

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen

Champagner
Piccolo 0,2 l 24,50 €

Hugo Hausgemacht mit oder ohne Alkohol
Glas 0,2 l 7,50 €

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

Prosecco Sacavi & Ray Trocken
Glas 0,1 l 6,50 € Flasche 0,75 l 29,90 €

Sherry Trocken, Medium,	6,50 €	Campari frischer O-Saft	7,90 €
Portwein Rot , Weiß	6,50 €	Gin Tonic	7,90 €
Martini Trocken, Bianco	6,50 €	Kir Royal	8,50 €
Campari soda	7,50 €	Aperol Sprizz	8,50 €
Martini Williams	7,90 €		

Unsere Weißwein Empfehlung

Grauer Burgunder
Oberbergener Baßgeige
Baden Kabinett Trocken
Urbadische Spezialität, voll feiner
Extraktstoffe, nachhaltig im Geschmack
Karaffe 0,20 l 8,50 €

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 9,50 €

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
38,50 €

Menü 2

Aufgeschäumtes Lauchsüppchen

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

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

44,50 €

Menü 3

Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico
an Rucola und Parmesan

Edelfisch Variation gebratenes Lachsfilet
und Zanderfilet mit Gambas in Weißweinsauce
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
52,90 €

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 ***	5,50 €
Camembert an Preiselbeeren, Salatdekor, Brötchen und Butter ***	9,50 €
Weinbergsschnecken in Knoblauchrahm gratiniert	14,50 €
Hausgebeizter Wildlachs an Dillsauce, Salatdekor, kleine Reibekuchen	16,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico an Rucola und Parmesan	16,50 €
Gebackenen Ziegenkäse mit kandierten Walnüssen *** an Salatdekor und Preiselbeeren	16,50 €
Gambas in Weißweinsauce an Salatdekor	16,50 €
Wachtelbrust gebraten an Portweinsauce, kandierte Äpfel und Salatdekor	17,50 €

Ratskellers Suppen

Tomatencremesüppchen mit Mandeln ***	7,50 €
Aufgeschäumtes Lauchsüppchen ***	7,90 €
Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Markklöße und Gemüse Einlage	7,90 €
Möhren-Ingwer-Süppchen ***	7,90 €
Hummersuppe mit Gambas	9,90 €

Salatteller

Großer Salatteller mit gebratenen Champions und Brötchen ***	16,50 €
Großer Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Brötchen	18,90 €
Sommer Salat Großer Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust Champignons und Brötchen	20,90 €
Großer Salatteller mit Gambas und gebratener Hähnchenbrust an Rucola ,Parmesan und Brötchen	23,50 €
Großer Salatteller mit gebratener Wachtelbrust an Portweinsauce und Brötchen	27,50 €
Salat Edelfische Großer Salatteller mit gebratenem Lachsfilet und Zanderfilet, Gambas ,Parmesan, hausgemachten Brötchen	27,50 €

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 Weißweinsauce mit gebratenen Champignons***	15,90 €
Kleines Gemüse Schnitzel in Champignonrahmsauce, *** Pommes frites und bunter Salatteller	16,50 €

Fischgerichte

Bandnudeln mit Gambas in Tomaten- Basilikum- Soße	18,90 €
Rotbarschfilet an Sauce Remoulade, Röstkartoffeln, bunter Salatteller	21,50 €
Lachsfilet gebraten in Weißweinsauce, Kartoffelchen und Blattspinat	24,90 €
Gebratenes Zanderfilet in Weißweinsauce, Röstkartoffeln und Salat	24,90 €
Edelfisch Variation gebratenes Lachsfilet und Zanderfilet mit Gambas in Weißweinsauce, Röstkartoffeln und Blattspinat	27,50 €

Unsere Heißen Pfännchen

Rösti Pfännchen Kartoffelrösti mit Blattspinat *** und Käse gratiniert und bunter Salatteller	18,90 €
Ratskeller Lasagne Pfännchen mit Tomaten, Spinat, *** Brokkoli, Zucchini und Käse überbacken und buntem Salatteller	18,90 €
Ratskeller Lasagne Pfännchen mit Hähnchenbruststreifen Tomaten, Spinat, Brokkoli, Zucchini und Käse überbacken, bunter Salatteller	25,90 €
Herren Pfännchen Schweinefilet Spitzen gebraten in Pfefferrahmsauce und handgeschabte Spätzle vom Brett mit Käse überbacken und bunter Salatteller	25,90 €

Unsere besondere Empfehlung

Senior Gericht Ofenfrische
Kalbsroulade in Rahmsauce,
mit Rotkohl in Cassis und handgeschabte
Spätzle vom Brett
23,90 €

Ofenfrische Kalbsrouladen
in Rahmsauce,
mit Rotkohl in Cassis und handgeschabte
Spätzle vom Brett
29,50 €

Wachtelbrust gebraten an Portweinsauce,
kandierte Äpfel, frischer Blattspinat
und handgeschabte Spätzle vom Brett
27,90 €

Hirsch Braten in Burgunderrahm mit Kroketten
Rotkohl in Cassis und kandierte Äpfel
25,50 €

