

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 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
Urbanische 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 und bunter Salatteller

Herrencreme nach Art des Hauses mit Vanilleeis,
heißen Kirschen und Sahne

38,50 €

Menü 2

Aufgeschäumtes Lauchsüppchen

Gebratenes Zanderfilet in Weißweinsauce,
Röstkartoffeln und bunter Salatteller

Herrencreme nach Art des Hauses mit Vanilleeis,
heißen Kirschen und Sahne

38,50 €

Menü 3

Aufgeschäumtes Lauchsüppchen

Geschmorte Lammkeule in Burgunderrahm, Kartoffelgratin
und feinen Böhnchen im Speckmantel

Herrencreme nach Art des Hauses mit Vanilleeis,
heißen Kirschen und Sahne

39,90 €

Menü 4

Aufgeschäumtes Lauchsüppchen

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

Herrencreme nach Art des Hauses mit Vanilleeis,
heißen Kirschen und Sahne

44,50 €

Bei Fragen bezüglich Allergien oder Unverträglichkeiten, sprechen Sie uns bitte an.

auch eine Karte mit Inhaltstoffen haben wir für Sie zusammengestellt

Vorspeisen

Camembert an Preiselbeeren, Salatdekor, Brötchen und Butter ***	9,50 €
Weinbergschnecken nach altem französischem Rezept	14,50 €
Hausgebeizter Wildlachs an Dillsauce, bunten Salaten, kleine Reibekuchen	16,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet an Rucola und Parmesan	16,50 €
Gebackenen Ziegenkäse mit kandierten Walnüssen*** an Feldsalat und Preiselbeeren	16,90 €
Gambas in Weißweinsauce an Salatdekor	16,50 €

Suppen

Tomatencremesüppchen***	7,50 €
Spargelcremesüppchen ***	7,50 €
Aufgeschäumtes Lauchsüppchen ***	7,90 €
Rinderkraftbrühe mit Einlage	7,90 €
Hummersuppe mit Gambas	9,90 €

Vegetarisch

Großer Salatteller mit gebratenen Champignons und Brötchen ***	16,50 €
Rösti Pfännchen Kartoffelrösti mit Blattspinat *** und Käse gratiniert und bunter Salatteller	18,90 €
Kleines Gemüse Schnitzel in Champignonrahmsauce, *** Pommes frites und bunter Salatteller	16,50 €
Lasagne Pfännchen *** Ratskeller Lasagne Pfännchen mit Tomaten, Spinat, Brokkoli, Zucchini und Käse überbacken und einem bunten Salatteller	18,90 €

Fischgerichte

Rotbarschfilet an Sauce Remoulade, Röstkartoffeln, bunter Salatteller	21,50 €
Zanderfilet gebraten in Weißweinsauce Röstkartoffeln und bunter Salatteller	24,90 €
Ratskeller Salat Großer Salatteller mit gebratenem Lachsfilet und Zanderfilet, Gambas ,Parmesan, und Brötchen	27,50 €
Lachsfilet gebraten in Weißweinsauce, Kartoffelchen und Blattspinat	24,90 €
Edelfisch Variation gebratenes Lachsfilet und Zanderfilet mit Gambas in Weißweinsauce, Röstkartoffeln und Blattspinat	27,50 €

Hauptgerichte

Bandnudeln in Weißweinsauce mit gebratenen Champignons***	15,90 €
Großer Salatteller an Joghurt Dressing mit gebratener Hähnchenbrust und Brötchen	18,90 €
Bandnudeln mit Gambas in Tomaten- Basilikum- Soße	18,90 €
Ratskeller Sommer Salat Großer Salatteller an Joghurt Dressing mit gebratener Hähnchenbrust , Champignons und Brötchen	20,90 €
Schnitzel " Wiener Art ", Röstkartoffeln und bunter Salatteller	20,50 €
Hähnchenbrust gebraten in Champignonrahmsauce mit Kartoffelrösti und bunter Salatteller	23,50 €
Ratskeller Lasagne Pfännchen mit Hähnchenbruststreifen Tomaten, Spinat, Brokkoli, Zucchini und Käse überbacken und buntem Salatteller	25,90 €
Zarter Tafelspitz an pikanter Meerrettichsauce, frischer Rahmwirsing, Butterkartoffelchen	24,50 €
Medaillons aus dem Schweinefilet rosa gebraten in Champignonrahm mit Kroketten und bunter Salatteller	25,50 €
Medaillons aus dem Schweinefilet rosa gebraten in Gorgonzolasauce, Kartoffelgratin ,bunter Salatteller und Röstzwiebeln	25,50 €
Kalbsschnitzel gebraten mit Röstkartoffeln und bunter Salatteller	26,50 €
Frische Kalbsleber in Portwein, kandierte Äpfel, Kartoffelpüree, bunter Salatteller	27,50 €
Lammrücken in der Kräuterkruste an Portweinsauce, feinen Böhnchen im Speckmantel, Kartoffelgratin	29,90 €
Argentinisches Steak rosa gebraten mit Kräuterbutter, Pommes frites, Röstzwiebeln und bunter Salatteller	35,50 €
Argentinisches Steak rosa gebraten, in Cognac Pfefferrahm Kartoffelgratin, Röstzwiebeln und bunter Salatteller,	35,50 €

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

Alle Vegetarischen Gerichte sind mit * gekennzeichnet**

Unsere besondere Empfehlung

Geschmorte Lammkeule in Burgunderrahm, Kartoffelgratin und feinen Böhnchen im Speckmantel	26,90 €
Wachtelbrust gebraten an Portweinsauce, kandierten Äpfel, frischer Blattspinat und handgeschabte Spätzle vom Brett	27,90 €
Herren Pfännchen Schweinefilet Spitzen gebraten in Pfefferrahmsauce und handgeschabte Spätzle vom Brett mit Käse überbacken und bunter Salatteller	25,90 €
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 €

Seniorenteller

Kleines Rotbarschfilet an Sauce Remoulade, Röstkartoffeln und Salat	17,50 €
Kleiner Zarter Tafelspitz an pikanter Meerrettichsauce, frischer Rahmwirsing, Butterkartöffelchen	18,50 €
Kleines Gericht 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 €
Kleines Gericht Geschmorte Lammkeule in Burgunderrahm, Kartoffelgratin und feinen Böhnchen im Speckmantel	19,90 €

Kinderteller

Zartes Schnitzel, Apfelmus, Pommes frites	9,50 €
Chicken Nuggets mit Apfelmus und Pommes frites	9,50 €
zu den Kindergerichten reichen wir Apfelmus, Ketschup und Mayonnaise	

Dessert

Vanille-Eis mit Heißen Kirschen und Sahne	7,90 €
Herrencreme nach Art des Hauses mit Vanilleeis, heißen Kirschen und Sahne	9,90 €
Mousse-au-Chocolat mit Mango Sorbet an Beerenspiegel und Sahne	10,50 €
Crème brûlée mit Walnuss-Eis und Sahne	10,50 €
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanille- Eis und Sahne	11,90 €
Ratskeller Dessertteller Weiße Mousse-au-Chocolat mit Himbeersorbet, Walnuss -Eis, Creme Brulée, an Beerenspiegel und Sahne	11,90 €