DER REICHSKÜCHENMEISTER
DAS HERZ VON ROTHENBURG

Willkommen in Rothenburg ob der Tauber

Seit 1920 in Familienbesitz ist das Hotel Reichsküchenmeister
Ihr sympathischer Gastgeber und idealer Ausgangspunkt
für die Erkundung einer faszinierenden Stadt.
Lassen Sie sich inspirieren vom ganz besonderen Charme des Mittelalters.
Willkommen im Reichsküchenmeister!
Mehr Infos zum Thema Übernachtung, Arrangements und
Geschenk-Gutscheine finden Sie unter:
www.reichsküchenmeister.de

Welcome to Rothenburg

Family owned since the year 1920, the Hotel "Reichsküchenmeister"
is your very personal home away from home and
ideal starting point for your tour of the exciting sights of Rothenburg.
Get inspired by the very special charm of the Medieval Ages.
Welcome to the Reichsküchenmeister!
More information about accommodation, packages
and gift vouchers can be found at
www.reichskuechenmeister.com

Öffnungszeiten

Montag - Sonntag 11.30 bis 23.00 Uhr
Durchgehend warme Speisen von 11.30-21.00Uhr
Unsere Reservierungszeiten am Abend:
I) 18.00-20:00 Uhr | **II)** 20.00 - 23.00 Uhr

Aperitif:

Select Spritz – der Neue aus Venezien Secco, Select, Soda, Olive 0,2l 7,80

Aperol Spritz, Secco, Aperol, Soda, Orange 0,2l 7,80

Sanddorn Spritz, Secco, Andalö, Soda Orange 0,2l 7,80

Italicus Spritz, Secco, Bergamottelikör, Soda, Zitrone 0,2l 8,50

Alkoholfreie Aperitifs:

Sanbitter oder Crodino 2,4 mit Mineralwasser, Eis, Orangenscheibe 0,2l 6,00

Fine-Spritz, Seccohne, 2,4 Fine, Soda Orange 0,2l 6,50

Martinée Seccohne 0,1l 4,80

Vegetarisches Menü

Zweierlei Kürbis, Butternut und Hokkaido, Blattsalate und Kürbiskernen-Tahin-Pesto
Two types of pumpkin on salad; Deux types de citrouille

Ravioli gefüllt mit Ricotta & Spinat
in Kürbissoße, Rucola und Parmesan
Ravioli stuffed with ricotta and spinach , pumpkin sauce and parmesan
Ravioli farcis au ricotta et épinards, avec sauce au potiron et parmesan

Kürbiseis
38,50

Frankenmenü

Geschäumtes Kürbis-Kokossüppchen mit eigenem Öl und Kernen
Pumpkin-coconut soup with it's own seeds and oil
Soupe au potiron -noix de coco avec notre propre huile et nos propres graines

Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse, Meerrettichsoße12,4,
Kartoffeln und Preiselbeeren12
Prime boiled veal with horseradish sauce, root vegetables, cranberries and potatoes
Veau bouilli avec sauce de raifort accompagné de légumes-racines, pommes de terre et airelles

Kürbiseis
38,50

Suppen

Tagessuppe Today's soup / Potage du jour 6,90

Geschäumtes Kürbis-Kokossüppchen mit eigenem Öl und Kernen 8,90
Pumpkin-coconut soup with it's own seeds and oil
Soupe au potiron -noix de coco avec notre propre huile et nos propres graines

Maultasche in der Brühe mit Röstzwiebeln 8,50
Consommé with swabian raviolo, Consommé de raviolo à la souabe n avec oignons rôtis

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit unserem Hausdressing 7,00
Small mixed salad in a homemade vinaigrette
Petite salade mixte dans une vinaigrette faite maison

Räucherlachs mit Honigsenf, Kartoffelrösti$_{12,6}$ und Rucola 18,80
Smoked salmon with rocket salad, Mustard honey cream and potatoes hash brown
Saumon fumé avec salade de roquette, moutarde miel et **rösti**

