in Kokos-Chilisauce mit Reis und Salatteller (vegan möglich)</i>	17,00
<i>Gemüseteller mit Petersilienkartoffeln</i>	19,00
<i>Bärlauch-Risotto mit Kirschtomaten und Kräuterseitlingen</i>	21,00

Vesper

<i>Hausgemachtes Griebenschmalz mit Brot</i>	6,00
<i>1 Paar Hausmacher Bratwurst mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut, Brot</i>	12,00
<i>Wurstsalat mit Lyoner (und Käse), Zwiebelwürfel und Brot oder schwäbisch mit Schwarzer Wurst</i>	12,00
<i>Vesperteller mit Wurst, Schinken, Käse, Gurke und Brot</i>	12,00
<i>Pizza Toast mit Salami, Champignons, Käse und Salat</i>	11,00
<i>Paniertes Schweinekotelett mit Kartoffel-Gurkensalat</i>	16,00

Dessert

<i>Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade)</i>	3,80
<i>Kugel Walnusseis</i>	4,20
<i>Kugel hausgemachtes Sorbet</i>	4,50
<i>1 Kugel Vanilleeis mit Espresso</i>	6,00
<i>Gemischtes Eis mit Sahne (Vanille, Schokolade und Erdbeereis)</i>	7,50
<i>Schwarzwaldbecher</i>	
<i>Vanilleeis, Walnußeis, Schokoladeneis, Kirschwasser, Sahne</i>	8,80
<i>Bananensplit</i>	
<i>Vanilleeis (3 Kugeln) mit Banane, Eierlikör und Sahne</i>	8,80
<i>Caipirinhasorbet mit Sekt aufgefüllt</i>	9,50
<i>Hausgemachte Sorbets mit Früchten</i>	14,00
<i>Menüdessert</i>	9,50
<i>Tiramisu mit frischen Früchten</i>	10,50
<i>Apfelküchle mit hausgemachtem Vanilleeis</i>	12,50
<i>Crème brûlée</i>	12,00
<i>Mousse au chocolat mit frischen Früchten</i>	14,00
<i>Lauwarmes Rhabarbertörtchen mit Erdbeeren und Joghurt-Limettensorbet</i>	16,00
<i>Karamellisiertes Passionfruchtparfait mit Früchten</i>	12,00
<i>Moelleux au chocolat (Schokoladentörtchen) mit orientalischen Orangen, Kaffeeis und Himbeersorbet</i>	15,00
<i>Käsedessert</i>	14,00