



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.reichskuechenmeister.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

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

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

Apice-Spritz, Seccohne, Apice, Soda Orange 0,2l 6,50

Martinée Seccohne (alkoholfrei) 0,1l 4,80

Vegetarisches Menü



Poké Bowl

Quinoa, Algensalat, Gurke, Rote Zwiebeln, wilder Brokkoli und Fenchel

Quinoa, seaweed salad, cucumber, red onions, wild broccoli and fennel

Quinoa, salade d'algues, concombre, oignons rouges, brocoli sauvage et fenouil

Ravioli gefüllt mit Ricotta & Spinat

in Bärlauchsoße, Rucola und Parmesan

Ravioli stuffed with ricotta, spinach with wild garlic sauce, rocket salad and parmesan

Ravioli farcis au ricotta et aux épinards avec, sauce à l'ail des bois, roquette et parmesan

Mini Dessert

39,50

Frankenmenü

Bärlauchsüppchen mit Kresse

Wild garlic soup with cress, Soupe à l'ail sauvage aux cresson

Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse, Meerrettichsoße^{12,4},

Kartoffeln und Preiselbeeren¹²

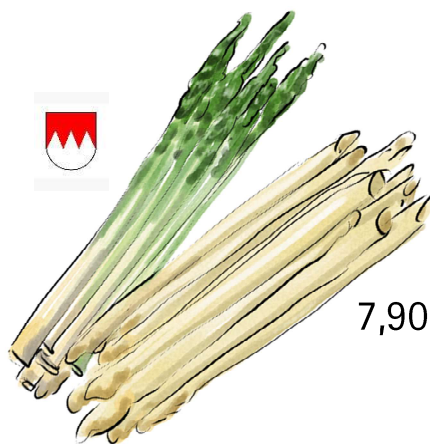
Prime boiled veal with horseradish sauce, carrots and leeks vegetables, cranberries and potatoes

Veau bouilli avec sauce de raifort accompagné de légumes-racine, pommes de terre et airelles

Mini Dessert

37,50

Endlich Spargelzeit! Zeit für fränkischen Spargel



Spargelcremesuppe

Asparagus soup; Potage d'asperge

7,90

Portion frischer Spargelsalat mit Ei, Radieschen-Kräutervinaigrette

Aspergus vinaigrette sauce; asperges à la vinaigrette

23,80

1 Portion frischer Stangenspargel aus Franken

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter dazu Kartoffeln

Portion asparagus with sauce hollandaise or melted butter and potatoes

Portion asperges avec sauce hollandaise ou au beurre fondu et pommes de terre

23,80

Spargel als Beilage 19,80 / Sauce Hollandaise extra 5,00

Wahlweise mit – additionally with / également servi avec:

Gegrillter Lachs; Grilled Salmon; Saumon grillé

36,50

1 Stück fränkische Bratwurst

Franconian sausage / Saucisse rôti

29,80

rohem oder gekochtem Schinken

raw or cooked ham / du jambon cru ou cuit

30,80

kleinem panierten Schweineschnitzel

breaded pork escalope / Escalope de porc panée

32,80

kleinem Wiener Schnitzel (vom Kalb)

small Wiener Schnitzel (veal); Petit escalope viennoise (veau)

39,80

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne

Strawberries with vanilla ice cream and whipped cream;

Fraises à la Chantilly et glace à la vanille

9,80

Suppen

Spargelcremesuppe, Asparagus soup; Potage d'asperge



7,90

Bärlauchsüppchen mit Kresse

Wild garlic soup with cress; Soupe à l'ail sauvage aux cresson



8,50

Hausgemachte Maultasche in der Brühe mit Röstzwiebeln

Consommé with homemade swabian raviolo

Consommé de raviolo à la souabe faits maison avec oignons rôtis

8,50

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit unserem Hausdressing

Small mixed salad in a homemade vinaigrette

Petite salade mixte dans une vinaigrette faite maison



7,00

Räucherlachs mit Bärlauchschmand, Kartoffelrösti^{12,6} und Rucola

Smoked salmon with rocket salad, wild garlic cream and potatoes hash brown

Saumon fumé avec salade de roquette, l'ail des bois crème et rösti

18,50

Wildschinken mit karamellisiertem Ziegenkäse, Chutney und Rucola

Franconian Game Ham with goat's cheese, chutney and rocket salad

Jambon franconien au gibier au fromage de chèvre, chutney avec salade de roquette

18,80

Vitello Tonnato

Dünn aufgeschnittener Tafelspitz mit Thunfischsoße und Kapern

Thin sliced veal with tuna sauce and capers, Veau froid à la sauce au thon

19,80

***Für Senioren bieten wir eine kleinere Portion abzgl. 2,- €**

bei Gerichten die mit einem * versehen sind

For seniors we serve the marked* dishes in smaller size for 2,- € discount

Pour les aînés on serve les nourrits avec * plus petit aux 2,- € rabais

Couvert (Butter und Brot) 3,50 € / Ketchup oder Mayonnaise 0,70 €


Extragedeck (Besteck und Teller) 2,50 € – Extra plate and cutlery 2,50 €


Beilagenänderung 1,50 €; Amendment of enclosures 1,50 €; Changement d'annexe 1,50 €