Zweierlei Kürbis, Butternut und Hokkaido 15,80
Blattsalate und Kürbiskernen-Tahin-Pesto
Two types of pumpkin on salad; Deux types de potiron

Wildschinken auf Blattsalaten mit gepickeltem Kürbis und Kürbiskernöl 19,80
Franconian game ham with pumpkin, mixed salad and pumpkin seed oil
Jambon franconien au gibier avec potiron, salade et l'huile de graines de courge

***Für Senioren bieten wir eine kleinere Portion abzgl.2,- €**
bei Gerichten die mit einem * versehen sind
For seniors we serve the marked* dishes in smaler size for €2,-discount
Pour les aînés on serve les nourrits avec * plus petit aux €2,- rabais

vegetarisch / vegan

Couvert (Butter und Brot) € 3,50 / **Brot** (bread / pain) € 2,00
Ketchup oder Mayonnais € 0,70
Extra Gedeck (Besteck und Teller) € 3,50 – Extra plate and cuttlery € 3,50
Kartenzahlung ab € 20,00 – No credit cards for amounts under € 20,00
Beilagenänderung € 1,50 - Amendment of enclosures € 1,50 - Changement d'annexe € 1,50

Salat und Vegetarisches

„Fränkischer Bauernsalat" mit Feta vom Ziegenhof 19,50
dazu Blattsalate, eingelegte Oliven4, getrocknete Tomaten und Zwiebeln
Goat and herb feta from regional cheese dairy with lettuce, olives, sun-dried tomatoes and onions
Feta de chèvre de la fromagerie régionale avec laitue, olives, tomates séchées et oignons

Ravioli gefüllt mit Ricotta & Spinat in Kürbissoße, Rucola und Parmesan 23,80
Ravioli stuffed with ricotta and spinach , pumpkin sauce and parmesan
Ravioli farcis au ricotta et épinards, avec sauce au potiron et parmesan

Linsencurry mit Kürbis, Zwiebeln, Ingwer, Kokosmilch und Reis **23,80**
Lentil curry with pumpkins, onions, ginger, coconut milk and rice
Curry de lentilles à la citrouille, aux oignons, au gingembre, au lait de coco et au riz

Fisch verliebt

1/2 Karpfen nach fränkischer Art gebacken mit Salatteller 28,70
Fried carp with potatoesalad; carpe frite avec salade de pommes de terre

1/2 Karpfen blau, mit zerl. Butter, Kartoffeln, Salat und Meerrettich 1246 28,70
Carp au bleu with butter, potatoes, salad and horseradish
Carpe au bleu avec beurre, raifort, pommes de terre et salad

Karpfenfilet in Butter gebraten mit Kartoffeln und Salat 28,70
Filet of carp grilled in butter with potatoes and salad
Filet de carpe grillé avec du beurre, pommes de terre et salad

Karpfenfilet in Weißweinsauce mit Kartoffeln und Salat 28,70
Filet of carp in white wine sauce with potatoes and salad
Filet de carpe avec sauce de vin blanc, pommes de terre et salad

Wild aus Franken

Zwei Wildbratwürste mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat 16,80
Sausages of game with cranberries and potatosalad
Saucisses de giber avec airelles et salade de pommes de terre

***Wildgulasch** mit Pilzrahm, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren 29,80
*Game goulash with mushrooms in cream, cranberries and swabian noodles and cranberries
*Ragoût de gibier aux champignons à la crème, avec nouilles swaboises et airelles

Wildschweinrücken, rosa gebraten, Rahmwirsing, Spätzle und Preiselbeeren 41,50
Wild boar loin, with savoy cabbage in cream, spätzle and cranberries
Selle de sanglier rôtie à point, chou de Milan à la crème, spätzle et airelles rouges

