

Die Suche beginnt...

Aus dem Suppentopf

Flädlesuppe₂

Maultaschensuppe₂

Vorspeisen

½ Dz. Schnecken mit Toast _{2/7}

Echter Räucherlachs

mit Toast und Butter

Salate - frisch und Knackig

gemischter Beilagen Salat _{2/5/7}

Blattsalate mit Hähnchenbrust Streifen

Blattsalate mit Zanderknusperle _{2/5/7}

Salatplatte gemischt mit Lachsstreifen _{2/5/7}

Blattsalate mit gebratenen Rindfleischstreifen _{2/5/7}

Fisch

Kap – Seehecht in Eihülle

mit bunten Nudeln

bunte Nudeln mit Lachsstreifen

an Weißweinrahmsoße

Lachsfilet in Dill Soße _{2,7}

Butterreis



Spezialitäten in der Rose

Schwäbische Käsespätzle

*hausgemachte Spätzle,
etwas Pilzrahmsoße und mit Käse überbacken 2
(auf Wunsch mit Röstzwiebeln = + € 0,50)*

Bauernbratwürste aus eigener Schlachtung

*1 Paar hausgemachte, grobe, nicht gerauchte
mit Kartoffelsalat und Brot 1,2
oder mit Sauerkraut und Brot 1,2*

Grillspieß

*kleines Schweinefilet, kleines Schweinesteak,
kleines Rindersteak, gegrillter Speck
und Champignons mit Pommes - frites 2*

Schweinelendchen

*3 Schweinemedallions
mit feiner Champignonrahmsoße,
und hausgemachten Spätzle 2*

Maultaschen

abgeschmälzt, mit Kartoffelsalat 2

paniertes Schweineschnitzel

*Schnitzel vom Schweinerücken, paniert,
mit Pommes - frites 2*

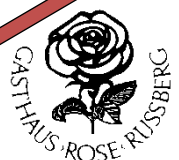
Schweinebraten

*Braten vom Schweinehals
mit hausgemachten Spätzle 2*

Rahmschnitzel

*Schnitzel vom Schweinerücken
mit Champignonrahmsoße,
hausgemachte Spätzle 2*

gemischter Beilagen Salat 2/5/7



Grillspezialitäten

jedes Steak ca. 200 g

Schweinesteak

Steak vom Schweinerücken mit Kräuterbutter, kleiner Gemüse garnitur ²

Das Beste vom Angus Rind

Rumpsteak²

*vom Rinderrücken mit würziger Kräuterbutter
und kleiner Gemüse garnitur*

Filetsteak ²

*Zartes Rinderfilet mit würziger Kräuterbutter
und kleiner Gemüse garnitur*

Pfeffersteak²

*Zartes Rinderfilet mit rassiger Pfeffersoße
Und kleiner Gemüse garnitur*

Zwiebelrostbraten

mit hausgemachten Spätzle ^{2,4,7}

Rumpsteak MyLine

*Rumpsteak vom Angus Rind
mit gehackten Tomaten auf bunten Nudeln*

Bestellen sie Ihre Beilage dazu:

Portion Bratkartoffeln

Portion Rösti

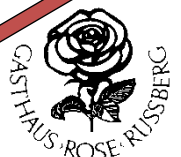
Portion Reis

Portion Pommes – frites

Portion Kartoffelkroketten

Portion Gemüse

gemischter Beilagen Salat ^{2/5/7}



Für den kleinen Hunger

kleine Portion Käsespätzle

*hausgemachte Spätzle mit etwas Pilzrahmsauce und Käse überbacken
(auf Wunsch mit Röstzwiebeln = + € 0,50)*

1 Bauernbratwurst

mit Kartoffelsalat und Brot 2/1

Schweinebraten

vom Schweinehals mit hausgemachten Spätzle 2

Paniertes Schweineschnitzel

vom Schweinerücken mit Pommes - frites 2

Rahmschnitzel

vom Schweinerücken mit hausgemachten Spätzle 2

kleine Portion Schweinelendchen

*2 Schweinemedallions mit feiner Champignonrahmsauce
und hausgemachte Spätzle*

kleine Portion Zwiebelrostbraten

vom Angus Rind mit hausgemachten Spätzle

gebackener Camembert

*französischer Camembert - 160 g (45% Fett i.Tr.)
mit Preiselbeeren und Toast*

Toast

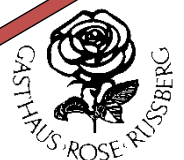
Hawaiitoast

*Toast, belegt mit gekochtem Schinken, Ananas
mit Käse überbacken 1/3/5*

Jägertoast

*kleines Schweinesteak auf Toast, mit Champignons,
Speck und Zwiebeln, mit Käse überbacken 2/5*

gemischter Beilagen Salat 2/5/7



Vesper aus eigener Schlachtung

Hausplatte garniert mit Brot ₂

(Schwarzwurst, Leberwurst, Bratwurst, Sülze, Speck, Schinken)

Wurstteller mit Brot ₂

(Schwarzwurst, Leberwurst, Bratwurst)

Speckbrett mit Brot

(geräucherter Bauchspeck und Schinkenspeck)

Portion Schwarzwurst ₂

Portion Leberwurst ₂

Portion Bauernbratwurst ₂

Portion Schwarzwurst geraucht vom Ring ₂

Portion Sülze mit ₂

Portion Sülze mit Zwiebeln , Essig , Öl ₂

Wurstsalat _{1/2}

Schwäbischer Wurstsalat _{1/2}

Schweizer Wurstsalat _{1/2}

Zu den obengenannten Gerichten servieren wir unser hausgebackenes Bauernbrot

Zusatzstoffe:

1: mit Phosphat

3: mit Antioxidationsmittel

5: mit Konservierungsstoff

7: mit Süßungsmittel

9.Coffein

2: mit Geschmacksverstärker

4: mit Farbstoff

6: Geschwärzt

8. Benzoessäure

