

## Als Aperitif empfehlen wir Ihnen

### Champagner Piper Heidsieck

Glas 0,1 l 9,90 €

### Hugo Hausgemacht mit oder ohne Alkohol

Glas 0,2 l 5,90 €

### Sekt Hausmarke Trocken

Glas 0,1 l 5,50 €      Flasche 0,75 l 25,90 €

### Prosecco Sacavi & Ray Trocken

Glas 0,1 l 5,50 €      Flasche 0,75 l 25,90 €

Sherry Trocken, Medium,	5,50 €	Campari frischer O-Saft	6,90 €
Portwein Rot , Weiß	5,50 €	Gin Tonic	6,50 €
Martini Trocken, Bianco	5,50 €	Kir Royal	6,90 €
Campari soda	6,50 €	Aperol Sprizz	6,90 €
Martini Williams	6,50 €		

## Unsere Rotwein Empfehlung

Barossa Shiraz ,

Peter Lehmann Australien

Der Wein reift über 12 Monate in kleinen Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche.

Das Resultat ist ein beeindruckend komplexer Rotwein, der schon im Bukett reife Pflaumen,

dunkle Schokolade und dezentes Eichenholz offenbart. Am Gaumen gesellen sich

vielschichtige Fruchtaromen und wunderbar weiche Tannine dazu und im Abgang

spürt man das samtig-weiche Wesen des Shiraz.

„Ein großartiger Wein

Karaffe 0,2 l 7,90 €

# Unsere Menüs des Monats

## Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Eierstich,  
Markklöße und Gemüse Einlage

\*\*\*\*\*

Medaillons aus dem Schweinefilet in Champignonrahm  
mit Kroketten, bunter Salatteller und Röstzwiebeln

oder

Gebratenes Zanderfilet in Weißweinsauce,  
Röstkartoffeln und Salatteller

\*\*\*\*\*

Mousse-au-Chocolat mit Vanille-Eis  
heißen Kirschen und Sahne

32,50 €

## Menü 2 ab 2 Personen

Salat mit gebratenem Frischlings Filet rosa gebraten  
in der Kräuterkruste,  
an Portweinsauce und kandierte Äpfel

\*\*\*\*\*

Edelfisch Variation gebratenes Lachsfilet  
und Zanderfilet mit Gambas in Prosecco Schaum,  
Röstkartoffeln und Blattspinat

oder

Lammrücken in der Kräuterkruste an Portweinsauce,  
feinen Böhnchen im Speckmantel, Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Ratskeller Dessertteller  
Weiße Mousse-au-Chocolat mit Himbeersorbet,  
Joghurt-Kirsch- Eis , Creme Brulée, an Beerenspiegel und Sahne

Menü Preis je Person

44,50 €

Sollten Sie an Lebensmittel Allergien oder Unverträglichkeiten leiden,  
sprechen Sie uns bitte an.

Auch eine Karte der Inhaltsstoffen und Allergieauslösern  
Halten wir für Sie bereit

### Ratskellers Vorspeisen

Camembert an Preiselbeeren, Salatdekor, Toast und Butter ***	8,90 €
Weinbergschnecken in Knoblauchrahm gratiniert	13,90 €
Hausgebeizter Wildlachs an Dillsauce, bunten Salaten, kleine Reibekuchen	15,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico an Rucola und Parmesan	15,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Gambas an Balsamico, Rucola und Parmesan	18,90 €
Gebackenen Ziegenkäse mit kandierten Walnüssen *** an Salatdekor und Preiselbeeren	15,50 €
Gambas in Weißweinsauce an Salatdekor	15,50 €
Salat mit gebratenem Frischlings Filet rosa gebraten in der Kräuterkruste, an Portweinsauce und kandierte Äpfel	15,90 €

### Ratskellers Suppen

Tomatencremesüppchen mit Mandeln ***	5,90 €
Möhren-Ingwer Süppchen ***	6,50 €
Aufgeschäumtes Lauchsüppchen ***	6,50 €
Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Markklöße und Gemüse Einlage	6,90 €
Hummersuppe mit Gambas	8,90 €

### Salatteller

Großer Salatteller mit gebratenen Champions und Brötchen ***	13,90 €
Großer Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Brötchen	15,90 €
Großer Salatteller mit Gambas an Rucola ,Parmesan und Brötchen	16,90 €
Sommer Salat Großer Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust Champignons und Brötchen	17,50 €
Salat Edelfische Großer Salatteller mit gebratenem Lachsfilet und Zanderfilet, Gambas ,Parmesan, hausgemachten Brötchen	21,90 €
Großer Salatteller mit Rinderfiletspitzen an Portweinsauce, Röstzwiebeln und Brötchen	22,50 €

Alle Salate werden mit Joghurt Dressing Serviert  
Anstelle des Joghurts Dressing können Sie auch  
Himbeer Vinaigrette oder Balsamico Vinaigrette bestellen

