

Ratsstuben Ettlingen
Kirchenplatz 1-3
76275 Ettlingen
Tel.: 07243 / 7613 0 Fax : 07243 / 7613 20



Geschäftsführer August Bauer
M E N Ü - V O R S C H L Ä G E

Ab Oktober 2014

für Firmen- & Familien-Festlichkeiten

Telefon : 07243 - 7613 - 0 /

täglich von 11.30h-14.30h & ab 17.30h

F A X : 07243 - 7613 20

Sehr verehrte Gäste,

wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem Hause und freuen uns, daß Sie sich für eine Veranstaltung bei uns interessieren, bzw. schon reserviert haben.

Wir garantieren Ihnen, daß Ihr Fest bei uns ein voller Erfolg sein wird.

Das Wohlbefinden unserer Gäste liegt uns ganz besonders am Herzen.

Tagesfrische Zubereitung -mit qualifizierten Mitarbeitern in Küche und Service- ist für uns Voraussetzung. **Unser größtes Ziel ist: zufriedene Gäste.**

Sie finden anschließend besondere Menüs und einzelne Gerichte zum selbst zusammenstellen. Es sind Vorschläge, die wir gerne mit Ihren Wünschen in die Tat umsetzen wollen.

Wir beraten Sie gerne persönlich bei der Auswahl und empfehlen Ihnen die passenden Weine. Machen Sie einfach einen Termin mit unserem Restaurantleiter oder unserem Küchenchef aus. Bitte berücksichtigen Sie für die Menübesprechung die Zeit vor oder nach dem Service. So haben wir dann genügend Zeit und Ruhe, um Sie beratend zu unterstützen.

Aus küchentechnischen Gründen kann **nur 1 M e n u** gewählt werden.

Die angegebenen Preise sind Endpreise inklusive einer **festlich gedeckten Tafel**, von uns gefertigten Menü-Karten, unser täglichen Dekoration sowie Kerzen in passender Farbe.

Blumengestecke werden gesondert berechnet, können aber auch von Ihnen geordert werden.

Wir bitten unsere Gäste
bei einem 4 - Gang - Menü den Essensbeginn am Mittag spätestens
auf 12.30 h und am Abend auf 20.00 h zu legen.

Späterer Beginn ist nur mit besonderer Absprache möglich.

Bitte beachten Sie, daß ihre Speisenfolge aus
organisatorischen Gründen **1 Woche vorher** bei uns **abgesprochen**
sein sollte.

B e s t e n D a n k !

**Zum Aperitif - Empfang empfehlen wir Ihnen
unser warmes Blätterteig - Gebäck mit Schinken, Käse & Lachs gefüllt
(3 Stück) pro Person Euro 3,00**

Unsere Empfehlung zum Aperitif :

1 Glas Winzer - Sekt € 4,10

1 Flasche 0,75 l. € 24,90

oder

unseren Monats - Aperitif - bitte fragen Sie danach.

als weitere Aperitifs :z.B.: Hausapéro

Campari mit Soda oder Orangensaft, Sherry medium oder trocken
Portwein weiß oder rot, Martini bianco, rosso oder dry € 4,-- bis € 5,40

San Bitter mit Orange oder Soda (alkoholfrei)

Gültig ab Oktober 2014

M E N Ü -1-

Etwas ganz besonders Feines

**Vorspeisenteller
aus Land und Meer**

Euro 12,80

* * *

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Pistazienklößchen

Euro 4,40

* * *

**Kalbshendchen am Stück zart rosa gebraten
Steinpilzrahmsoße, Landnudeln & Dauphinkartoffeln**

Euro 23,80

* * *

**Schwarzwälder Eisgugelhupf
mit Sauerkirschen und seinem Geist parfümiert**

Euro 5,40

* * *

Menüpreis Euro 47,40

Selbstverständlich können bei allen Menüs bestimmte Gänge (Vorspeise - Suppe - Salate) ausgelassen werden so vermindert sich der Menüpreis um den angegebenen Betrag.