Typisch fränkisch & Klassiker

Dreierlei fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Kartoffeln 16,50
3 different franconian sausages with Sauerkraut and potatoes
3 sortes différentes de saucisses grillées à la franconienne avec choucroute et pommes de terre

***Schweineschnitzel nach Wiener Art** mit Pommes frites **oder** Kartoffelsalat 18,40
*Breaded escalope of pork with french fries **or** potato salad
*Escalope de porc à la viennoise avec pommes frites ou salade de pommes de terre

***"Schmankerlpfanne"** Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße 30,50
und Käse überbacken auf hausgemachten Spätzle
*Tenderloin of porc, mushrooms in cream and „Spätzle" swabian noodles gratinated with cheese
*Petite poêle de filets de porc aux champignons à la crème gratinés au four avec nouilles swaboises

Fränkisches Schäufele mit Knödel und Krautsalat12,4 21,50
Pork shoulder with potato dumplings and coleslaw
Épaule de porc avec choucroute avec boulettes de pommes « de terre et salade de chou

***Kalbstafelspitz** mit Wurzelgemüse, Meerrettichsoße12,4 24,50
Kartoffeln und Preiselbeeren12
*Prime boiled veal with horseradish sauce, root vegetables, cranberries and potatoes
*Veau bouilli avec sauce de raifort accompagné de légumes-racines, pommes de terre et airelles

***Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken** 31,80
mit Kartoffelsalat **oder** Pommes frites
*Escalope of veal with potato salad or french fries
*Escalope de veau à la viennoise avec salade de pommes de terre ou pommes frites

***Sauerbraten** von der tauberfränkischen Färse mit Blaukraut und Knödel12 24,00
*Braised beef previously marinated in vinegar with red cabbage and potato dumplings
*Rôti de bœuf mariné à l'aigre accompagné de choux rouge et boulettes de pommes de terre

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle 35,00
Sirloin steak (250g) with onionsauce, homemade Spätzle swabian noodles
Rôti de bœuf (250 g) aux oignons à la souabe avec «Spätzle» faits maison

Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße, Kartoffelrösti und kleiner Salat 38,00
Rump-steak (250g) with pepper cream sauce, potato rösti and a small salad
Rumsteck (250 g) avec sauce au poivre et à la crème, rösti de pommes de terre et petite salade

The Flammerie

Flammkuchen klassisch, mit Speck, Zwiebeln und Frühlingslauch 13,90
Flammkuchen with bacon and onions
Tarte flambée à l'alsacienne avec bacon et oignons

Flammkuchen griechisch mit Tomaten, Schafskäse, Lauch, Oliven, Knoblauch 17,20
Flammkuchen with tomatoes, feta cheese, leeks, olives and garlic
Tarte flambée avec Fromage de brebis, poireau, ail et oignons

Flammkuchen Gorgonzola mit Birne, Honig und Walnüssen 17,80
Flammkuchen with gorgonzola, pear, honey and walnuts
Tarte flambée Gorgonzola, avec gorgonzola, poires, miel et noix

Flammkuchen mit Räucherlachs, Kürbis und Frühlingslauch 18,90
Flammkuchen with smoked salmon, pumpkin, and leek
Tarte flambée au saumon fumé avec potiron et poireaux

Flammkuchen (Französisch tarte flambée, „flambierter Kuchen") ist eine Spezialität aus dem Elsass, der benachbarten Pfalz und Baden. Grundlage des Flammkuchens ist ein sehr dünn ausgerollter Boden aus Brotteig. Der traditionelle Belag besteht aus rohen Zwiebeln, Speck und einer Creme aus Sauerrahm oder Schmand, die nur leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt ist. Der so belegte Fladen wird bei starker Hitze für kurze Zeit im Ofen gebacken.
Flammkuchen (French tarte flambé, "flambéed cake") is a specialty from Alsace, the Palatinate and neighboring Baden. Basis of Flammkuchens is a very thin sheeted floor of bread dough. The traditional flooring consists of raw onions, bacon and sour cream or sour cream from a cream that is lightly seasoned with salt and pepper. The so occupied pancake is baked at high heat for a short time in the oven.

