

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>Gratinierter Weißlensburger Bio Schafskäse mit gebratenen Zucchini-scheiben, Salatbouquet und Weißbrot</i>	18,00
<i>Austern Fines de Claire auf Eis</i>	3,90
<i>Gambas al ajillo mit Weißbrot</i>	18,00
<i>Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamicoessig und Olivenöl dazu Weißbrot</i>	13,00
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven-Trüffelmarinade gehobeltem Parmesan</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>Tomatencremesuppe</i>	8,50
<i>Willis Fischsuppe mit Safran, Edelfischen, Aioli und Baguette</i>	16,00

Unsere Menüempfehlungen

Menü I

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Wurzelgemüse

Im Bambuskorbchen gedämpftes Steinbeißerfilet mit Pommery-Senfsauce, Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln

Panna Cotta mit Beeren

50,00

Menü II

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Wurzelgemüse

Seeteufelfilet mit Pininkernen, Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Panna Cotta mit Beeren

54,00

Menü III

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Wurzelgemüse

Ribeye Steak (durchwachsen) oder Iberico-Schweinekotelette mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta mit Beeren

45,00

Menü IV

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Wurzelgemüse

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

Panna Cotta mit Beeren

45,00

Fischgerichte

<i>Führer Miesmuscheln im Wurzelsud gegart mit Knoblauchtunke und Baguette</i>	19,00
<i>Black Tiger Salzwasser-Riesengarnelen mit Gemüse und Penne Nudeln -scharf</i>	26,00
<i>Zanderfilet mit Blattspinat, Pfifferlingen und Rösti</i>	36,00
<i>Im Bambuskörbchen gedämpftes Steinbeißerfilet mit Pommerysenfsauce, Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln</i>	34,00
<i>Seeteufelmedaillon mit Pinienkernen, Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i>	38,00
<i>Wolfsbarschfilet mit Tomaten-Zucchini Ragout und Rosmarinkartoffeln</i>	38,00

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</i>	
<i>Schweinlendchen 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>Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller</i>	29,00
<i>Putensteak mit Kräuterbutter, Gemüsebouquet, Pommes dauphines</i>	22,00
<i>Lammrücken mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln</i>	36,00
<i>Rinderleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelscheiben gebraten, Kartoffelpüree und Salatteller</i>	21,00
<i>Ribeye Steak (durchwachsen) <u>oder</u> Iberico-Schweinekotelette mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln</i>	29,00
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salatteller</i>	29,00

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>Polentaschnitte mit Basilikumschaum und Ratatouille</i>	18,00
<i>Frische Pfifferlinge im Nudelnest, dazu Salatteller</i>	23,00

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>Ochsenmaulsalat garniert mit Brot</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>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	8,80
<i>Schwarzwaldbecher Vanilleeis, Walnusseis, Schokoladeneis, Kirschwasser, Sahne</i>	8,80
<i>Bananensplit 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>Karamellisiertes Passionfruchtparfait mit Früchten</i>	12,00
<i>Moelleux au chocolat (Schokoladentörtchen) mit orientalischen Orangen, Kaffeeis und Himbeersorbet</i>	15,00
<i>Käsedessert</i>	15,00