

Ratsstuben Ettlingen

Kirchenplatz 1-3

76275 Ettlingen

Tel.: 07243 / 7613 0 Fax : 07243 / 7613 20



Vorspeisen – Salate

1/2 Avocado gefüllt mit Shrimpscocktail

Salatbukett, Stangenbrot und Butter

€ 13,80

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Zitrone, Olivenöl und
gehobelten Parmesan an Blattsalatspitzen,
Stangenbrot

€ 13,80

Sommersalat

Erlesene Blattsalate mit Balsamicodressing,
Speck und Kracherle

€ 8,80

kleine Portion € 6,80

Vorspeiseteller aus Land und Meer

Verschiedene Leckereien aus Land und Meer

Stangenbrot € 13,80

und als Beilage empfehlen wir Ihnen :

Gemischte Blattsalate

mit Ratsstuben-Joghurt-Dressing € 4,60

Gemischte Blattsalate

mit Essig & Öl- Dressing € 4,60

- Plat du Jour -

Von Montag bis Samstag

immer von 11:30 bis 14:00 Uhr

**freuen wir uns, Sie täglich mit einem
wechselnden Tagesgericht zu begrüßen.**

Tagessuppe

4,40 €

Tagesgericht

zwischen 9,80 € und 13,80 €

Lassen Sie sich verwöhnen.

Suppen – kleine Gerichte

Badische Schneckenrahmsuppe
4,40 €

Französische Zwiebelsuppe – überbacken
4,40 €

Tomatencremesuppe
mit hausgemachtem Pesto
4,40 €

Schneckenpfännchen
mit Achatschnecken
6,80 €

Frisch geräucherte Lachsschnitte aus eigenem Rauch,
warm serviert an Salatbukett, Sahnemeerrettich,
und Stangenbrot
15,20 €
Große Portion 19,80 €

3 Stück hausgemachte Schwäbische Maultaschen
abgeschmälzt an Blattsalaten mit
Balsamicodressing
€ 12,20

Hechtklößchen „Badische Art
mit Dillsoße auf Butternudeln serviert
€ 16,20
Kleine Portion € 13,20

Gemüseplatte frisch vom Markt
mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm und Kartoffeln € 15,20

TOP

Unser Ratsstuben Überraschungs- Menü

als 3 Gang Menü

Vorspeise
Hauptgang
Dessert
25,80 €

als 4 Gang Menü

Vorspeise
Suppe
Hauptgang
Dessert
28,80 €

Frischer Fjord Lachs gedünstet
auf Blattspinat, beurre blanc und Dampfkartoffeln
22,50 €

Portion Riesengarnelen (Hummerkrabbenschwänze)
an Blattsalatspitzen, Aioli- Knoblauchsoße & Baguette
19,80 €
kleine Portion
15,80 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Pfifferlingen in Kräuterrahm,
feine Nüdlinge
23,80 €

Braunes Rehragout mit Pfifferlingen
Eierspätzle & Preiselbeeren
17,20 €

Rehkeule „Baden-Baden“
rosa gebraten mit Preiselbeerbirne,
Pfifferlingen in Rahm & Eierspätzle
23,80 €

Hasenrückenfilet „St. Hubertus“ rosa gebraten
mit Pfifferlingen, Eierspätzle & Preiselbeeren
26,80 €

Lammrückenfilet unter der Senf-Kräuter-Kruste,
grüne Bohnen & Bratkartoffeln
25,80 €

Ein Filetspieß am Rosmarinenzweig gebraten
mit Speck, Paprika und Zwiebeln
Sauce Bernaise und Pommes frites
19,80 €

Putenmedaillons mit frischen Pfifferlingen

in Kräuterrahm & Landnudeln

18,80 €

Schweinelendchen „Chasseur“

mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße, Eierspätzle

19,50 €

Ratsstubenteller – 3 Stück Schweinelendchen

auf Bratkartoffeln serviert, Speckscheibe & Jus

19,50 €

Geschnetzelte Filetspitzen (Rind und Schwein)

mit frischen Pfifferlingen, Kräuterjus und Landnudeln

17,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Pommes frites

21,80 €

besser als in Wien

Roastbeef

– rosa gebraten – kalt -

Sauce Remoulade & Bratkartoffeln

14,80

Kalbsmedaillons in Morchelrahmsoße, Landfrauen-Nudeln

26,80 €

Wiener Rostbraten mit Röstzwiebeln & Bratkartoffeln

21,80 €

Serviettenknödel

mit frischen Pfifferlingen

15,80 €

kleine Portion

11,80 €

Während der Pfifferlingssaison werden all unsere Gerichte mit frischen Pfifferlingen serviert. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Feines vom Rind:

Ein herrliches **Filetsteak mit Sauce Béarnaise**,
feinem Gemüsebukett & Pommes frites
26,80 €

Filetsteak in Morchelrahmsöße
mit Landnudeln
26,80 €

Rumpsteak mit grünem Pfeffer & Kräuterjus,
Prinzessböhnchen, Grilltomate & Pommes frites
22,80 €

Rinderfiletsteak mit grünem Pfeffer & Kräuterjus,
Prinzessböhnchen, Grilltomate & Pommes frites
26,80 €

Angus-Steak –gut durchwachsen- vom Ribeye
mit Kräuterbutter & Bratkartoffeln
24,80 €

Ein SUPER Steak



Herren-Steak vom Angus (350 g.)
mit Kräuterbutter & Bratkartoffeln
30,80 €

Allergen Information

A – Glutenhaltiges Getreide

(^{1a} Weizen, ^{2a} Roggen, ^{3a} Gerste, ^{4a} Hafer, ^{5a} Dinkel, ^{6a} Kamut, ^{7a} Hybridstämme)

B – Krebstiere

C – Eier

D – Fische

E – Erdnüsse

F – Sojabohnen

G – Milch (einschließlich Laktose)

H – Schalenfrüchte

(^{1b} Mandel, ^{2b} Haselnuss, ^{3b} Walnuss, ^{4b} Cashew, ^{5b} Pecannuss, ^{6b} Paranuss, ^{7b} Pistazien, ^{8b} Macadamianuss, ^{9b} Queenslandnuss)

L – Sellerie

M – Senf

N – Sesamsamen

O – Schwefeldioxid und Sulfite

P – Lupinen

R – Weichtiere

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV
angeführten Allergenen Stoffen zubereitet,
unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsmitteln, 2 = mit Geschmacksverstärkern 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff,
5 = mit Phospat, 6 = mit Süßungsmittel 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninenquelle

Fragen Sie nach unserer Allergenkarte. Wir helfen Ihnen gerne.