

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

Herrencreme nach Art des Hauses mit Vanille-Eis,
heißen Kirschen und Sahne

32,50 €

Menü 2 ab 2 Personen

Wachtelbrust gebraten an Portweinsauce ,
kandierte Äpfel und Salatdekor

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

Weißer Mousse-au-Chocolat mit Himbeersorbet,
Mandel-Karamell-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

Kleiner bunter Salatteller an Joghurtdressing ***	4,50 €
Camembert an Preiselbeeren, Salatdekor, Toast und Butter ***	8,90 €
Weinbergsschnecken in Knoblauchrahm gratiniert	13,90 €
Hausgebeizter Wildlachs an Dillsauce, Salatdekor, 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 €
Wachtelbrust gebraten an Portweinsauce, kandierte Äpfel und Salatdekor	15,90 €

Ratskellers Suppen

Tomatencremesüppchen mit Mandeln ***	5,90 €
Kürbiscremesüppchen	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 €
Großer Salatteller mit gebratener Wachtelbrust an Portweinsauce und Brötchen	19,50 €
Salat Edelfische Großer Salatteller mit gebratenem Lachsfilet und Zanderfilet, Gambas ,Parmesan, hausgemachten Brötchen	21,90 €

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, Butterkartoffelchen, 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 €

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 €
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 €

Gänsezeit

Gänsebrust in Rahmsauce, kandierten Äpfel,
Rotkohl in Cassis, handgeschabte Spätzle vom Brett
32,50 €

Gänsekeule in Rahmsauce, kandierten Äpfel,
Rotkohl in Cassis, handgeschabte Spätzle vom Brett
32,50 €

Gänsevariation ab 2 Personen
Je Person eine Gänsekeule und eine halbe Gänsebrust
in Rahmsauce, kandierten Äpfel,
Rotkohl in Cassis, handgeschabte Spätzle vom Brett
Je Person 39,50 €

Senioren Gericht Gänsebrust
ab 2 Personen
Je Person eine halbe Gänsebrust in Rahmsauce, kandierten Äpfel,
Rotkohl in Cassis, handgeschabte Spätzle vom Brett
Je Person 19,90 €

Unsere besondere Empfehlung

Wachtelbrust gebraten an Portweinsauce, kandierten Äpfel,
frischer Blattspinat und handgeschabte Spätzle vom Brett
21,50 €

Hirsch Braten in Burgunderrahm mit Kroketten
Rotkohl in Cassis und kandierte Äpfel
22,50 €

Kleine Portion Hirsch Braten in Burgunderrahm mit Kroketten
Rotkohl in Cassis und kandierte Äpfel
18,90 €

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

Medaillons vom Hirschrückenfilet an Portweinsauce,
kandierte Äpfel, Preiselbeeren
Kartoffelgratin und Rotkohl in Cassis
31,50 €

Für unsere Wild Genießer

Hirsch und Frischlings Filet rosa gebraten
an Portweinsauce und Hirschbraten in Rahmsauce
mit handgeschabte Spätzle vom Brett,
Rotkohl in Cassis und Preiselbeeren
34,50 €

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, Butterkartöffelchen	20,90 €
Medaillons aus dem Schweinefilet in Champignonrahm mit Krokettchen, 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 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 Mandel-Karamell-Eis und Sahne	9,50 €
Gratinierter Ziegenkäse auf Reibeküchlein an Honig und Preiselbeeren	9,90 €

Ratskeller Dessertteller

Weiße Mousse-au-Chocolat mit Himbeersorbet,
Mandel-Karamell-Eis , Creme Brulée, an Beerenspiegel und Sahne
9,50 €

Besondere Empfehlung der Woche

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