

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

**Knackiger Salatteller mit gebratener
Hähnchenbrust und Champignons
in Balsamicodressing** € 11,90/
€ 17,90

- wahlweise kleine oder große Portion

Salad plate with fried chicken breast and mushrooms in balsamic dressing

- choice of small or large portion

**Mini-Lachs-Quiche an Wilder Rauke
mit gerösteten Pinienkernen** € 11,90

*Mini salmon quiche with wild rocket
and roasted pine nuts*

**Zerlassener Ziegenkäse mit Kürbis-Chutney
und Feldsalat** € 13,50

Melted goat cheese with pumpkin chutney and lamb's lettuce

Suppen

Soups

Kartoffel-Steinpilzsuppe mit getrüffelten Croutons € 9,90

Potato and porcini mushroom soup with truffled croutons

Überbackene Zwiebelsuppe € 8,90

Baked onion soup

Fisch

Fish dishes

**Gebratene Zanderfilets mit knusprigem Bacon
an Kerbelsoße und feinen Erbsen, auf Bandnudeln** € 24,90

*Fried pike-perch fillets with crispy bacon
with chervil sauce and fine peas, with ribbon noodles*

Fleischgerichte

Meat dishes

Kalbsschnitzel mit Zitrone, Pommes Frites und Salat € 26,90

Veal schnitzel with lemon, French fries and salad

**Argentinisches Rumpsteak mit Knoblauch-Kräuter-
Champignons, Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln** € 32,50

*Argentinian rump steak with garlic-herb mushrooms, herb butter and
rosemary potatoes*

**Gebratene Barbarie-Entenbrust in Honigjus
mit gerahmtem Wirsing und Schupfnudeln** € 23,50

*Roasted Muscovy duck breast in honey jus
with framed savoy cabbage and potato noodles*

Vegetarisch

Vegetarian

**Steinpilzravioli in zerlassener Nussbutter
mit Wilder Rauke und Parmesan** € 16,90

*Porcini mushroom ravioli in melted butter
with wild rocket and parmesan*

Dessert

Dessert

Marzipan-Parfait mit Glühweinbeeren € 9,50

Marzipan parfait with mulled wine berries

**Spekulatius Crème Brûlée an karamellisierten Birnen
und Zimtsahne** € 10,50

Speculoos crème brûlée with caramelized pears and cinnamon cream

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

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

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

If you have allergies or intolerances, please contact us!