



SPEISE

Karte

Herzlich Willkommen in unserem Restaurantbus!

Wir freuen uns, dass Du mit uns unterwegs bist und geben Dir auf den folgenden Seiten einen Einblick in die Speisen und Getränke, die wir Dir während der Fahrt gerne am Platz servieren.

*Wir wünschen Dir eine angenehme
Fahrt und guten Appetit!*

RS Reisen e. K. | Inhaber: Tobias Schäuble
Talstraße 31 | 70771 Leinfelden-Echterdingen
Telefon +49 (0) 711 21 7 21-212 | Fax +49 (0) 711 21 7 21-213
www.rs.reisen | E-Mail: info@rs.reisen

FRÜHSTÜCK

BORD-FRÜHSTÜCK

12,50 €

2 Scheiben Toast mit Ei, Bircher Müsli & Heißgetränk

VORSPEISEN

Vegetarisch

VEGGIE-QUICHES IN VARIATIONEN

27,00 €

auf Petersilien-Sellerie-Creme mit Gazpacho



Fisch

TATAR VOM GEBEIZTEN LACHS

26,00 €

an Ananas-Paprika-Chutney, dazu Avocado-Sesam-Salat & marinierte Gambas an Mango- & Kokos-Zitronen-Gel



ZWISCHENDURCH

SCHWÄBISCHER WURSTSALAT
mit Brot

10,50 €

FLEISCHKÄSE
im Brötchen

4,50 €

1 PAAR BAUERNBRATWÜRSTE
mit 2 Scheiben Brot & Senf

6,50 €

1 PAAR WEISSWÜRSTE
mit Brezel & süßem Senf

8,50 €

HAUPTSPEISEN

Geflügel

RAHMGESCHNEZELTES VON DER HENNE
mit Pilzen und Pasta

16,50 €

KNUSPRIGES BACKHENDL AUS DER KEULE
mit Malzjus, geschmorten Karotten,
Kartoffelgratin & Apfelmeerrettich

21,00 €



HÄHNCHEN-SALTIMBOCCA
auf Nudelrisotto mit Olivenjus, dazu geschmorte
Ofentomaten mit Mozzarella & Romanesco-Röschen

22,00 €

HAUPTSPEISEN

Rind

GLUASCH VOM RIND
mit Pasta

16,50 €

BOLOGNESE VOM RIND
mit Spaghetti

16,50 €

OFENFRISCHE KALBFLEISCHLASAGNE
mit cremiger Käsesauce & mediterraner Vinaigrette

21,00 €

ITALIAN BURGER

Saftiger Rindfleischburger im knusprigen Bun, all'italiana garniert mit Gemüse-Antipasti, Käsecreme & zweierlei Pesto, dazu Pommes frites & tomatige Sauce

20,00 €



GEBRATENES RINDERFILET "SOUS VIDE"
an Barolojus mit Ofengemüse & Kartoffel-Trüffel-Gratin

42,00 €

HAUPTSPEISEN

Fisch

LACHSFILET MIT MANDEL-PARMESAN-KRUSTE

23,00 €

in Prosecco-Senfsauce, dazu Brokkoli & Kartoffeltörtchen

Vegetarisch

GEBACKENE PFIFFERLINGSBÄLLCHEN

34,00 €

an Parmesan-Trüffel-Creme, dazu Kräuterseitlinge mit Haselnuss-Pesto & Steinpilzflan



KARTOFFELBÄLLCHEN AUF SPINAT

20,00 €

mit cremig-würziger Parmesan-Trüffel-Sauce, dazu gebackenes Wurzelgemüse (*glutenfrei*)

Vegan

VEGANE LASAGNE

27,00 €

mit gegrillter Süßkartoffelscheibe, Brokkoli, Cashewkernpesto, dazu Sauce Choron



LINSENCURRY MIT SÜSSKARTOFFEL & SESAMTOFU

21,00 €

dazu Aprikosenchutney, marinierte Edamame & Zitronengras-Currysauce (*gluten- und laktosefrei*)

NACHSPEISEN

Fruchtig

ZITRUSFRISCHE KALAMANSI-TARTELETTE
mit Kokos-Passionsfrucht-Sauce,
Granatapfel & Pistazien

22,00 €



Schokoladig

SCHOKOBROWNIE
mit Salzkaramellsauce, dazu Vanillecreme

22,00 €



DÉLICE VON WEISSER SCHOKOLADE & PISTAZIE
mit Erdbeermark & Mandelmacarons
auf Schokoladenerde

24,00 €

3-GANG-MENÜ

Vorspeise

VEGGIE-QUICHES IN VARIATIONEN
oder
TATAR VOM GEBEIZTEN LACHS

Hauptspeise

GEBACKENE PFIFFERLINGSBÄLLCHEN



oder
GEBRATENES RINDERFILET "SOUS VIDE"



Nachtisch

ZITRUSFRISCHE KALAMANSI-TARTELETTE
oder
SCHOKOBROWNIE
oder
DÉLICE VON WEISSER SCHOKOLADE & PISTAZIE

Menü-Preis: 90 Euro

GETRÄNKE

Alkoholfrei

Mineralwasser Med (0,5)	2,50 €
Mineralwasser Still (0,5)	2,50 €
ViO Apfelsaftschorle (0,33)	3,00 €
ViO Johannisbeerschorle (0,33)	3,00 €
Coca Cola (0,5)	3,50 €

Heiß

Espresso (0,04)	2,00 €
Kaffee (0,2)	2,50 €
Latte Macchiato (0,3)	3,00 €
Cappuccino (0,25)	3,00 €
Tee, versch. Sorten (0,25)	2,50 €

Heißgetränke auf Wunsch auch mit Hafermilch

Mit Alkohol

Berg BIO Bier (0,3)	3,00 €
Bier vom Fass (0,4)	4,50 €
naturtrüb, frisch gezapft	
Weißwein (0,25)	4,00 €
Rotwein (0,25)	4,00 €
Secco Verde (0,25)	4,50 €
Secco Rosé (0,25)	4,50 €
Secco Rouge (0,25)	4,50 €