

RATSKELLER

...badische Leckereien und mehr!

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns Sie begrüßen zu dürfen und kulinarisch zu verwöhnen!

Unsere Aperitiv-Empfehlung:

Feiner Kappler Gin aus Kappelrodeck 4 cl mit Black Forest Tonic	€ 8,50
Sommer-Spritz "Limoncello", Sekt, Tonic	€ 8,50
Waldzero – spritziger alkoholfreier Sekt / Waldulm	€ 4,50

Unsere Weinempfehlung:

¼ Weißburgunder trocken / Durbacher Plauelrein	€ 6,50
¼ Grüner Veltliner / Weingut Aufricht / Bodensee	€ 8,50

Unsere Vorspeiseempfehlungen:

„Carpaccio“ vom Rinderfilet(roh) hauchdünn geschnitten mit gehobeltem Parmesan an frischem Pfifferlingsalätte _(c,d,e)	€ 17,80
„Lust der Sinne...“ Gebratene Jacobs-Muscheln und Garnelen an feinem Belugalinsen-Salätte _(d,e)	€ 17,80
„Der Rot-Weiße“ zart schmelzender Burrata an Tomate mit Basilikum-Olivenöl, Balsamicoessig und geschrotetem Pfeffer _(2,a,c)	€ 12,00
„Schwarzwälder Sashimi“ hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Dip dazu Baguette _(a,c,e,d)	€ 15,80

Variationen von frischen Pfifferlingen

Feines Pfifferlingsrahmsüppchen mit Knoblauchcroutons _(a,c)	€ 6,90
Frische in Butter angeschwenkte Pfifferlinge an Salatbouquet in Balsamico – Dressing dazu Knoblauchbaguette _(a,c,d,e)	€ 16,80
Kulinarischer Pfifferlings-Toast mit Landschinken und Emmentaler überbacken an Rohkostsalaten _(a,c,3)	€ 17,80
Spaghetti in Knoblauch-Oliven-Öl mit frischen Pfifferlingen _(a,b)	€ 16,80
Feiner Eierpfannkuchen mit frischen Pfifferlingen gefüllt _(a,b,c)	€ 16,80
„...das kleine Kulinarium...“ Kleines Rinderfilet an Balsamicojus mit frischen Pfifferlingen und Rösti _(7,sulfite,b)	€ 25,50
Kalbsschnitzel (paniert) mit frischen Pfifferlingen _(a,b,c) dazu Sauce Hollandaise und Kroketten	€ 32,80
„...unter der Haube...“ Zartes Rumpsteak mit Kräuterbutter an frischen Pfifferlingen dazu Röstitaler _(c)	€ 32,80
„...vom zartem Milchlamm...“ - rosa gebratenes Lammrückenfilet unter der Kräuter-Knoblauchkruste an frischen Pfifferlingen dazu Kroketten	€ 32,80

Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln und Käsespätzle Mehrpreis € 3,00

Alle Preise incl. der gesetzl. MwSt. und Bedienung

RATSKELLER

...badische Leckereien und mehr!

Kulinarische Empfehlungen..... →

„S'Badische Original“ Kraftbrühe mit hausgemachten Flädlestreifen ^(a,c)	€ 6,50
½ Dtz. Weinbergsschnecken in Knoblauch-Kräuterbutter mit Baguette ^(1,5,a,c)	€ 9,80
„Der kleine Gemischte“ gemischter Salatteller der Saison ^(d,e)	€ 6,50
„Unser Bauernsalat“ - Blattsalate mit Feta-Käse, Tomatenwürfele, Oliven und Zwiebelringen ^(2,a,c,d,e)	€ 13,80
„Der große Bunte“ Salatplatte der Saison mit Schinken- und Käsestreifen ^(1,3,4,5,a,c,d,e)	€ 13,80
„...River & Sea...“ Gebratenes Forellenfilet mit Kräuterkruste und Garnelen an Salatbouquet in Feigen-Senf-Dressing ^(a,c,d,e)	€ 17,80
„Salatvariation a la Chef“ Blattsalate in Balsamicodressing mit hausgebeiztem Lachs, gebackene Garnelen und Knoblauchbaguette ^(a,c,d,e)	€ 16,80
„...wilde Verführung...“ Zarter Hirschedelgulasch im Preiselbeersößle dazu Spätzle ^(a,b)	€ 19,50
„...das Besondere...“ Frische Kalbsnierle in feiner Dijon-Senf-Soße dazu Bratkartoffele ^(3,c,e)	€ 21,80
„Surf and Turf“ Gegrillte Garnele und Rinderfilet mit Sc. Bernaise an Gemüsebouquet dazu Krokette ^(a,b,c)	€ 32,50
Rinderfilet „Madagaskar“ mit Cognac-Pfeffersößle dazu Krokette ^(a,b)	€ 31,00
„... der Klassiker...“ Deftiger Zwiebelrostbraten mit gebratenen Zwiebele und Maultäschle an hausgemachten Spätzle ^(a,b)	€ 29,50
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu pommes frites ^(c)	€ 29,50
„...die tolle Scholle...“ Gebackenes Schollenfilet mit Sc. Remoulade dazu Dampfkartoffele ^(a,b,c)	€ 13,80
„... die edle Schnitte...“ Feine Lachsschnitte mit Tomaten-Basilikum-Ragout an Gemüsebouquet und Rosmarinkartoffele ^(a,c)	€ 21,80
Schwarzwälder Gebirgsforelle „...die Kulinarische“ Gebratene Forellenfilets mit einer raffinierten Walnuß-Honig-Butter dazu Salzkartoffele und bunter Salatteller ^(c,d,e,f)	€ 19,80
Gebackene Garnelen mit feurigem Chili-Dip auf feinen Knoblauch-Spaghetti ^(6,a,b,c)	€ 18,80

