

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

Hygiene - Information

Der Umwelt zuliebe verzichten wir weitestgehend 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>	12,00
<i>Gratinierter Weißlensburger Bio Schafskäse mit gebratenen Zucchinischeiben, Salatbouquet und Weißbrot</i>	19,00
<i>Gambas al ajillo mit Weißbrot</i>	21,00
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven-Trüffelmarinade gehobeltem Parmesan und Weißbrot</i>	21,00
<i>Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen</i>	8,50
<i>Maultaschensuppe</i>	9,00
<i>Leberknödelsuppe</i>	9,50
<i>Bärlauchcremesuppe</i>	9,00

Unsere Menüempfehlungen

Menü I

Spargelcremesuppe

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

Rhabarbertörtchen mit Erdbeeren

50,00

Menü II

Spargelcremesuppe

Spargel mit paniertem Schweineschnitzel, Sauce Hollandaise oder Butter dazu Kartoffeln

Rhabarbertörtchen mit Erdbeeren

50,00

Menü III

Spargelcremesuppe

Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Salatteller

Rhabarbertörtchen mit Erdbeeren

43,00

Menü IV

Spargelcremesuppe

Rehbraten vom Maibock mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller

Rhabarbertörtchen mit Erdbeeren

48,00

Fischgerichte

<i>Black Tiger Riesengarnelen mit Gemüsestreifen und Penne Nudeln - scharf-</i>	<i>28,50</i>
<i>Lachsfilet an cremigen Nudeln mit Gemüsestreifen</i>	<i>34,00</i>
<i>Ganze Maischolle „Finkenwerder Art“ mit Streifen vom rohen Schinken und Shrimps gebraten, Petersilienkartoffeln und Salatteller</i>	<i>34,00</i>
<i>Seeteufelmedaillons mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>38,00</i>

Hauptgerichte

<i>Großer Salatteller mit Putenbruststreifen und Weißbrot</i>	<i>19,00</i>
<i>Linsentopf mit Spätzle, Rauchfleisch und Saitenwürstle</i>	<i>18,00</i>
<i>Saure Nierle oder Saure Kutteln mit Bratkartoffeln</i>	<i>19,00</i>
<i>Maultaschen „Schwäbisch“ mit Zwiebeln, Sauerkraut und Schupfnudeln</i>	<i>18,00</i>
<i>Putensteak mit Kräuterbutter, Gemüsebouquet, Pommes dauphines</i>	<i>24,00</i>
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatteller</i>	<i>19,50</i>
<i>Cordon bleu vom Schweinerücken mit großem, bunten Salatteller</i>	<i>24,00</i>
<i>Hohenloher Pfännle</i>	
<i>Schweinelendchen mit Champignons und Sauce Hollandaise überbacken dazu Schupfnudeln, Spätzle und Salatteller</i>	<i>29,50</i>
<i>Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Salatteller</i>	<i>27,00</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit großem buntem Salatteller</i>	<i>29,50</i>
<i>Rehbraten vom Maibock mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller</i>	<i>32,00</i>
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salatteller</i>	<i>32,00</i>
<i>Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce, Rösti und Salatteller</i>	<i>42,00</i>
<i>Lammrücken mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>36,00</i>

Vegetarisch

<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller</i>	<i>17,00</i>
<i>Champignon-Erbsen-Ragout in Kokos-Chilisauce mit Reis und Salatteller (vegan möglich)</i>	<i>18,00</i>
<i>Frische Pilze in Kräuterrahm mit Semmelknödel und Salatteller</i>	<i>19,00</i>
<i>Gemüseteller mit Petersilienkartoffeln</i>	<i>21,00</i>
<i>Grünkernküchle mit Gemüse und Sauce Hollandaise</i>	<i>21,00</i>

Vesper

<i>Hausgemachtes Griebenschmalz mit Brot</i>	6,00
<i>1 Paar Hausmacher Bratwurst mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut, Brot</i>	13,00
<i>Wurstsalat mit Lyoner (und Käse), Zwiebelwürfel und Brot oder schwäbisch mit Schwarzer Wurst</i>	13,00
<i>Ochsenmaulsalat garniert mit Brot</i>	13,00
<i>Vesperteller mit Wurst, Schinken, Käse, Gurke und Brot</i>	13,00
<i>Pizza Toast mit Salami, Champignons, Käse und Salat</i>	13,00
<i>Paniertes Schweinekotelett mit Kartoffel-Gurkensalat</i>	17,50
<i>Tatar mit Eigelb, Zwiebeln, Kapern, Gewürzgurke dazu Brot</i>	27,00

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>Menüdessert</i>	9,50
<i>Caipirinhasorbet mit Sekt aufgefüllt</i>	9,50
<i>Hausgemachte Sorbets mit Früchten</i>	15,00
<i>Tiramisu mit frischen Früchten</i>	10,50
<i>Apfelkühle mit hausgemachtem Vanilleeis</i>	14,00
<i>Crème brûlée</i>	13,00
<i>Mousse au chocolat mit frischen Früchten</i>	15,00
<i>Karamellisiertes Passionfruchtparfait mit Früchten</i>	13,00
<i>Warmes Schokoladentörtchen mit Erdbeeren, Kaffeeis und Himbeersorbet</i>	16,00
<i>Käsedessert</i>	17,00