



# 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](http://www.rs.reisen) | E-Mail: [info@rs.reisen](mailto: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*

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

## *Heiß*

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

Heißgetränke auf Wunsch auch mit Hafermilch

## *Mit Alkohol*

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