Bei Umbestellung der Beilagen auf Bratkartoffeln Mehrpreis € 3,00

Alle Preise incl. der gesetzl. MwSt. und Bedienung

RATSKELLER

...badische Leckereien und mehr!

...unsere Klassiker!!!

„Acherner Schmausteller“

Schweinefilet im Kirschsößle an Saisongemüse und Kroketten_(a,b,c) € 15,50

„Ratskeller's Bierbrauersteak“ Schweinerückensteak im Dunkel-Biersößle_(Gerstenmalz)
dazu Rotkraut und hausgemachter Semmelknödel_(3,a,b,c) € 13,80

„Frische saure Nierle“ dazu Brüggele (Bratkartoffeln) € 13,80

„... badische Ravioli...“ Frische Maultaschen mit Emmentaler überbacken
dazu pikantes Tomatensößle und bunter Salatteller_(5,a,b,c,d,e) € 14,50

„Das Traditionelle“ - 2 Schweineschnitzel natur oder paniert_(a,b)
dazu wahlweise pommes frites oder Spätzle € 16,50

- auch in klein mit 1-nem Schnitzel_(a,b) € 13,80

„Schwabenschnitzel“ - Schweinerückensteak
mit frischen Rahmchampignons auf Käsespätzle_(5,a,b,c) € 18,50

„Cordon bleu“ vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt
dazu pommes frites_(1,3,4,5,a,b,c) € 18,50

„Badische Filetplatte“ - Schweinefilet mit Pfifferlingrahmsößle
an hausgemachten Spätzle_(a,b,c) € 22,50

„Wiener Schnitzel“ – Zwei Kalbsschnitzel paniert mit pommes frites_(a,b) € 24,80

„Badischer Sauerbraten...das Original“
mit hausgemachten Semmelknödel_(3,a,b,c) € 16,80

„Hausgemachte Käsespätzle“ mit Zwiebeln abgeschmelzt
dazu frischer bunter Salatteller_(5,a,b,c,d,e) € 12,80

„Frischer Blumenkohl“ gratiniert mit Käse dazu knusprige Röstitaler_(5,a,c) € 11,80

« Die Gärtnerin » bunter Gemüseteller der Saison mit Dampfkartoffele_(a,c) € 14,80

« Kräuterpfannkuchen » gefüllt mit frischen Rahm-Champignons_(a,b,c) € 14,80

„... oha ein Strammer Max...“ –
warmes Käsebrot mit Landschinken und 2 Spiegeleier_(1,3,4,5,a,b,c) € 12,00

Feiner Käsesalat „nach Art des Chefs“
mit Zwiebele, Kirschtomätle und Oliven dazu Brot _(5,a,b,c,d,e) € 13,50

Zarte Matjesfilet „Hausfrauen Art“
mit Äpfeln und Zwiebeln dazu Salzkartoffele_(c,d,e) € 14,50

„Straßburger Wurstsalat“ mit Käsestreifen dazu Brot_(1,3,4,5,6,d,e) € 11,80
Für unseren Wurstsalat verwenden wir ausschl. Kalbslyoner,
jede Portion wird auf Bestellung frisch von Hand geschnitten.

Zeichenerklärung Zusatzstoffe

- 1 – mit Antioxidationsmittel,
- 2 – gewachst,
- 3 – mit Nitritpökelsalz,
- 4 – Phospat,
- 5 – mit Konservierungsstoff
- 6 – Säuerungsmittel (E260)
- 7 – Farbstoff(E150d*)

Zeichenerklärung Allergene

- a) Gluten - Weizen
- b) Eier
- c) Laktose – Milch / Milcherzeugnisse
- d) Sellerie
- e) senf
- f) Nüsse – Walnüsse

Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln Mehrpreis € 3,00

Alle Preise incl. der gesetzl. MwSt. und Bedienung