

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

Zerlassener Ziegenkäse mit Honig und Sesam € 12,00

Melted goat cheese with honey and sesame

Quiche Lorraine mit Ei, Bacon und Lauch € 10,50

Quiche Lorraine with egg, bacon and leek

Suppen

Soups

**Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit Kernen und Kürbisöl** € 7,00

Creamy soup from Hokkaido pumpkin with seeds and its oil

Tafelspitz-Bouillon mit Flädle, Gemüse und Eierstich € 7,00

Boiled beef broth with pancakes, vegetables and egg custard

Salate

Salads

Vorspeise/

Hauptgang

starter/

main dish

Bunter Salatteller

Blattsalate, Gurken, Tomaten, Radieschen

€ 8,50

Colorful salad plate, Lettuce, cucumber, tomato, radish

€ 14,50

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

€ 12,50

- with fried black tiger prawns and pine nuts

€ 19,50

***- mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen
und Champignons***

€ 10,50

- with fried chicken breast fillet strips and mushrooms

€ 17,00

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

Fischgerichte

Fish dishes

***Duett von Dorade und Lachs
an gerahmten Meerrettich-Wirsing
dazu Kräuterkartoffeln***

€ 20,50

*Duet of sea bream and salmon with framed horseradish savoy
and herb potatoes*

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

***Gebratene Schupfnudeln
mit Champignons und Porree dazu Kräutercreme***

€ 16,00

Fried Schupfnudeln with mushrooms and leeks with herb cream

Veganes Gemüse-Curry mit Basmati-Reis

€ 17,50

Vegan vegetable curry with basmati rice

Fleischgerichte

Meat dishes

Perlhuhnbrust € 22,50
an Sesamsauce, Polenta und Wirsing

Breast of guinea fowl with sesame sauce and polenta savoy cabbage

Hirschgulasch € 21,50
mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeer-Birne

Venison goulash with spaetzle, red cabbage, lingonberry-pear

Argentinisches Rumpsteak mit gepfefferten Bohnen, € 28,50
Champignons, Zwiebeln und Kräuterbutter
dazu Rosmarinkartoffeln

Argentinian rump steak with peppered beans, mushrooms, onions and herb butter with rosemary potatoes

Schweinemedallions in Champignon-Pfeffersauce € 19,50
dazu Parpadelle und Broccoli

Pork medallions in a mushroom and pepper sauce with parpadelle and broccoli

Dessert

Dessert

***Apfelstrudel
mit Vanille-Bourbon-Eis im Pistazienmantel*** € 7,00

Apple strudel with vanilla bourbon ice cream in pistachio coat

Flammierte Calvados-Äpfel & Birnensorbet € 7,00

Calvados apple/pear sorbet

Spekulatius Creme Brûlée mit karamellisierten Nüssen € 7,50

Spekulatius Creme Brûlée with caramelized nuts

Feine Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck € 10,30

Cheese selection with grapes and salty biscuits