

## Als Aperitif empfehlen wir Ihnen

### Champagner Piper Heidsieck

Glas 0,1 l 10,50 €

### Hugo Hausgemacht mit oder ohne Alkohol

Glas 0,2 l 6,50 €

### Sekt Hausmarke Trocken

Glas 0,1 l 5,90 €      Flasche 0,75 l 27,90 €

### Prosecco Sacavi & Ray Trocken

Glas 0,1 l 6,50 €      Flasche 0,75 l 28,90 €

Sherry Trocken, Medium,	5,90 €	Campari frischer O-Saft	7,50 €
Portwein Rot , Weiß	5,90 €	Gin Tonic	6,90 €
Martini Trocken, Bianco	5,90 €	Kir Royal	7,50 €
Campari soda	6,90 €	Aperol Sprizz	7,50 €
Martini Williams	6,90 €		

## Unsere Weißwein Empfehlung

Grauer Burgunder  
Oberbergener Baßgeige  
Baden Kabinett Trocken  
Urbadische Spezialität, voll feiner  
Extraktstoffe, nachhaltig im Geschmack  
Karaffe 0,20 l 7,50 €

## 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 8,50 €

# Unsere Menüs des Monats

## Menü 1

Aufgeschäumtes Lauchsüppchen

\*\*\*\*\*

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

oder

Gebratenes Zanderfilet in Weißweinsauce,  
Röstkartoffeln und Salatteller

\*\*\*\*\*

Weißer Mousse-au-Chocolat mit Zimt-Eis,  
heißen Kirschen und Sahne

35,50 €

## Menü 2 ab 2 Personen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico  
an Rucola und Parmesan

\*\*\*\*\*

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,  
Zimt-Eis, Creme Brulée, an Beerenspiegel und Sahne

Menü Preis je Person

47,90 €

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 €
Weinbergschnecken 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 ***	6,50 €
Kürbis-Creme-Süppchen***	6,90 €
Aufgeschäumtes Lauchsüppchen ***	6,90 €
Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Markklöße und Gemüse Einlage	6,90 €
Hummersuppe mit Gambas	9,50 €

### Salatteller

Großer Salatteller mit gebratenen Champions und Brötchen ***	14,50 €
Großer Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Brötchen	16,90 €
Großer Salatteller mit Gambas an Rucola ,Parmesan und Brötchen	17,50 €
Sommer Salat Großer Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust Champignons und Brötchen	18,90 €
Großer Salatteller mit gebratener Wachtelbrust an Portweinsauce und Brötchen	21,50 €
Salat Edelfische Großer Salatteller mit gebratenem Lachsfilet und Zanderfilet, Gambas ,Parmesan, hausgemachten Brötchen	23,50 €

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 gekennzeichnet

Bandnudeln in Prosecco Schaum mit gebratenen Champignons***	14,50 €
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	16,90 €
Rotbarschfilet an Sauce Remoulade, Röstkartoffeln, bunter Salatteller	19,50 €
Schollenfilet in Weißweinsauce, Butterkartöfelchen, bunter Salatteller	19,90 €
Lachsfilet gebraten in Weißweinsauce, Kartoffelchen und Blattspinat	22,90 €
Gebratenes Zanderfilet in Weißweinsauce, Röstkartoffeln und Salat	22,90 €
Edelfisch Variation gebratenes Lachsfilet und Zanderfilet mit Gambas in Prosecco Schaum, Röstkartoffeln und Blattspinat	24,90 €

### Unsere Heißen Pfännchen

Ratskeller Lasagne Pfännchen mit Tomaten, Spinat, *** Brokkoli, Zucchini und Käse überbacken und buntem Salatteller	16,50 €
Ratskeller Lasagne Pfännchen mit Hähnchenbruststreifen Tomaten, Spinat, Brokkoli, Zucchini und Käse überbacken, bunter Salatteller	23,50 €
Damen Pfännchen Hähnchenbrust gebraten mit Bandnudeln In Currysauce, Ananas und Käse überbacken und bunter Salatteller	23,50 €
Schlemmer Pfännchen Rinderfilet Spitzen gebraten in Pfefferrahmsauce und handgeschabte Spätzle vom Brett mit Käse überbacken und bunter Salatteller	26,50 €

## **Gänsezeit**

Gänsebrust in Rahmsauce, kandierten Äpfel,  
Rotkohl in Cassis, handgeschabte Spätzle vom Brett  
34,50 €

Gänsekeule in Rahmsauce, kandierten Äpfel,  
Rotkohl in Cassis, handgeschabte Spätzle vom Brett  
34,50 €

**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 41,50 €

**Senioren Gericht Gänsebrust  
ab 2 Personen**  
Je Person eine halbe Gänsebrust in Rahmsauce, kandierten Äpfel,  
Rotkohl in Cassis, handgeschabte Spätzle vom Brett  
Je Person 20,90 €

## **Unsere besondere Empfehlung**

Wachtelbrust gebraten an Portweinsauce,  
kandierten Äpfel, frischer Blattspinat  
und handgeschabte Spätzle vom Brett 22,50 €

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

Frischlings Filet rosa gebraten in der Kräuterkruste,  
an Portweinsauce, Kartoffelgratin und Rotkohl in Cassis 25,50 €

Rinderfiletspitzen in Cognac – Pfefferrahmsauce,  
handgeschabte Spätzle vom Brett und bunter Salatteller 26,50 €

