

Speisekarte

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



Unsere Aperitifempfehlung

Our aperitif recommendation

| | |
|-----------------------------|---------------|
| <i>Lillet Wild Berry</i> | <i>6,50 €</i> |
| <i>Aperol Spritz</i> | <i>6,50 €</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

***Herzhafte Waffel
an gebratenen Waldpilzen, mit Kräutercreme
und saisonalen Salaten*** € 9,50

*Salty fresh waffleson with roasted wild mushrooms, herb cream
and salad*

Suppen

Soups

***Süppchen von 7 Frankfurter Kräutern
mit frittiertem Rucola*** € 6,90

Seven herbs soup with fried arugula

Tafelspitz-Bouillon mit Flädle, Gemüse und Eierstich € 7,50

Boiled beef broth with pancakes, vegetables and egg custard

Salate

Salads

**Vorspeise/
Hauptgang**

*starter/
main dish*

Bunter Salatteller

Blattsalate, Gurken, Tomaten, Radieschen

Colorful salad plate, Lettuce, cucumber, tomato, radish

€ 8,50/

€ 14,50

**- mit gebratenen Black-Tiger Garnelen
und Pinienkernen**

- with grilled black tiger prawns and pine nuts

€ 12,50/

€ 19,50

**- mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen
und Champignons**

- with fried chicken breast fillet strips and mushrooms

€ 10,50/

€ 17,00

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

Vegetarisch

Vegetarian

Geschwenkte Bandnudeln

**an Kräuterseitlingen, feinen Erbsen in Salbeibutter
und mit frisch geriebenem Parmesan**

*Tagliatelle with oyster mushrooms, fine peas in sage butter and
with parmesan*

€ 17,80

Fisch

Fish dishes

Gebratene Lachsforelle € 22,50
an Riesling- Dillschaum mit Bandnudeln
und Mandel- Brokkoli

Fried salmon trout with Riesling dill sauce on tagliatelle with almond broccoli

Fleischgerichte

Meat dishes

Hessisches Cordon Bleu € 21,80
(gefüllt mit Handkäse und gekochtem Schinken)
an lauwarmen Kartoffel- Gurkensalat
mit feinen Cherry Tomaten

Regional special Cordon Bleu (filled with special cheese and cooked ham) with warm potato-cucumbersalad with cherry tomatoes

Geschmorter Lamnbraten € 23,20
in Zwiebelsauce mit gepfefferten Bohnen
und Rosmarinkartoffeln

Braised lamb in onion sauce with peppered beans and rosemary potatoes

Argentinisches Rumpsteak € 28,50
mit gebratenen Champignons und Knoblauchbutter
dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterschmand

Argentinian rump steak with mushrooms and garlic butter served with baked potatoes with sourcream

Dessert

Dessert

Gebackenes Vanilleeis € 10,50
mit Erdbeer- Minze Salat

Baked vanilla ice cream with strawberry-mint salad

Crème- Brûlée € 8,50
mit Saisonfrüchten

Crème brûlée with seasonal fruits

Zitronensorbet € 8,50
mit Sekt aufgegossen

Lemon sorbet topped with sparkling wine

Exquisite Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck € 12,50

Fine cheese selection with grapes and salty biscuits

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

If you have allergies or intolerances, please contact us!