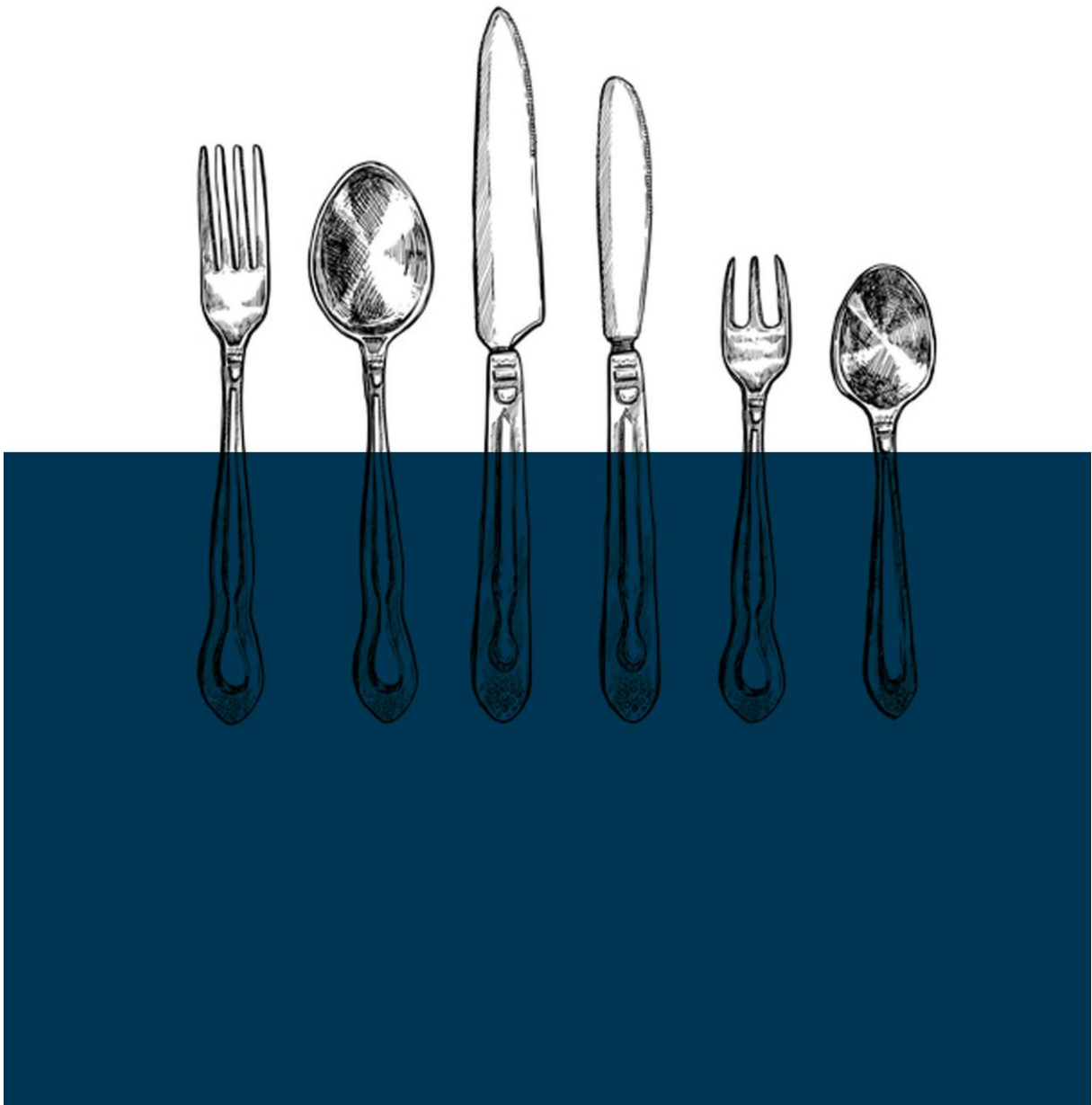


RAD 
HOTEL & RESTAURANT



Zum studieren unserer Speisekarte empfehlen wir Ihnen

Hopes Melon Tonic

Hopes Gin / Honigmelonensirup / Limettensaft, frisch gepresst /
Thomas Henry Tonic Water 8.50

Das Hopfengut N° 20

Sud 1 IPA Craft Bier 6.50

Die Starter

Der Rad Salat

Gemischte Salate / Hausdressing / Gewürzcroutons 7.00

Der Hokkaido Kürbis

Kürbissuppe / gebackene Panko – Garnele / Kernöl /
salziger Milchschaum 8.50

Die Flädlesuppe

Rinderbrühe / Schwäbische Flädle / Schnittlauch 5.00

Salat & Vesper

Unsere Salatplatten

mit Hausdressing 12.50

wahlweise mit

Rinderfilet - Streifen 20.50

4 Stück Riesen Garnelen in Knoblauchbutter gebraten 19.50

Der schwäbische Wurstsalat

Wurstsalat mit Lyoner und Bergkäse / schwäbische Seele 10.50

Die Geschlagene

1 Paar Kalbsbratwürste vom Grill mit Bratenjus und Salatgarnitur 12.50

Fleisch & Fisch

Die Brasse & Die Black Tiger Garnele

Gebratene Dorade / Garnele / Safransoße / Ratatouille /
Pommes Risolée 26.50

Roastbeef

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

Der Rad – Burger – medium gebraten

Hausgemachter Rodeo Beef Burger / Brioche Bun / Bavaria Blue /
Bacon / Apfelchutney / Süßkartoffel - Pommes 16.50

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

Die Fleischlose Alternative

Pasta & Basta

Spinat – Ricotta Ravioli / Kürbis Chutney / Kräuterseitling /
Parmesan 16.00

Die Rösti Pizza

Kartoffelrösti mit Tomate und Mozzarella überbacken /
hausgemachtes Basilikum Pesto / kleiner Blattsalat 16.00

Die Spätzle & Der Bergkäse

Käsespätzle / geschmolzene Zwiebeln / kleiner Salat 13.00

Die Klassiker

Das Wiener Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken / schwäbischer Kartoffelsalat / hausgemachte Preiselbeermarmelade 21.50

Der Grillteller

Medaillons / Kräuterbutter / Röstzwiebeln / Bohnen / Pommes Frites 20.00

Der Rad Teller

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

Der Zwiebelrostbraten vom Argentinisches Roastbeef

Roastbeef (200g Rohgewicht) / Maultasche / Röstzwiebeln / Bratkartoffeln 23.00

Das Siedfleisch

Bio Rindertafelspitz / Apfel – Meerrettichsoße / Erbsencreme / Bouillon Kartoffeln 21.00

Das süße Finale

Der schwäbische Klassiker

Apfelküchle im Bierteig / Zimt Zucker / Vanilleeis / Schlagsahne 9.00

Die Sorbetvariation

3erlei hausgemachte Sorbets mit Schokostick 7.00

Affogato al caffè

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 5.00