

Speisekarte

Herzlich willkommen in unserem Restaurant
„Alte Reitschule“!



Unsere Aperitifempfehlung
Our aperitif recommendation

Lillet Wild Berry	7,50 €
Aperol Spritz	7,50 €
Mandarinen-Gin Tonic	8,90 €

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

Ofenwarmer Ziegenkäse

15,50 €

Gebackener Ziegenkäse auf wilder Rauke
mit gepfefferten Erdbeeren und feinem Dressing

*Oven-baked goat cheese on wild rocket
with peppered strawberries and a delicate dressing*

Suppen

Soups

Französische Zwiebelsuppe

8,90 €

Klassische Zwiebelsuppe mit goldbraun überbackener Käsekruste

Classic French onion soup topped with golden-brown melted cheese

Tagessuppe „Schlosshotel“

7,80 €

Unsere täglich wechselnde Suppenkreation

Our chef's soup of the day

Salate

Salads

Bunter Gartensalat

13,90 €

Knackige Blattsalate mit Gurke, Tomate und Paprika,
verfeinert mit Balsamico-Dressing
Dazu reichen wir frisches Baguette

*Fresh mixed leaves with cucumber, tomato and bell pepper,
served with balsamic dressing and baguette*

Wahlweise ergänzt mit:

Gebratenen Black-Tiger-Garnelen

19,90 €

Grilled Black Tiger prawns

Hähnchenbrust & Champignons

17,90 €

Gebratene Hähnchenbruststreifen mit frischen Champignons

Grilled chicken breast strips with sautéed mushrooms

Fischgerichte

Fish

Gebratenes Doradenfilet

25,50 €

Auf mediterraner Gemüsevinaigrette mit feinen Pappardelle

Pan-fried sea bream fillet with Mediterranean vegetable vinaigrette and pappardelle

Fleischgerichte

Meat

Pappardelle mit gebratener Putenbrust

22,90 €

Bandnudeln mit zarten Putenbruststreifen,
mediterranem Gemüse und würziger Jus

*Pappardelle with tender strips of turkey breast,
Mediterranean vegetables and a savoury jus*

Argentinisches Rumpsteak „Peperonata“

33,00 €

250 g Rumpsteak mit mediterraner Peperonata,
Ofenkartoffel und Kräuterschmand

*250 g Argentinian rump steak with Mediterranean peperonata,
baked potato and herb sour cream*

Wiener Schnitzel vom Kalb

26,00 €

Goldbraun gebackenes Kalbsschnitzel mit Pommes frites
und kleinem Salat

*Traditional breaded veal schnitzel served with French fries
and a small salad*

Vegetarische Gerichte

Vegetarian

Tagliarini & schwarzer Trüffel

19,50 €

Feine Tagliarini in cremiger Trüffelrahmsauce mit schwarzem Trüffel

Delicate tagliarini in a creamy black truffle sauce

Dessert

Desserts

Warme Apfelküchle

8,50 €

Mit Zimt und Zucker, dazu eine feine Vanille-Riesling-Sauce

Warm apple fritters with cinnamon and sugar, served with vanilla Riesling sauce

Kürbiskernparfait

10,50 €

Cremiges Kürbiskernparfait mit fruchtigem Brombeerkompott

Pumpkin seed parfait served with blackberry compote

Schokoladen-Soufflé

9,90 €

Warmes Schokoladen-Soufflé mit Walnusseis

Warm chocolate soufflé served with walnut ice cream

Käseauswahl

12,50 €

Ausgewählte Käsespezialitäten mit Trauben und feinem Salzgebäck

Selection of fine cheeses served with grapes and savoury biscuits