### Unsere Vegetarische Empfehlung

Vegetarische Gerichte sind mit \*\*\* in der Speisekarte markiert

Bandnudeln in Prosecco Schaum mit gebratenen Champignons***	13,90 €
Großer Salatteller mit gebratenen Champignons und Brötchen ***	13,90 €
Kleines Gemüse Schnitzel in Champignonrahmsauce,*** Pommes frites und bunter Salatteller	14,90 €

### Fischgerichte

Bandnudeln mit Gambas in Tomaten- Basilikum- Soße	16,50 €
Rotbarschfilet an Sauce Remoulade, Röstkartoffeln, bunter Salatteller	18,50 €
Schollenfilet in Weißweinsauce, Butterkartöffelchen, bunter Salatteller	18,90 €
Lachsfilet gebraten in Weißweinsauce, Kartoffelchen und Blattspinat	21,50 €
Gebratenes Zanderfilet in Weißweinsauce, Röstkartoffeln und Salat	21,50 €
Edelfisch Variation gebratenes Lachsfilet und Zanderfilet mit Gambas in Prosecco Schaum, Röstkartoffeln und Blattspinat	23,50 €
Seeteufel Filet gebraten an Hummerschaum, Röstkartoffeln und Blattspinat	24,50 €

### Unsere Heißen Pfännchen

Ratskeller Lasagne Pfännchen mit Tomaten, Spinat, *** Brokkoli, Zucchini und Käse überbacken und buntem Salatteller	15,90 €
Reibeküchen Pfännchen Reibekuchen hausgemacht *** mit Blattspinat und Käse gratiniert und bunter Salatteller	16,90 €
Lachs Pfännchen Bandnudeln in Hummerschaum mit gebratenen Lachswürfeln, mit Käse überbacken, und Salatteller	22,50 €
Ratskeller Lasagne Pfännchen mit Hähnchenbruststreifen Tomaten, Spinat, Brokkoli, Zucchini und Käse überbacken, bunter Salatteller	22,50 €
Schlemmer Pfännchen Rinderfilet Spitzen gebraten in Pfefferrahmsauce und handgeschabte Spätzle vom Brett mit Käse überbacken und bunter Salatteller	25,50 €

## Unsere besondere Empfehlung

Großer Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen \*\*\*  
an Joghurt Dressing und Brötchen 17,50 €

Bandnudeln in Rahmsauce mit gebratenen Pfifferlingen \*\*\* 17,50 €

Schweinefilet in Rahmsauce mit gebratenen Pfifferlingen,  
Kartoffelgratin, bunter Salatteller 23,50 €

Kalbsschnitzel mit gebratenen Pfifferlingen  
mit Röstkartoffeln und bunter Salatteller 24,90 €

Matjesfilet an Hausfrauendipp mit Röstkartoffeln  
und bunter Salatteller  
14.50 €

Großer Salatteller mit gebratener Wachtelbrust  
an Portweinsauce und Brötchen  
19,50 €

Spinatnudeln an Hummerschaum mit gebratenem  
Lachsfilet und Gambas  
19.90 €

Frischlings Filet rosa gebraten in der Kräuterkruste,  
an Portweinsauce, Kartoffelgratin, Rotkohl in Cassis  
24,90 €

Kleine Portion Frischlings Filet rosa gebraten  
in der Kräuterkruste, an Portweinsauce,  
Kartoffelgratin, Rotkohl in Cassis  
20,50 €

### **Genießer Teller**

Medaillon vom Rinderfilet und Schweinefilet rosa gebraten  
an Cognac- Pfefferrahm und  
Lammrückenfilet an Portweinsauce  
mit Röstkartoffeln und feinen Böhnchen im Speckmantel  
32,50 €

### Schnitzel Gerichte

Schnitzel "Wiener Art" Röstkartoffeln, bunter Salatteller	16,50 €
Schnitzel "Wiener Art" in Champignonrahmsauce, Pommes frites und bunter Salatteller	17,50 €
Schnitzel "Wiener Art" in Cognac- Pfefferrahm, Pommes frites und Salatteller	17,50 €
Kalbsschnitzel "Wiener Art" mit Röstkartoffeln und bunter Salatteller	21,50 €
Kalbsschnitzel "Wiener Art" mit Champignons, Pommes Frites und bunter Salatteller	22,90 €