Medaillons vom Hirschrückenfilet an Portweinsauce, kandierte Äpfel,  
Preiselbeeren Kartoffelgratin und Rotkohl in Cassis 34,50 €

### **Für unsere Wild Genießer**

Hirsch und Frischlings Filet rosa gebraten  
an Portweinsauce und Hirschbraten in Rahmsauce  
mit handgeschabte Spätzle vom Brett,  
gebratenem Gemüse und Preiselbeeren  
37,50 €

### Schnitzel Gerichte

Schnitzel "Wiener Art" Röstkartoffeln, bunter Salatteller	18,50 €
Schnitzel "Wiener Art" in Champignonrahmsauce, Pommes frites und bunter Salatteller	19,50 €
Schnitzel "Wiener Art" in Cognac- Pfefferrahm, Pommes frites und Salatteller	19,50 €
Kalbsschnitzel "Wiener Art" mit Röstkartoffeln und bunter Salatteller	23,50 €
Kalbsschnitzel "Wiener Art" mit Champignons, Pommes Frites und bunter Salatteller	24,90 €

### Hauptgerichte

Hähnchenbrust gebraten in Currysauce mit kandierten Äpfeln und Kroketten	17,90 €
Hähnchenbrust gebraten in Champignonrahmsauce mit Kartoffelrösti und bunter Salatteller	21,50 €
Zarter Tafelspitz an pikanter Meerrettichsauce, frischer Rahmwirsing, Butterkartöfelchen	22,50 €
Medaillons aus dem Schweinefilet in Champignonrahm mit Kroketten, bunter Salatteller und Röstzwiebeln	23,90 €
Medaillons aus dem Schweinefilet in Gorgonzolasauce, Kartoffelgratin ,bunter Salatteller und Röstzwiebeln	23,90 €
Medaillons aus dem Schweinefilet in Cognac- Pfefferrahm, Böhnchen im Speckmantel, Kartoffelgratin und Röstzwiebeln	23,90 €
Frische Kalbsleber in Portwein, kandierte Äpfel, Kartoffelpüree, bunter Salatteller und Röstzwiebeln	25,50 €
Lammrücken in der Kräuterkruste an Portweinsauce, feinen Böhnchen im Speckmantel, Kartoffelgratin	26,90 €

### Unsere Weißwein Empfehlung

Grauer Burgunder  
Oberbergener Baßgeige  
Baden Kabinett Trocken  
Urbadische Spezialität, voll feiner  
Extraktstoffe, nachhaltig im Geschmack  
Karaffe 0,20l 7,50 €

## Der Ratskeller empfiehlt Ihnen

Deutsches  
Färsenroastbeef dry aged  
auf gebratenem Gemüse an Portweinjus,  
Kräuterbutter und Röstkartoffeln  
37,50 €

Medaillons vom Rinderfilet  
in Cognac Pfefferrahmsauce Röstkartoffeln.  
und feinen Böhnchen im Speckmantel  
34,50 €

### Unsere Steaks aus Argentinien

Argentinisches Steak rosa gebraten mit Kräuterbutter, Pommes frites und bunter Salatteller, Röstzwiebeln	31,50 €
Argentinisches Steak rosa gebraten in Cognac – Pfefferrahm, Kartoffelgratin ,bunter Salatteller, Röstzwiebeln	31,50 €
Argentinisches Steak rosa gebraten an Gorgonzolasauce, mit Röstkartoffeln und feinen Böhnchen im Speckmantel, Röstzwiebeln	31,50 €
Argentinisches Steak rosa gebraten in Prosecco Schaum, Gambas, Kartoffelgratin und bunter Salatteller	34,90 €

### 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 9,50 €

### Senioren Gerichte

Kleines Schnitzel " Wiener Art " in Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salatteller	14,90 €
Kleines Rotbarschfilet an Sauce Remoulade, Röstkartoffeln und Salatteller	15,90 €
Kleines Schollenfilet in Weißweinsauce, Butterkartoffeln und bunter Salatteller	15,90 €
Kleiner Zarter Tafelspitz an pikanter Meerrettichsauce, frischer Rahmwirsing, Butterkartöffelchen	16,90 €
Medaillon aus dem Schweinefilet in Pfefferrahmsauce, Böhnchen im Speckmantel, Kartoffelgratin, Röstzwiebeln	16,90 €
Kleines Gericht Frische Kalbsleber in Portwein, kandierte Äpfel, Kartoffelpüree, bunter Salatteller	19,90 €

### Kinder Gerichte

Fischstäbchen gebraten mit Kartoffelpüree	7,90 €
Chicken Nuggets mit Pommes frites	7,90 €
Zartes Schnitzel " Wiener Art " mit Pommes frites	7,90 €

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 €
Vanille-Eis mit Eierlikör und Sahne	7,50 €
Weißer Mousse-au-Chocolat mit Zimt-Eis, heißen Kirschen und Sahne	7,90 €
Herrencreme nach Art des Hauses mit Vanilleeis und heißen Kirschen	8,50 €
Mousse-au-Chocolat mit Mango Sorbet an Beerenspiegel	8,90 €
Crème Brûlée mit Walnuss-Eis und Sahne	9,50 €

### Ratskeller Dessertteller

Weiße Mousse-au-Chocolat mit Himbeersorbet,  
Zimt-Eis , Crème Brûlée, an Beerenspiegel und Sahne  
9,50 €

### Besondere Empfehlung der Woche

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