M e n ü -2-

Kräftig und Fein

**Lachs-Carpaccio & geräuchertes Albtal - Forellenfilet
an Blattsalaten**

Euro 12,80

* * *

**Rinder - Filetsteak „Massena“
Artischockenboden mit Sauce Béarnaise gefüllt
feine Gemüseauswahl, Gratinkartoffeln**

Euro 25,80

* * *

**Frischer Obstsalat mit Vanille - Eis,
Sahne & Kirschwasser**

Euro 6,90

* * *

Menüpreis Euro 45,50

M e n ü -3-

Das Schwarzwälder Menü

Klare Kalbster - Suppe mit Pistazienklößchen

Euro 4,40

* * *

**Feldsalat mit Speck & Croutons
(oder Winzerin - Salat je nach Saison)**

Euro 8,80

* * *

Rehrücken „Baden-Baden“

**Wacholderrahmsoße, frische Marktpilze, Preiselbeerbirne
Eierspätzle, Dauphinkartoffeln**

Euro 27,80

* * *

**Schwarzwälder Eisgugelhupf
mit Sauerkirschen und seinem Geist parfümiert**

Euro 5,40

* * *

Menüpreis Euro 45,40

M e n ü -4-

Klassische Küche

**Warm geräucherte Lachsschnitte
frisch aus dem Rauch an Blattsalaten serviert**

Euro 12,80

* * *

**Ochsenschwanz Essenz
mit Sherry & Chesterstange**

Euro 4,40

* * *

**Roastbeef vom Moosalbtäler Rind
am Stück zart rosa gebraten
Sauce Béarnaise, Grilltomate, grüne Bohnen
Gratinkartoffeln**