### Hauptgerichte

Hähnchenbrust gebraten in Currysauce mit kandierten Äpfeln und Butterreis	16,50 €
Hähnchenbrust gebraten in Champignonrahmsauce mit Kartoffelrösti und bunter Salatteller	19,90 €
Zarter Tafelspitz an pikanter Meerrettichsauce, frischer Rahmwirsing, Butterkartöfelchen	20,90 €
Medaillons aus dem Schweinefilet in Champignonrahm mit Krokette, bunter Salatteller und Röstzwiebeln	21,50 €
Medaillons aus dem Schweinefilet in Gorgonzolasauce, Kartoffelgratin ,bunter Salatteller und Röstzwiebeln	21,50 €
Medaillons aus dem Schweinefilet in Cognac- Pfefferrahm, Böhnchen im Speckmantel, Kartoffelgratin und Röstzwiebeln	21,50 €
Frische Kalbsleber in Portwein, kandierte Äpfel, Kartoffelpüree, bunter Salatteller und Röstzwiebeln	23,50 €
Lammrücken in der Kräuterkruste an Portweinsauce, feinen Böhnchen im Speckmantel, Kartoffelgratin	25,50 €

### Unsere Weißwein Empfehlung

Grauer Burgunder  
Oberbergener Baßgeige  
Baden Kabinett Trocken  
Urbadische Spezialität, voll feiner  
Extraktstoffe, nachhaltig im Geschmack

Karaffe 0,20l 6,90 €

## Der Ratskeller empfiehlt Ihnen

Rinderfiletspitzen in Cognac – Pfefferrahmsauce,  
handgeschabte Spätzle vom Brett  
und bunter Salatteller  
25,50 €

Medaillons vom Rinderfilet  
in Cognac Pfefferrahmsauce Röstkartoffeln.  
und feinen Böhnchen im Speckmantel  
31,50 €

## Unsere Steaks aus Argentinien

Argentinisches Steak rosa gebraten mit Kräuterbutter, Pommes frites und bunter Salatteller, Röstzwiebeln	28,50 €
Argentinisches Steak rosa gebraten mit Champignons, an Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller, Röstzwiebeln	29,90 €
Argentinisches Steak rosa gebraten in Cognac – Pfefferrahm, Kartoffelgratin ,bunter Salatteller, Röstzwiebeln	28,50 €
Argentinisches Steak rosa gebraten an Gorgonzolasauce, mit Röstkartoffeln und feinen Böhnchen im Speckmantel, Röstzwiebeln	28,50 €
Argentinisches Steak rosa gebraten in Prosecco Schaum, Gambas, Kartoffelgratin und bunter Salatteller	31,90 €

## Dazu empfehlen wir Ihnen

### **Rotwein Spanien Rioja Marques de Riscal Reserva**

Er hat eine rubinrote Farbe mit dunkleren Schattierungen. Traditionelles Bukett der Rioja Alavesa mit Akzenten von Vanille und getoastetem Eichenholz, komplexes Aroma. Eindruck von Frische in ausgewogener Kombination mit großer Weichheit im Abgang.

Karaffe 0,20l 8,90 €    Flasche 0,75 l 34,50 €

### Senioren Gerichte

Kleines Schnitzel "Wiener Art" in Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salatteller	13,90 €
Kleines Rotbarschfilet an Sauce Remoulade, Röstkartoffeln und Salatteller	14,90 €
Kleines Schollenfilet in Weißweinsauce, Butterkartoffeln und bunter Salatteller	14,90 €
Kleiner Zarter Tafelspitz an pikanter Meerrettichsauce, frischer Rahmwirsing, Butterkartöfelchen	15,90 €
Medaillon aus dem Schweinefilet in Pfefferrahmsauce, Böhnchen im Speckmantel, Kartoffelgratin, Röstzwiebeln	15,90 €
Kleines Gericht Frische Kalbsleber in Portwein, kandierte Äpfel, Kartoffelpüree, bunter Salatteller	18,90 €

### Kinder Gerichte

Fischstäbchen gebraten mit Kartoffelpüree	7,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes frites	7,50 €
Zartes Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites	7,50 €

zu den Kindergerichten reichen wir Apfelmus, Ketschup und Mayonnaise

### Dessert

Kleine weiße Mousse-au-Chocolat mit Sahne an Fruchtsauce	5,90 €
Vanille-Eis mit heißen Kirschen und Sahne	6,90 €
Herrencreme nach Art des Hauses mit Vanilleeis und heißen Kirschen	8,50 €
Mousse-au-Chocolat mit Mango Sorbet an Beerenspiegel	8,90 €
Creme Brulée mit Joghurt-Kirsch-Eis und Sahne	9,50 €
Gratinierter Ziegenkäse auf Reibeküchlein an Honig und Preiselbeeren	9,90 €

### Ratskeller Dessertteller

Weißer Mousse-au-Chocolat mit Himbeersorbet,  
Joghurt-Kirsch-Eis, Creme Brulée, an Beerenspiegel und Sahne  
9,50 €

### Besondere Empfehlung der Woche

warmer Schokoladenküchlein  
mit flüssigem Kern, Vanille-Eis und Sahne  
9,50 €