Käse & Brotzeit

***Käseauswahl** mit Chutney12 und Brot 1,7,12,410 — 21,50
*Variety cheeses with chutney and bread; *Choix de fromages avec pain

„Wilderer Jausen" Brotzeit vom fränkischen Wild mit Käse aus der Region — 21,50
dazu Chutney, Meerrettich, Essiggurke 4,10, Melone und Bauernbrot
Selection of Sausages made from franconian game, cheese served with, pickle, melon, bread
Sélection de saucisses à base de gibier de Franconie, fromage, melon et pain de campagne

Desserts:

Casa Speiseeis wird handwerklich hergestellt,
alle Fruchtsorten vegan
Unsere Sorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, und weitere

1 Kugel — 2,50
Portion Sahne — 2,50

Gemischtes Eis **3 Kugeln Ihrer Wahl** — **7,50**
Mixed ice cream 3 scoops of your choice; Crème glacée mélangée 3 boules de votre choix

Hausgemachtes Kürbiseis mit eigenem Öl und Kernen — **8,50**
Homemade pumpkin ice cream with its own oil and seeds
Glace à la citrouille maison, avec propre huile et graines

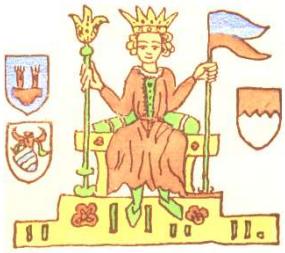
Crème brûlée mit Sorbet — 7,90
Crème brûlée with sorbet; Crème brûlée et sorbet

Warmer Schokoladenkuchen mit Zwetschgenröster und Vanilleeis — 10,80
Warm chocolate cake; Gâteau au chocolat chaud

Apfelstrudel mit Vanilleeis **oder** Vanillesoße **oder** Sahne — 8,50
Apple strudel with vanilla ice cream or custard sauce or whipped cream
Strudel aux pommes avec glace à la vanille ou sauce anglaise ou crème chantilly

Hausgemachte Kuchen oder Torten — 4,90
homemade cakes and pies

Lassen Sie sich einen Digéstif aus unserem reichhaltigen fränkischen und internationalen Bestand empfehlen.
Your waiter will be pleased to recommend; a digestif from the region or something international.
Votre serveur veut être heureux de recommander; un digestif de la région ou quelque chose d'international.



Allergen-Kennzeichnung
Aufgrund eines neuen EU-Gesetzes, müssen wir Sie auf Allergene hinweisen die wir in unseren Gerichten verwenden, verarbeiten oder bereits enthalten sind. Die Wichtigsten Allergene die 90 % aller Allergien auslösen sind: Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch und Milchprodukte (Laktose), Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxin Sulfite Lupine und Weichtiere.Wenn Sie auf einer dieser Lebensmittel allergisch reagieren, informieren Sie unser Servicepersonal oder wenden Sie sich an die Küche um eine passende Alternative zu finden.

Information about allergen
Due to a new EU law, we have to inform you about alll kind of allergen which are used or already included in our courses or products. The most frequent allergen (responsable for 90 % of all allergies) are: gluten, eggs, fish, soy, milk and milkproducts (lactose) curstaceans,nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxin, Sufite, Lupins and molluscs. In case of any intolerance of these mentioned allergen, please inform our service stuff or contact the chef for adequate alternatives.

Erläuterung der enthaltenen Zusatzstoffe in Lebensmitteln. Wir verwenden wo nötig:
1 koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 chininhaltig, 4 Konservierungsstoff, 5 Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt,
8 mit Phosphat, 9 Phenylalaninquelle, 10 Süßungsmittel, 12 Antioxidationsmittel, 13 gewachst, 14 taurinhaltig