Euro 23,80

* * *

Walnuß - Eis mit warmen Sauerkirschen

Euro 6,50

* * *

Menüpreis Euro 46,30

*

Menü -5-

Das Vielgeliebte

Canapés mit hausgebeiztem Lachs & Forellenfilet

Euro 6,00

* * *

**Kräftige Rinds-Bouillon
mit Gemüsestreifen & Markklößchen**

Euro 4,40

* * *

Salate der Saison

Euro 4,20

* * *

**Schweinelendchen am Stück gebraten
frische Champignons & Austernpilze
Rahmsoße, Eierspätzle, Dauphinkartoffeln**

Euro 18,80

* * *

Unsere verschiedenen Sorbets mit Früchten garniert

Euro 5,80

* * *

Menüpreis Euro 39,20

Menü -6-

Ratsstuben Tradition

Unsere badische Festtagssuppe

Euro 4,80

* * *

Bunter Salatteller mit Joghurt-Dressing

Euro 4,20

* * *

**Medaillons von der Schweinelende
in Pfifferlingrahmsoße**

Ettlinger Marktgemüseauswahl

Eierspätzle

Dauphinkartoffeln

Euro 21,80

* * *

**Schokoladen - Parfait
mit Früchten garniert**

Euro 5,90

* * *

Menüpreis Euro 36,30

*

Menü -7-

Für den guten Geschmack

**Tomatensuppe „Sir Gordon“
mit Kräuterklößchen**

Euro 4,40

* * *

Salate der Saison

Euro 4,20

* * *

**Kalbsrücken - Steak „Königin Art“
mit Ragout fin & Sauce Hollandaise überbacken
Kräuterkartoffeln, Pommes frites**

Euro 21,80

* * *

**Krokant - Halbgefrorenes
mit Himbeermark & Früchten garniert**

Euro 6,40

* * *

Menüpreis Euro 36,80

*

Menü -8-

**Badisch - Sympatisch
Rehkraftbrühe mit Portwein
und seinem Maultäschle**

Euro 5,40

* * *

Erlesene Blattsalate

Euro 4,20

* * *

**Kalbsrücken am Stück zart rosa gebraten
mit Morchelrahmsoße
Landnudeln & Gratinkartoffeln**

Euro 24,80

* * *

**Kirschwasser - Halbgefrorenes
mit Sauerkirschen**

Euro 6,90

* * *

Menüpreis Euro 41,30

*

M e n ü -9-

Badisch - Elsässisch

Winzerin Salat mit Trauben, Speck & Croutons

Euro 8,80

* * *

Ragout von Kalbskopf, Briesle & Zunge

mit seiner Essenz unter der Blätterteighaube serviert

- o d e r -

- **1 Stk. Hechtklößchen in Dillsoße auf Butternüdli serviert**

Euro 7,20

* * *

**Gefüllte Perlhuhnbrust mit Rosmarin gebraten
Portweinjus, an Saisongemüse und Risolée-Kartoffeln**

Euro 18,80

* * *

Hausgemachtes Himbeere - Sorbet

mit seinem Elsässer Geist

Euro 6,20

* * *

Menüpreis Euro 41,00

M e n ü -10-

Französisches Menü

Atlantik - Fischterriner mit grüner Soße an Blattsalaten

Euro 12,80

* * *

Rehessenz mit Steinpilzstreifen

Euro 4,90

* * *

Barbarie - Entenbrust zart rosa gebraten

Orangensoße, feine Erbsen „ französisch “ & Dauphinkartoffeln

Euro 21,80

* * *

Mousse au chocolat

Euro 6,80

* * *

Menüpreis Euro 45,40

*

M e n ü - 1 1 -

Unser Ettlinger Menü

**Essenz vom Ochsenschwanz
mit Sherry & Chesterstange**

Euro 4,40

* * *

Erlesene Blattsalate

Euro 4,20

* * *

**Kalbslendchen am Stück zart rosa gebraten
„Augusta Sibylla“**

mit ausgesuchten Pilzen in Butter gedünstet

Rahmsoße - Ettlinger Marktgemüseplatte

Landnudeln, Dauphinkartoffeln

Euro 25,80

* * *

Ratsstuben - Dessert - Teller

Euro 7.90

* * *

Menüpreis Euro 42,30

*

S u p p e n

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Flädle Euro 4,00
Doppelte Rinderkraftbrühe „Royal“ mit Eierstich Euro 4,00

*

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Pistazienklößchen
Kräftige Rinds-Bouillon mit Gemüsestreifen und Markklößchen
Tomatensuppe „Sir Gordon“ mit Gin und Kräuterklößchen
Badische Lauch - Kartoffelsuppe mit Kracherle

je Euro 4,40

Essenz vom Ochsenchwanz mit Sherry & Chesterstange
Kalbsrahmsuppe mit frischen Kräutern
Badische Schneckenrahmsuppe

je Euro 4,40

Unsere Badische Hochzeitssuppe (Festtagssuppe)
(Rinderkraftbrühe mit Flädle, Markklößchen & kleinen Maultaschen)

Saisonbedingte Angebote :

Rehrahmsuppe „St. Hubertus“
Steinpilzrahmsuppe - Pfifferlingsuppe - Spargelcrème

je Euro 4,80

Hummersuppe mit gebackener Garnele

Euro 7,20

V o r s p e i s e n -

**2 Stück Canapés mit hausgebeiztem Lachs & geräuchertem
Albtal - Forellenfilet**

Euro 6,00

Geräuchertes Albtal- - Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich

Euro 8,90

**Winzerin Salat mit Trauben Speck & Croutons
oder - Feldsalat mit Speck & Kracherle (nach Jahreszeit)**

Euro 8,90

**Carpaccio vom Wildlachs mit Zitrone & Olivenölmarinade
an Blattsalatspitzen**

Euro 12,80

Vorspeisenteller aus Land & Meer

Euro 12,80

Salat von Krebschwänzen auf grünen Bohnen mit Balsamico-Dressing

Euro 12,80

Parmaschinken mit Melonenspalten

Euro 9,20

Terrine oder Pastete nach Jahreszeit

z. B.: mit Cumberlandsoße und Waldorfsalat

Euro 10,10

Hechtklößchen „Badische Art“

mit Dillsoße auf Butternudeln serviert

1 Stück Euro 7,20 / 2 Stück Euro 9,80

**1 Stück Rotbarben - Filet mit Campari - Rucola - Soße
und Reis - Timbale**

Euro 9,50

**Gerollte Lachsmaultäsche mit frischem Basilikum
und Gemüsestreifen in Riesling**

Euro 10,10

**Warm geräucherte Lachsschnitte aus eigenem Rauch
mit Sahnemeerrettich an Blattsalatgarnitur**

Euro 12,80

**4 Stück Riesen - Garnelen an Blattsalatspitzen
mit Aioli - Knoblauchsoße & Baguette**

Euro 14,80

**Selbstverständlich sind auch andere Fischarten frisch vom Markt,
sowohl als Vorspeise wie als Hauptgericht möglich. Wie zum Beispiel :
Zander, Heilbutt, Steinbutt, Seezunge, Seezungenfilet oder Seeteufel etc.**

H a u p t g e r i c h t e

Medaillons von der Schweinelende in Pfifferlingrahmsoße

Eierspätzle, Dauphinkartoffeln

Euro 18,80

Kalbsrücken - Steak „Königin Art“

mit hausgemachtem Ragout fin & Sauce Hollandaise überbacken

Kräuterkartoffeln, Pommes frites oder Dauphinkartoffeln

Euro 21,80

Kalbsrücken & Kalbslendchen am Stück rosa gebraten

Morchelrahmsoße,

Landfrauennudeln, Gratinkartoffeln

Euro 24,80

Rinderfilet vom Rimmlesbacher Hof am Stück rosa gebraten

(oder Filetsteak- auch als Pfeffersteak)

