

Speisekarte

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



Unsere Aperitifempfehlung

Our aperitif recommendation

<i>Lillet Wild Berry</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Mandarinen-Gin Tonic</i>	<i>7,90 €</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 Honig und Sesam mariniert auf Rucola
in Balsamico-Dressing*** € 13,50

*baked goat cheese
with honey and sesame marinated on rocket in balsamic dressing*

***Räucherlachstarter auf Gurkensalat
mit Kartoffelchips an Mascarpone- Wasabicreme*** € 12,90

*Smoked salmon starter on cucumber salad
with crisps and mascarpone wasabi cream*

Suppen

Soups

Tomatensuppe mit Ginsahne und Parmesan- Chip € 7,90

Tomato soup with gin cream and parmesan crisps

***Karotten-Ingwerschaumsuppe
mit gebratener Black- Tiger Garnele*** € 8,90

Carrot and ginger foam soup with fried black tiger prawns

Salate

Salads

Vorspeise/Hauptgang

starter/

main dish

Bunter Salatteller € 8,90/

Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika € 15,90

Colorful salad plate, Lettuce, cucumber, tomato, paprika

- mit gebratenen Black-Tiger Garnelen € 13,90/

und Pinienkernen € 19,90

- with grilled black tiger prawns and pine nuts

- mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen € 11,90/

und Champignons € 17,90

- with fried chicken breast fillet strips and mushrooms

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

Optionally with yoghurt-dill dressing or elderflower vinaigrette

Zu allen Salaten servieren wir Baguette

We serve baguette with all salads

Vegetarisch

Vegetarian dishes

Gebratene Scheiben vom Serviettenknödel € 14,90

an Waldpilzsauce mit Beilagensalat

Fried slices of napkin dumpling with wild mushroom sauce and salad

Fisch

Fish dishes

Gebratene Doradenfilets € 22,90
**in Vanillebutter gebraten, an Paprika-Fenchelgemüse
und Pappardelle**

*Fried gilthead fillets fried in vanilla butter,
with paprika and fennel vegetables and pappardelle*

Fleischgerichte

Meat dishes

Gebratene Perlhuhnbrust an Rotwein- Thymianjus € 21,50
mit glasierten Möhrchen und Maistörtchen

*Roasted guinea fowl breast with red wine and thyme jus
with glazed carrots and corn cakes*

Gesottener Kalbstafelspitz an Meerrettichsauce € 19,50
mit Spitzkohl und Kräuterkartoffeln

*Boiled veal boiled beef with horseradish sauce
with pointed cabbage and herb potatoes*

Argentinisches Rumpsteak 250 gr. € 29,80
**mit gebratenen Champignons und Kräuterbutter
dazu Rosmarinkartoffeln**

*Argentinian rump steak with fried mushrooms
and herb butter served with rosemary potatoes*

Dessert

Dessert

<i>Vanilleparfait im Schokoladenmantel an lauwarmen Kirschen</i>	€ 8,90
<i>Vanilla parfait coated in chocolate with lukewarm cherries</i>	
<i>Creme- Brûlée mit Saisonfrüchten</i>	€ 8,90
<i>Creme brûlée with seasonal fruits</i>	
<i>Apfelstrudel mit Vanille-Rieslingschaum und karamellisierten Nüssen</i>	€ 10,50
<i>Apple strudel with vanilla Riesling mousse and caramelised nuts</i>	
<i>Exquisite Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck</i>	€ 12,50
<i>Fine cheese selection with grapes and salty biscuits</i>	

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

If you have allergies or intolerances, please contact us!