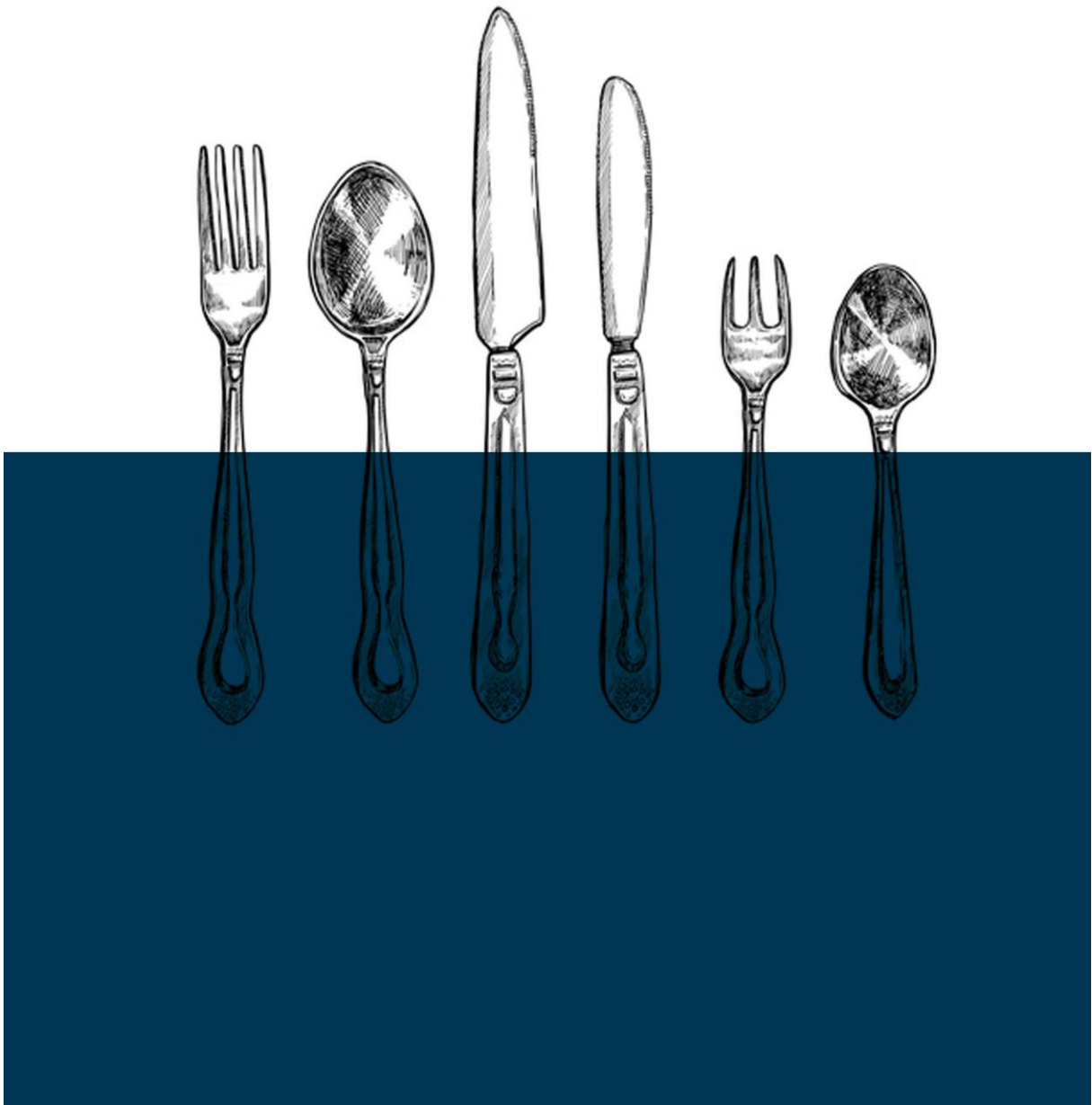


RAD 
HOTEL & RESTAURANT



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 / Baby Leaf /
Blätterteig Fleuron

12.00

Die Eierschwämmli

Pfifferling Crèmesuppe / 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

Das Fischernetz

Variation aus Meer & See / Safransoße /
Süßkartoffelcreme / Babyspinat 25.50

Der Loup de Mer

Filet vom Wolfsbarsch 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 – medium gebraten

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

Dazu empfehlen wir Sud 1 Craft Bier vom Hopfengut N°20 6.50

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 Tettninger Rahmkäse

Kartoffelrösti mit Tettninger 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 / Maultasche / Röstzwiebeln / Bratkartoffeln 22.00