Sauce Béarnaise, Ettlinger Marktgemüseauswahl

Gratinkartoffeln

Euro 25,50

Rinderfilet - Steak in Morchelrahmsoße

Landfrauennudeln, Gratinkartoffeln

Gemüsebukett

Euro 25,80

Tranchen vom Roastbeef - Moosalbtal-Rind - rosa gebraten

Rotwein - Schalottensoße, Grilltomate, grüne Bohnen

Gratinkartoffeln

Euro 22,80

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Rosmarin gebraten,

Portweinjus, an Saisongemüse & Gratin - Kartoffeln

Euro 18,80

Barbarie - Entenbrust zart rosa gebraten

Orangensoße mit Grand Marnier parfümiert

Erbsen französisch (oder Broccoli-röschen)

Dauphinkartoffeln

Euro 21,80

Hasenrückenfilet „Winzerin Art“ rosa gebraten

mit Trauben, Speck und Pfifferlingen,
Rahmsoße, Preiselbeeren,
Eierspätzle, Dauphinkartoffeln

Euro 23,80

Tranchen von der Rehkeule „Baden-Baden“

zart rosa gebraten, Preiselbeerbirne, Pfifferlingrahmsoße
Eierspätzle, Dauphinkartoffeln

Euro 23,80

Rehrücken mit frischen Marktpilzen

Preiselbeerbirne, Wildrahmsoße, Dauphinkartoffeln
Eierspätzle (auch Schupfnudeln möglich)

Euro 27,80

G e m ü s e a u s w a h l pro Person Aufpreis Euro 3,50

Zusätzlich

**Blattsalate mit Ratsstuben Joghurt - Dressing
oder Essig & Öl - Dressing Euro 4,20**

**Besondere Saisonelle Angebote
wie Spargel, Wild, frische Fische
servieren wir Ihnen gerne auf Anfrage
je nach Saison**

D e s s e r t s

**Vanille - Eis mit heißen Himbeeren
Euro 6,50**

**Walnuss - Eis mit warmen Sauerkirschen
Euro 6,50**

**Unsere verschiedenen Sorbets mit Früchten garniert
Euro 5,80**

**Walnuss - Eis mit Kiwischeiben & Orangenlikör
Euro 6,50**

**Eingelegte Feigen mit grünem Pfeffer
an Vanille - Eis & Sahnetupfer
Euro 5,80**

**Crème Caramel mit Vanille - Eis & Sahne
Euro 4,50**

**Schwarzwälder Eisgugelhupf mit Sauerkirschen
Euro 5,40**

**Frischer Obstsalat mit Vanille - Eis, Sahne & Kirschwasser
Euro 6,90**

**Crème Brulée mit Vanille - Eis und Früchten der Saison
Euro 7,90**

**Braune und weiße Mousse au chocolat mit Rumkirschen
Euro 6,60**

Ratsstuben Dessert - Teller
eine Auswahl aus unserem Dessert - Programm
(Sorbet, Eis, Mousse au chocolat, Tiramisu etc.)
Euro 7.90

Weitere saisonale Desserts servieren wir Ihnen gerne auf Anfrage
wie z.B.: Erdbeersalat mit hausgemachten Sauerrahmeis, Zimt-Eisparfait mit badischen Zwetschgen, Mango Eisparfait mit Himbeermark u.s.w.

W E I N E M P F E H L U N G :

Wir haben für Sie etwas Besonderes ausgesucht. Speziell für Banketts bieten wir Ihnen an:

aus dem guten Hause Privatweingut „ B E R C H E R „ am Kaiserstuhl

BERCHER „Weißer Burgunder“ 0,75 l Fl. € 21,40

BERCHER „Grauburgunder“ 0,75 l Fl. € 21,40

BERCHER „Spätburgunder Rotwein“ 0,75 l Fl. € 23,40

**Sonderabfüllung für bekannte Gastronomie,
alle trocken ausgebaut.**

aus dem Hause Bioweingut „ NORBERT HELDE „ am Kaiserstuhl

HELDE „Weißer Burgunder“ 0,75 l Fl. € 23,80

HELDE „Grauburgunder“ 0,75 l Fl. € 23,80

HELDE „Spätburgunder“ 0,75 l Fl. € 24,80

Allgemeine Geschäftsbedingungen der Ratsstuben in Ettlingen :

Sehr verehrte Gäste :