Frischlings Filet rosa gebraten in der Kräuterkruste,
an Portweinsauce, Kartoffelgratin und Rotkohl in Cassis
30,90 €

Medaillons vom Hirschrückenfilet an Portweinsauce,
kandierte Äpfel, Preiselbeeren Kartoffelgratin
und Rotkohl in Cassis
40,90 €

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
42,90 €

Schnitzel Gerichte

Schnitzel "Wiener Art" Röstkartoffeln und bunter Salatteller	20,50 €
Schnitzel "Wiener Art" in Champignonrahmsauce, Pommes frites und bunter Salatteller	21,50 €
Schnitzel "Wiener Art" in Cognac- Pfefferrahm, Pommes frites und bunter Salatteller	21,50 €
Kalbsschnitzel "Wiener Art" mit Röstkartoffeln und bunter Salatteller	26,50 €
Kalbsschnitzel "Wiener Art" mit Champignons, Pommes Frites und bunter Salatteller	28,50 €

Hauptgerichte

Hähnchenbrust gebraten in Currysauce mit kandierten Äpfeln und Kroketten	19,50 €
Hähnchenbrust gebraten in Champignonrahmsauce mit Kroketten und bunter Salatteller	23,50 €
Zarter Tafelspitz an pikanter Meerrettichsauce, frischer Rahmwirsing, Butterkartöffelchen	24,50 €
Medaillons aus dem Schweinefilet in Champignonrahm mit Kroketten, bunter Salatteller und Röstzwiebeln	25,50 €
Medaillons aus dem Schweinefilet in Gorgonzolasauce, Kartoffelgratin ,bunter Salatteller und Röstzwiebeln	25,50 €
Medaillons aus dem Schweinefilet in Cognac- Pfefferrahm, Böhnchen im Speckmantel, Kartoffelgratin und Röstzwiebeln	25,50 €
Frische Kalbsleber in Portwein, kandierte Äpfel, Kartoffelpüree, bunter Salatteller und Röstzwiebeln	27,50 €
Lammrücken in der Kräuterkruste an Portweinsauce, feinen Böhnchen im Speckmantel, Kartoffelgratin	29,90 €

Der Ratskeller empfiehlt Ihnen

Medaillons vom Rinderfilet
an Cognac Pfefferrahmsauce und Portweinsauce
mit Röstkartoffeln und feinen Böhnchen im Speckmantel
40,90 €

Unsere Steaks aus Argentinien

Argentinisches Steak rosa gebraten mit Kräuterbutter, Pommes frites und bunter Salatteller, Röstzwiebeln	35,50 €
Argentinisches Steak rosa gebraten in Cognac – Pfefferrahm, Kartoffelgratin ,bunter Salatteller, Röstzwiebeln	35,50 €
Argentinisches Steak rosa gebraten an Gorgonzolasauce, mit Röstkartoffeln und feinen Böhnchen im Speckmantel, Röstzwiebeln	35,50 €
Argentinisches Steak rosa gebraten in Weißweinsauce, Gambas, Kartoffelgratin und bunter Salatteller	38,90 €

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 9,90 €

Senioren Gerichte

Kleines Schnitzel " Wiener Art " in Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salatteller	16,50 €
Kleines Rotbarschfilet an Sauce Remoulade, Röstkartoffeln und Salatteller	17,50 €
Kleines gebratenes Zanderfilet in Weißweinsauce, Röstkartoffeln und bunter Salatteller	18,90 €
Kleiner Zarter Tafelspitz an pikanter Meerrettichsauce, frischer Rahmwirsing, Butterkartoffelchen	18,50 €
Medaillon aus dem Schweinefilet in Pfefferrahmsauce, Böhnchen im Speckmantel, Kartoffelgratin, Röstzwiebeln	18,50 €
Kleines Gericht Frische Kalbsleber in Portwein, kandierte Äpfel, Kartoffelpüree, bunter Salatteller	20,50 €

Kinder Gerichte

Fischstäbchen gebraten mit Kartoffelpüree	9,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes frites	9,50 €
Zartes Schnitzel " Wiener Art " mit Pommes frites	9,50 €

zu den Kindergerichten reichen wir Apfelmus, Ketschup und Mayonnaise

Dessert

Kleine weiße Mousse-au-Chocolat mit Sahne an Fruchtsauce	6,90 €
Vanille-Eis mit heißen Kirschen und Sahne	7,90 €
Vanille-Eis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	8,90 €
Vanille-Eis mit Eierlikör und Sahne	8,90 €
Herrencreme nach Art des Hauses mit Vanilleeis und heißen Kirschen	9,90 €
Mousse-au-Chocolat mit Mango Sorbet an Beerenspiegel	10,50 €
Crème brûlée mit Walnuss-Eis und Sahne	10,50 €

Ratskeller Dessertteller

Weißer Mousse-au-Chocolat mit Himbeersorbet,
Zimt -Eis , Creme Brûlée, an Beerenspiegel und Sahne
11,90 €

Besondere Empfehlung der Woche

warmer Schokoladenküchlein
mit flüssigem Kern, Vanille-Eis und Sahne
11,90 €