

Allergen Information

A – Glutenthaltiges 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 Phenylalaninquelle

Fragen Sie nach unserer Allergenkarte. Wir helfen Ihnen gerne.

Vorspeisen – Salate

½ Avocado gefüllt mit Shrimpscocktail
Salatbukett, Stangenbrot und Butter
€ 13,80

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Zitrone, Olivenöl und
gehobelten Parmesan an Blattsalatspitzen,
Stangenbrot
€ 13,80

Frühlingssalat
mit Balsamicodressing,
Speck und Kracherle
€ 9,80
kleine Portion € 7,80

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 €

Schneckenpfännchen

mit Achatschnecken

6,80 €

Frisch geräucherte Lachsschnitte aus eigenem Rauch,

warm serviert an Salatbukett, Sahnemeerrettich

und Stangenbrot

15,20 €

Große Portion 21,80 €

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 Pfifferlingen in Kräuterrahm und Kartoffeln € 15,20

Unser Ratsstuben

Überraschungs- Menü

als 3 Gang Menü

Vorspeise

Hauptgang

Dessert

25,80 €

als 4 Gang Menü

Vorspeise

Suppe

Hauptgang

Dessert

29,80 €

Frischer Fjord Lachs gedünstet
auf Blattspinat, beurre blanc und Dampfkartoffeln
23,80 €

Portion Riesengarnelen (Hummerkrabbenschwänze)
an Blattsalatspitzen, Aioli- Knoblauchsoße & Baguette
20,80 €
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
26,80 €

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

Lammrückenfilet unter der Senf-Kräuter-Kruste
grüne Bohnen & Bratkartoffeln
26,80 €

Ein Filetspieß am Rosmarinenzweig gebraten
mit Speck, Paprika und Zwiebeln
Sauce Bernaise und Pommes frites
21,80 €

Putenmedaillons mit Pfifferlingen
in Kräuterrahm & Landnudel
18,80 €

Schweinelendchen „Chasseur“
mit Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße , Eierspätzle
19,50 €

Ratsstubenteller – 3 Stück Schweinelendchen
auf Bratkartoffeln serviert, Speckscheibe & Jus
19,50 €

Geschnetzelte Filetspitzen (Rind und Schwein)
mit grünem Pfeffer in Rahmsoße und Landnudeln
17,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes frites
21,80 €

Roastbeef
– rosa gebraten – kalt -
Sauce Remoulade & Bratkartoffeln
15,80

Kalbsmedaillons in Morchelrahmsoße Landfrauen-Nudeln
27,80 €

Wiener Rostbraten mit Röstzwiebeln & Bratkartoffeln
22,80 €

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

Feines vom Weiderind:

Ein herrliches **Filetsteak mit Sauce Béarnaise**,
feinem Gemüsebukett & Pommes frites
27,80 €

Filetsteak in Morchelrahmsoße
mit Landnudeln
27,80 €

Rumpsteak mit grünem Pfeffer & Kräuterjus,
Prinzessböhnchen, Grilltomate & Pommes frites
24,80 €

Rinderfiletsteak mit grünem Pfeffer & Kräuterjus,
Prinzessböhnchen, Grilltomate & Pommes frites
27,80 €

Entrecôte –gut durchwachsen- vom Ribeye
mit Kräuterbutter & Bratkartoffeln
25,80 €

Herren-Steak vom Angus (350 g.)
mit Kräuterbutter & Bratkartoffeln
31,80 €