Kartenzahlung ab 20,00 €– No credit cards for amounts under 20,00 €

Salat und Vegetarisches




„Fränkischer Bauernsalat“ mit Feta vom Ziegenhof Peters Glück  19,50
dazu Blattsalate, eingelegte Oliven, 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, Bärlauchsoße, Rucola und Parmesan  23,60
Ravioli stuffed with ricotta, spinach with wild garlic sauce, rocket salad and parmesan
Ravioli farcis á la ricotta et aux épinards avec sauce à l'ail des bois, roquette et parmesan

Fregola Sarda mit Süßkartoffelpurée, Erbsen und wildem Brokkoli  18,50
Fregola Sarda with sweet potato purée, peas and wild broccoli
Fregola Sarda avec purée de patates douces, petits pois et brocoli sauvage

Poké Bowl

Quinoa, Algensalat, Gurke, Rote Zwiebeln, Wilder Brokkoli und Fenchel  17,50
Quinoa, seaweed salad, cucumber, red onions, wild broccoli and fennel
Quinoa, salade d'algues, concombre, oignons rouges, brocoli sauvage et fenouil

Fisch verliebt

Forelle aus dem Bassin  28,80
nach Müllerin Art mit Butter, Zitrone, Petersilie und Kartoffeln
Trout meunière with butter, lemon, parsley and potatoes;
Truite meunière avec beurre, citron, persil et pommes de terre



Gegrillter Lachs mit Grillgemüse, Kartoffeln und Bärlauchbutter 28,80
Grilled salmon with grilled vegetables, potatoes and wild garlic butter
Saumon grillé aux légumes grillés, pommes de terre et beurre à l'ail des ours

Wild aus Franken



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



Typisch fränkisch & Klassiker

Dreierlei fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Kartoffeln	16,30
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 Pilzrahmsoße	29,80
und Käse überbacken auf hausgemachten Spätzle	
*Tenderloin of porc, mushrooms in cream and „Spätzle“ swabian noodles gratinated with cheese	
*Filets de porc aux champignons à la crème gratinés au four avec «Spätzle» nouilles swaboises	
Fränkisches Schäufole mit Knödel und Krautsalat ^{12,4}	21,50
Pork shoulder with potato dumplings and coleslaw	
Épaule de porc avec choucroute avec boulettes de pommes « de terre et salade de chou	
	
Geschmortes Lammhäxle mit Bohnen und Salzkartoffeln	23,80
Braised lamb knuckle served with green beans and boiled potatoes	
Jarret d'agneau braisé servi avec haricots verts et pommes de terre bouillies	
*Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffelsalat oder Pommes	31,00
*Escalope of veal with french fries or potato salad	
*Escalope de veau à la viennoise avec salade de pommes de terre ou pommes Frites	
*Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse, Meerrettichsoße ^{12,4}	24,00
Kartoffeln und Preiselbeeren ¹²	
*Prime boiled veal with horseradish sauce, carrots and leeks vegetables, cranberries and potatoes	
*Veau bouilli avec sauce de raifort accompagné de légumes-racine, pommes de terre et airelles	
*Sauerbraten von der tauberfränkischen Färse mit Blaukraut und Knödel ¹²	23,50
*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 (250g) 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 (250g) mit Bärlauchbutter, grünen Bohnen und Kartoffelkrapfen	38,00
Rumpsteak with wild garlic butter, green beans and potatoes fritters	
Rumpsteak beurre d'ail des ours avec haricots verts, beignets de pommes de terre	



- Flammkuchen klassisch**, mit Speck, Lauch und Zwiebeln 13,70
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 17,20 
Flammkuchen with gorgonzola, pear, honey and walnuts
Tarte flambée Gorgonzola, avec gorgonzola, poires, miel et noix
- Flammkuchen mit Räucherlachs**, Spargel und Lauch 18,90
Flammkuchen with smoked salmon, asperagus, and leek
Tarte flambée au saumon fumé avec asperges 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

 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 Zwiebelmarmelade, Meerrettich, Essiggurke^{4,10}, Melone und Bauernbrot

Local selection of game with ham, sausage, cheese served with, pickle, melon, bread

Sélection de chevreuil régional avec cornichons, melon et pain de campagne

Desserts:

Casa

Speiseeis wird handwerklich hergestellt, alle Fruchtarten 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 avec

Crème brûlée mit Sorbet 7,90

Crème brûlée with sorbet; Crème brûlée et sorbet

Warmer Schokoladenkuchen mit Rhabarberkompott und Vanilleeis 10,80

warm chocolate cake with rhubarb compote and vanilla ice cream

gâteau au chocolat chaud avec compote de rhubarbe et glace à la vanille

Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Vanillesoße oder Sahne 8,50

Apple strudel with vanilla ice cream or whipped cream

Strudel aux pommes avec glace à la vanille ou crème chantilly

Rothenburger Schneeballen / Hausgemachte Kuchen oder Torten 3,40/4,90

"Schneeballen" (Snowballs, a specialty of Rothenburg ob der Tauber) / homemade cakes and pies

«Schneeballen» (Boules de neige, une spécialité de Rothenburg ob der Tauber)

Lassen Sie sich einen Digestif 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, Schwefeldioxid 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 all kind of allergen which are used or already included in our courses or products. The most frequent allergen (responsible for 90 % of all allergies) are: gluten, eggs, fish, soy, milk and milkproducts (lactose) crustaceans, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide, Sulfite, Lupins and molluscs. In case of any intolerance of these mentioned allergen, please inform our service staff 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