

# *Speisekarte*

*Herzlich willkommen in unserem Restaurant  
„Alte Reitschule“!*



## *Woher stammt der Name "Alte Reitschule"?*

*Das an das Restaurant angrenzende Gebäude wurde 1703 - 1708 durch Julius Ludwig Rothweil erbaut und **als Reithalle genutzt**. Ab 1962 diente es als Bürgerhaus. 1972 wurde der Gebäudekomplex durch einen Großbrand zerstört und schließlich als Stadthalle wieder aufgebaut.*

*Die Dokumentation über die in den Speisen enthaltenen Allergene stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.*

## ***Unsere Aperitifempfehlung***

*Our aperitif recommendation*

***Lillet Wild Berry***

**3,90 €**

***Aperol Spritz***

**6,50 €**

***Campari Orange***

**4,70 €**

***Basilic Spring*** (*Gin, Tonic Water und Basilikum-Sirup*)

**3,90€**

***Veilchen Spritz*** (*Weißwein, Mineralwasser und Veilchensirup*)

**4,90€**





## ***Unser Menü des Monats Juni***

*Our menu of the month June*

### ***Melonenspalten mit Schwarzwälder Rohschinken***

*melon slices with black forest ham*

\*\*\*\*\*

### ***Schweinemedallions mit Champignonrahmsoße an Kroketten und Salat***

*pork medallions with mushroom cream sauce with croquettes and salad*

\*\*\*\*\*

### ***Erdbeersalat an Panna cotta im Glas serviert***

*strawberry salad with panna cotta served in the glass*

**Menüpreis**

**€ 24,50**

## **Vorspeisen**

### *Starters*

#### **Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons**

*Mixed salad with roasted chicken and fried mushrooms*

**als Vorspeise**

*as a starter*

**€ 8,50**

**als Hauptgang**

*as a main course*

**€ 12,50**

#### **Wildkräutersalat mit Ziegenkäse und Feigen**

*Wild herb salad with goat cheese and figs*

**€ 9,50**

## **Suppen**

### *Soups*

#### **Zwiebelsuppe mit Käse-Crouton**

*Onion soup with cheese crouton*

**€ 4,80**

#### **Tomatensuppe mit Sahne und Basilikum**

*Tomato soup with cream and basil*

**€ 5,50**

# **Spargelzeit im Schlosshotel**

*Asparagus time at Schlosshotel*

**Feine Spargelsuppe** € 5,50

*Fine asparagus soup*

**Wildkräutersalat mit Spargel und knusprigem Bacon** € 8,50

*Salad with asparagus and bacon*

**Gebratener Spargel auf Räucherlachs-Carpacchio** € 10,80

*Roasted asparagus on smoked salmon carpacchio*

**Bandnudeln mit Bärlauch-Spargelragout** € 12,50

*Pasta with wild garlic asparagus ragout*

## **Unsere Weinempfehlung zu Spargelgerichten:**

**2015er**

**Chardonnay Reserva**

**Luis Felipe Edwards/Chile**

*Fruchtbetonter saftiger Chardonnay im eleganten Stil.*

**0,2 l**

**€ 5,80**



# **Spargelklassiker**

*Asparagus classics*

***Unsere Spargelklassiker servieren wir mit neuen Kartoffeln  
und wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter:***

*Our asparagus classics are served with new potatoes  
and your choice of Sauce Hollandaise or melted butter*



***Portion Stangenspargel***

**€ 14,00**

*Portion of asparagus*

***mit rohem Schinken***

**€ 18,00**

*with raw ham*

***mit gekochtem Schinken***

**€ 18,00**

*with boiled ham*

***mit Schweineschnitzel***

**€ 21,50**

*with pork escalope*

***mit gebratener Lachsschnitte***

**€ 23,50**

*with salmon steak*

# ***Fleischgerichte***

## *Meat dishes*

***Schweineschnitzel „Wiener Art“*** € 12,50  
***mit Pommes Frites und Salat***

*Pork escalope "viennese style" with French fries and salad*

***Kalbsgulasch mit Broccoli und gebratenen*** € 15,80  
***Serviettenknödeln***

*Veal goulash with broccoli and roasted dumplings*

***Lammkoteletts mit Ziegenkäse gratiniert*** € 19,00  
***auf mediterranen Bratkartoffeln***

*Lamb chops gratinated with goat cheese on mediterranean fried potatoes*

***Argentinisches Rumpsteak mit gebratenen*** € 22,50  
***Champignons dazu Ofenkartoffel mit Bärlauchquark***  
***und Salat***

*Argentinian rump steak with roasted mushrooms by a baked potato with wild garlic curd*



## **Fischgerichte**

*Fish dishes*

**Folienkartoffel mit Räucherlachs  
und Kräuterquark an Salatbukett** € 12,80

*Baked potato with smoked salmon and herb curd on salad*

**Gegrillte Lachsschnitte an Grüner Sauce  
mit Salzkartoffeln und kleinem Salat** € 16,50

*Roasted salmon on green sauce with boiled potatoes and salad*



## **Vegetarische Gerichte**

*Vegetarian dishes*

**Ofenkartoffel mit Kräuterquark  
und gebratenen Champignons an Salatstrauß** € 11,50

*Baked potato with herb curd on roasted mushrooms and salad*

**Kartoffel-Gemüsepfanne mit Feta gratiniert** € 12,50

*Potato-vegetable stir-fry with feta cheese*



## **Dessert**

*Dessert*



**Crème Brûlée mit marinierten Himbeeren** € 5,70

*Crème brûlée with marinated raspberries*

**Zitronensorbet mit Minze und Sekt aufgegossen** € 5,50

*Lemon sorbet with mint and sparkling wine*

**Mango-Parfait mit Obstsalat** € 5,80

*Mango parfait with fruit salad*

**Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck** € 6,50

*Selection of cheese with grapes and savoury snacks*

Es ist besser  
*zu genießen*  
*und zu bereuen,*  
als zu bereuen,  
dass man nicht genossen hat.

*Boccaccio*