

Speisekarte WIRTSCHAFT

€

„SCHWABEN MENÜ

„Flädlesuppe“

XXX

„Schwäbischer Zwiebelrostbraten“

XXX

„Heiße Liebe“

49

„VORNEWEG“

„Flädlesuppe“ Hausgemachte Rinderkraftbrühe Flädle Schnittlauch	9
„Spargelsuppe“ (Vegi) Hausgemachte Spargelcremesuppe Bärlauch Schaum Croûtons	8
„Beilagensalat“ (Vegi) Rohkostsalate Blattsalat Brotchip	8
„ROOTS Schmierereien“ (Vegi) Brotkorb von Brotsommelier Jörg Schmid 2-erlei Hausgemachte Aufstriche	6
„Vorspeisen 3-erlei“ Wurstsalat Bunter Spargelsalat Kartoffel-Gurkensalat Brotkorb	14

„VESPER & SALATE“

„Wurstsalat“ Lyoner von der Metzgerei Raiser Tübingen Gewürzgurke rote Zwiebel	15
„Schweizer Wurstsalat“ Lyoner von der Metzgerei Raiser Tübingen Gewürzgurke rote Zwiebel Käsestreifen	16
„ROOTS Fleischküchle“ 2 Hausgemachte Fleischküchle Zwiebelsoße Kartoffel-Gurkensalat	18
„ROOTS Maultaschen“ 2 Hausgemachte Maultaschen Zwiebelsoße Kartoffel-Gurkensalat	19
„Salat ROOTS“ Großer Salatteller Kresse Brotkorb (Vegi)	15
- Mit gebratenen Pilzen (Vegi)	18
- Mit gebratenen Hähnchenstreifen IMPULS [®]	20
- Mit gebratenen Garnelen und Rinderstreifen „Surf&Turf“	24

„SAISONALES“

„ROOTS Käsespätzle“ (Vegi) Bergkäse Röstzwiebel Blattsalat	18
„ROOTS 3erlei“ Maultasche/Kartoffelsalat Käsespätzle/Röstzwiebel Spargelragout/Kräuterflädle	22

Speisekarte WIRTSCHAFT

€

„Portion Spargel“ Stangenspargel | Hausgemachte Sauce Hollandaise |

Kräuterflädle oder Kartoffel

23

- Mit Schwarzwälder Schinken

+7

- Mit paniertem Schweineschnitzel

+10

- Mit gebratenem Zanderfilet

+14

„Zanderfilet“ Gebratenes Zanderfilet | Buntes Spargelragout | Petersilienkartoffel

32

„ROOTS KLASSIKER“

„ROOTS Beef Burger“ Burgerbrötchen von Brotsommelier Jörg Schmid | Bergkäse |

ROOTS Pommes

22

Als **Vegetarischer Jackfruit Burger** (Vegi)

21

„Cordon Bleu vom Schwein“ Kochschinken | Bergkäse | ROOTS Pommes

23

„Schweinemedailles“ Schweinefilet | Pilzrahmsoße | Hausgemachte Spätzle

26

„Wiener Schnitzel vom Kalb“ Preiselbeer | Zitrone | ROOTS Pommes

28

„Schwäbischer Zwiebelrostbraten“ Zweierlei Zwiebel | Hausgemachte Spätzle | Butterbrösel

35

„EXTRAS“

ROOTS Pommes

6

Hausgemachte Spätzle

6

Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat

6

Hausgemachte Bratensoße

3

Hausgemachte Rahmsoße

3

Hausgemachte Pilzrahmsoße

3

Speisekarte WIRTSCHAFT

€

„NACHTISCH“

„Heiße Liebe“

Vanilleeis | Heiße Himbeeren | Sahne **8**

„Erdbeertiramisu im Glas“

Marinierte Erdbeeren | Minze | gebrannte Mandeln **9**

„Crème Brûlée“

Vanilleeis | Sahne | Beerenragout **10**

Kugel Eis

(Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeer, Zitronensorbet) **3**

„Affogato“

Espresso | Vanilleeis **6**

Espresso Martini

Vodka | Kaffeelikör | Zuckersirup **7**

Für Kinder bis 12 Jahre

„Kinder Flädlesuppe“

Rinderkraftbrühe | Flädle **6**

„Kinder Spätzle“

Hausgemachte Spätzle | Rahmsauce oder Bratensoße **7**

„Kinder Pommes“

ROOTS Pommes | Ketchup oder Mayo **7**

„Kinder Fleischküchle“

1 hausgemachtes Fleischküchle | Kartoffelsalat | Ketchup **9**

„Kinder Schnitzel“

Paniertes Schweineschnitzel | ROOTS Pommes | Ketchup **11**