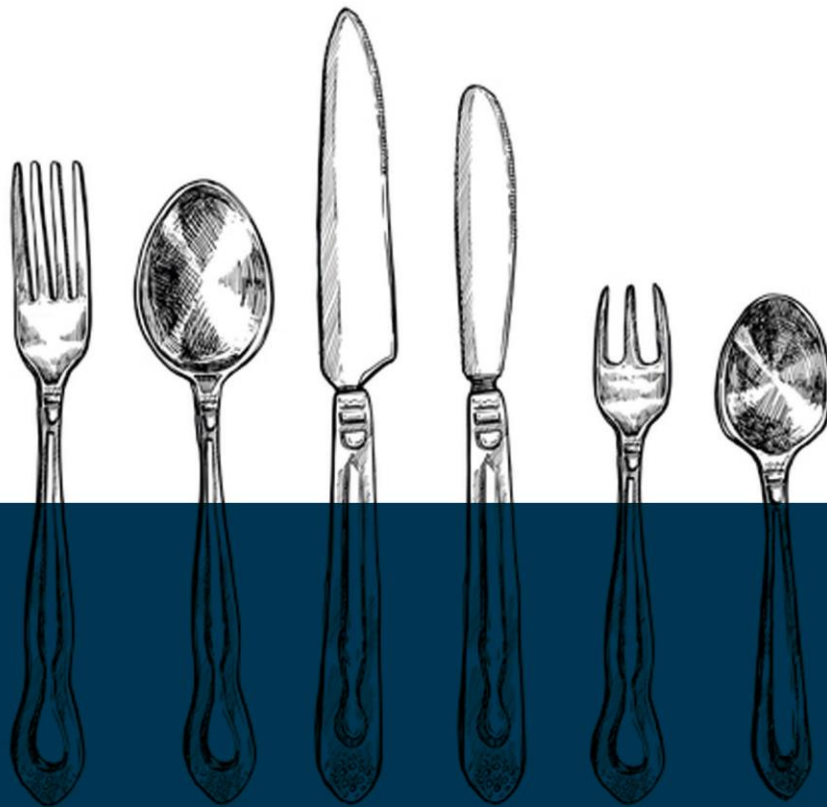


RAD   
HOTEL & RESTAURANT



## Zum studieren unserer Speisekarte empfehlen wir Ihnen

### **Hopes Melon Tonic**

Hopes Gin / Honigmelonensirup / Limettensaft, frisch gepresst /  
Thomas Henry Tonic Water

8.50

## **Die Starter**

### **Der Rad Salat**

Gemischte Salate / Hausdressing / Gewürzcroutons

7.00

### **Der Shrimps Cocktail**

Shrimps / Ananas / Cocktailsoße / Salatherzen /  
Blätterteig Fleuron

12.00

### **Die Eierschwämmli**

Pfifferling Cremesuppe / Grießnocken / salziger Milchschaum

7.00

### **Die Flädlesuppe**

Rinderbrühe / Schwäbische Flädle / Schnittlauch

5.00

## **Da Habt Ihr Den Salat**

### **Unsere Salatplatten**

mit Hausdressing

12.50

### **wahlweise mit**

Kräuter - Pfifferlingen

17.50

flammierte Dry Aged Rinderfilet - Streifen

20.50

4 Stück Riesen Garnelen in Knoblauchbutter gebraten

19.50

## Das Meer & Die See

### Der Norweger<sup>2</sup>

Gebratenes Lachsfilet & Klößchen in Safransoße /  
Süßkartoffelcreme / Babyspinat 25.50

### Der Raubfisch

Filet vom Zander in Salbeibutter gebraten /  
Ratatouille Gemüse / Kartoffelplätzchen 25.00

## Das Fleisch

### Das schwäbische Landschwein

Geschmorte Schweinebäckle / Pfifferlinge / Spätzle vom Brett 19.50

### Das Siedfleisch

Bio Rindertafelspitz / Apfel – Meerrettichsosse / Erbsencreme /  
Bouillon Kartoffeln 19.00

### Der Rad - Burger

Hausgemachter Rodeo Beef Burger / Brioche Bun / Bavaria Blue /  
Bacon / Apfelchutney / Süßkartoffel - Pommes 16.00

### Dry Aged Steaks

Dry Aged Beef ist Rindfleisch, welches nach der traditionellen Methode  
der Trockenreifung – dem „Dry Aging“ veredelt wird.

### Entrecôte

200g ( Rohgewicht ) Argentinisches Roastbeef 26.50  
als Men's Cut ( 300g ) 33.50

### Rinderfilet

200g ( Rohgewicht ) Filet Steak 31.50  
als Men's Cut ( 300g ) 37.50

alle Steaks werden mit hausgemachter Kräuterbutter,  
Cocktailsoße und Süßkartoffel – Pommes serviert

### Garstufen

rare – 44°C im Kern  
medium – 53°C im Kern  
well done – 70°C im Kern

## Die Fleischlose Alternative

### **Pasta et Basta**

Schlutzkrapfen / getrocknete Kirschtomaten / Babyspinat /  
Pfifferlinge / Parmesan 15.00

### **Die Rösti & Der Tettlinger Rahmkäse**

Kartoffelrösti mit Tettlinger Camembert überbacken /  
Apfelchutney / kleiner Blattsalat 15.00

## Die Klassiker

### **Das Panierte Schnitzel**

Goldbraun gebratenes Schnitzel\* /  
Schwäbischer Kartoffelsalat / Kaltgerührten Preiselbeeren

\*vom Schweinerücken 15.00

\* vom Kalbsrücken 21.00

### **Der Grillteller**

Medaillons / Kräuterbutter / Röstzwiebeln /  
Bohnen / Pommes Frites 20.00

### **Die Spätzle & Der Bergkäse**

Käsespätzle / geschmolzene Zwiebeln / kleiner Salat 12.00

### **Der Rad Teller**

Medaillons vom Schweinefilet / Crème - Champignons /  
Karottengemüse / handgeschabte Spätzle 19.00

### **Der Zwiebelrostbraten vom Roastbeef**

Rostbraten / Röstzwiebeln / Bratkartoffeln 22.00