

# *Speisekarte*

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



## *Unsere Aperitifempfehlung*

*Our aperitif recommendation*

<i>Lillet Wild Berry</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Mandarinen-Gin Tonic</i>	<i>8,90 €</i>

## *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.*

# **Vorspeisen**

## *Starters*

***Gebackener Ziegenkäse  
mit gepfefferten Erdbeeren auf Wildkräutersalat  
in feinstem Dressing*** € 14,50

*Baked goat's cheese  
with peppered strawberries on a wild herb salad in a delicate  
dressing*

# **Suppen**

## *Soups*

***Französische Zwiebelsuppe überbacken*** € 8,90  
*French onion soup au gratin*

***Karotten-Kokossuppe mit Pinienkernen*** € 9,90  
*Carrot and coconut soup with pine nuts*

# Salate

## Salads

*Vorspeise/Hauptgang*  
*starter/main dish*

### **Bunter Salatteller**

**Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika**

*Colorful salad plate, Lettuce, cucumber, tomato, paprika*

**Vorspeise/  
Hauptgang**

**- mit gebratenen Black-Tiger Garnelen**

**€ 14,90/**

*- with grilled black tiger prawns*

**€ 19,90**

**- mit Hähnchenbrustfiletstreifen**

**und gebratenen Champignons**

**€ 11,90/**

*- with strips of chicken breast and fried mushrooms*

**€ 17,90**

**Wahlweise mit Joghurt-Dill oder Holunderblüten Dressing**

*Optionally with yoghurt-dill dressing or balsamic dressing*

**Zu allen Salaten servieren wir Baguette**

*We serve baguette with all salads*

# Vegetarisch

## Vegetarian dishes

**Gnocchis auf Grillgemüse  
verfeinert mit Tomatenpesto  
und gehobeltem Parmesan**

**€18,50**

*Gnocchi on grilled vegetables  
served with tomato pesto  
and shaved Parmesan*

**Feine Tagliarini  
veredelt mit einer cremigen  
Sahnesauce vom schwarzen Trüffel**

**€ 19,50**

*Delicate tagliarini in a black truffle and cream sauce*

# **Fisch**

## *Fish dishes*

**Gebratenes Doradenfilet in feiner Gemüsevinaigrette  
und Pappardelle** € 25,50

*Pan-fried sea bream fillet  
served with a delicate vegetable vinaigrette and pappardelle*

# **Fleischgerichte**

## *Meat dishes*

**Geschmorter Lamnbraten in Rosmarinsauce  
mit Röstkartoffeln und Zuckerschoten** € 28,50

*Braised roast lamb in rosemary sauce with roast potatoes  
and sugar snap peas*

**Pappardelle mit Putenstreifen  
an mediterranem Gemüse in pikanter Jus** € 22,90

*Pappardelle with strips of turkey  
served with Mediterranean vegetables in a tangy sauce*

**Argentinisches Rumpsteak 250 gr.  
"Peperonata"** € 33,00

**dazu Ofenkartoffeln und Kräuter-Schmand**

*Argentinian rump steak, 250g  
"Pepperonata"  
served with baked potatoes and herb sour cream*

**„Wiener Schnitzel“ vom Kalb  
mit Pommes Frites und Salat** € 26,90

*„Wiener Schnitzel“ made from veal served with fries and salad*

## **Dessert**

### *Dessert*

**Zitronensorbet mit Sekt und Minze**

**€ 8,50**

*Lemon sorbet topped up with sparkling wine and mint*

**Crème-Brûlée  
mit Saisonfrüchten**

**€ 9,50**

*Crème brûlée with seasonal fruits*

**Weißes Schokoladenmousse  
an Rhabarberkompott und Erdbeersorbet**

**€ 10,50**

*White chocolate mousse  
served with rhubarb compote and strawberry sorbet*

*Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns bitte an!*

*If you have allergies or intolerances, please contact us!*