Wir beschäftigen für Sie qualifizierte Mitarbeiter in Küche & Service.
Ebenso verwenden wir nur Produkte in bester Qualität und Frische.
Damit auch bei uns die Arbeitszeiten sowie die Kalkulation stimmen, bitten wir Sie freundlichst folgende Richtlinien zu berücksichtigen: Zu den Kalkulationsgrundlagen unserer Preise gehören auch unsere Öffnungszeiten: täglich von 11.00 h (Sonn- & Feiertags 11.30 h) bis 15.00 h und 17.30 h bis 24.00h
Servicezeiten der Küche sind 12.00 h bis 14.30 h und 18.00 h bis 22.00 h, Dessertbereich bis 22.30 h . So sollte der **Essensbeginn mittags vor 13.00 h und abends nicht nach 20.00 h liegen.**

Sonder - Absprachen sind selbstverständlich möglich.

Unser Restaurant schließt gegen 24.00 h. Bei Extra - Veranstaltungen in geschlossenen Räumen ist selbstverständlich die Möglichkeit bis 1.00 h zu verweilen. Auch können Sie gerne länger bei uns bleiben. Dies sollte jedoch vorher mit uns abgestimmt werden, damit wir unsere Mitarbeiter entsprechend einteilen können.

Wir berechnen dann pro weitere Stunde eine Pauschale von Euro 51,50 für die verbleibenden Mitarbeiter. (Nachtzuschläge, Taxifahrt etc.)

Personenzahl :

Für die Bereitstellung unserer Dienstleistung haben wir Vorhaltekosten.

Daher bitten wir Sie, uns die genaue Personenzahl mitzuteilen.

Sie können bis **1 Tag vorher** die Personenzahl bis zu 20 % verringern.

Bei starker Abweichung am Veranstaltungstag berechnen wir den Menüpreis für die angemeldete Personenzahl.

Kaffee und Kuchen :

Selbstverständlich können Sie Ihren selbst gebackenen Kuchen mitbringen oder Kuchen Ihrer Wahl bestellen. (Selbstkostenpreis)

Wir berechnen pro Gedeck **Euro 1,70** als Kostenbeitrag für Tischwäsche und Geschirr, für den Service - und Büffetmitarbeiter berechnen wir einen Kostenbeitrag von pauschal **Euro 28,80.**

Bitte beachten Sie, daß bei Kaffee und Kuchen-Service am Nachmittag die Räumlichkeit nicht länger als bis 17.00 h zur Verfügung steht, da wir alles wieder für das Abendgeschäft

vorbereiten müssen. **D a n k e !**
Begleichung der Rechnung :

Durch unsere Computer - Kasse ist die Rechnung jederzeit abrufbereit.
Diese können Sie, **vorzugsweise in Bar oder mit EC-Karte begleichen.**
Die Rechnung kann Ihnen zugeschickt werden.
Selbstverständlich akzeptieren wir auch Ihre Kreditkarte.
(American Express, Visa, Mastercard... etc.)

Preisgarantie :

Wir garantieren Ihnen, daß alle unsere Gäste den gleichen Preis
für unsere Dienstleistung erhalten.
Diese Geschäftsbedingungen sind Grundlagen unserer Arbeit,
Sie sind ein Garant für unsere Leistung und gute Qualität
in Küche und Service.
Danke für Ihr Verständnis.

**MIT DIESEN VORSCHLÄGE HABEN ALLE MV VOR
MÄRZ 2013 AUSGESTELLT KEINE GÜLTIGKEIT MEHR.**

Parken in Ettlingen

Parkplätze finden Sie in der Tiefgarage „Zentrum“
geöffnet täglich bis 0.30 h
Die erste halbe Stunde ist gratis.
Am Abend wird zwischen 18.00 h und 0.30 h
nur eine niedrige Pauschale erhoben.
Ansonsten können Sie rund um die Altstadt, auf den eingezeichneten
Parkflächen in der Rastatter Straße bzw. Schillerstraße,
sowie auf der Pforzheimer Straße mit Parkscheibe 2 Std. begrenzt
und am Abend nach 19.00 h frei parken

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen angenehmen Aufenthalt.
Wir freuen uns besonders, sie bei uns Willkommen zu heißen.
Ihre Familie Bauer und alle Mitarbeiter.

Übernachtungsmöglichkeiten sind im Stadthotel Engel Kronenstraße 13
(ca. 2 Gehminuten entfernt) gegeben. Weitere Möglichkeiten auf Anfrage.
Stadthotel Engel Tel.: 07243 / 330 -0