

# *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

**Spinat-Ricotta-Tortellini in Salbeibutter geschwenkt** € 15,90  
**mit Strauchtomaten und gehobeltem Parmesan**

*Spinach and ricotta tortellini in sage butter  
with cherry tomatoes and Parmesan*

## **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*

**Geschmorter Lamnbraten** € 24,90  
**in Zwiebel-Rosmarinsauce mit Prinzessbohnen  
und Schupfnudeln**

*Braised lamb in onion-rosemary sauce with peppered beans  
and noodles*

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

*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*

**Zitronensorbet mit Sekt aufgefüllt** € 8,90

*Lemon sorbet topped up with sparkling wine*

**Crème-Brûlée  
mit Saisonfrüchten** € 8,90

*Crème brûlée with seasonal fruits*

**Apfelstrudel an Vanille-Rieslingschaum  
mit Walnusseis und Sahne** € 10,50

*Apple strudel with vanilla Riesling mousse  
and walnut ice and cream .*

**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!*