

RATSKELLER

...badische Leckereien und mehr!

Unsere Aperitiv-Empfehlung:

<i>Feiner Kappler Gin aus Kappelrodeck 4 cl mit Black Forest Tonic</i>	€ 8,50
<i>Alkoholfreier Gin mit Black Forest Tonic</i>	€ 8,50
<i>YUZU-Spritz Sake mit Yuzufrucht gespritz mit Sekt</i>	€ 9,50
<i>Wal-Zero – spritziger alkoholfreier Sekt / Waldulm</i>	€ 5,00

Unsere Weinempfehlung:

<i>¼ Weißburgunder trocken / Durbacher Plauelrein</i>	€ 6,50
<i>¼ Aufrichtig Rot / Weingut Aufricht / Stetten</i>	
<i>Cuvee aus Cabernet Sauvignon und Pinot Noir</i>	€ 9,50

Unsere Vorspeiseempfehlungen:

<i>„Lust der Sinne...“ Gebratene Garnelen in Knoblauch-Ölivenöl an feinem Feldsalat-Bouquet dazu Baguette</i>	€ 17,80
<i>„...der Knackige...“ frische bunte Salatplatte mit zarten Hähnchenbruststreifen und Baguette(c,d,e)</i>	€ 16,50

Saisonale Besonderheiten

<i>„Die Herbstliche...“ Leckere Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kernen</i>	€ 6,90
<i>„...Ritscherli...“ Knackiger Feldsalat mit Kürbiskernöl, lauwarmen Speckstreifen und Kracherle</i>	€ 14,50
<i>„...Ritscherli...“ auch in klein</i>	€ 9,50
<i>„das kleine Kulinarium“ Kleines Rinderfilet an Balsamicojus dazu glacierte Maronen und Rösti</i>	€ 26,50
<i>„Die Knusprige...“ ½ gebratene Land-Ente, glacierte Maronen, Orangensöfle, feines Rotkraut und hausgemachter Semmelknödel</i>	€ 28,50
<i>„...unter der Haube...“ Zartes Rumpsteak unter einer Kräuterkruste an Apfel-Rotkraut dazu Röstitaler</i>	€ 34,80
<i>„...der besondere Filetgenuss...“ - Feines Filet vom Flusszander mit Käsesöfle gratiniert auf Rahmsauerkraut und Dampfkartoffele</i>	€ 30,80
<i>„...vom zartem Milchlamm...“ - rosa gebratenes Lammrückenfilet unter der Kräuter-Knoblauchkruste an Gemüsebouquet dazu Krokette</i>	€ 34,80

Bei Umbestellung der Beilagen auf Bratkartoffeln und Käsespätzle Mehrpreis € 3,00

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)	€ 6,80
„Schwarzwälder Sashimi“ hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Dip dazu Baguette ^(a,c,e,d)	€ 15,80
„Unser Bauernsalat“ - Blattsalate mit Feta-Käse, Tomatenwürfele, Oliven und Zwiebelringen ^(2,a,c,d,e)	€ 14,80
„Der große Bunte“ Salatplatte der Saison mit Schinken- und Käsestreifen ^(1,3,4,5,a,c,d,e)	€ 14,80
„....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)	€ 17,50
„....wilde Verführung...“ Zarter Hirschedelgulasch im Preiselbeersößle dazu Spätzle ^(a,b)	€ 20,50
„Wiener Schnitzel“ – Zwei Kalbsschnitzel paniert mit pommes frites ^(a,b)	€ 25,80
„Badischer Sauerbraten...das Original“ dazu Bandnüdele ^(3,a,b,c)	€ 18,50
„Surf and Turf“ Gegrillte Garnele und Rinderfilet mit Sc. Bernaise an Gemüsebouquet dazu Krokette ^(a,b,c)	€ 35,50
Rinderfilet „Madagaskar“ mit Cognac-Pfeffersößle dazu Krokette ^(a,b)	€ 32,00
„.... der Klassiker...“ Deftiger Zwiebelrostbraten mit gebratenen Zwiebele und Maultäschle an hausgemachten Spätzle ^(a,b)	€ 29,80
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu pommes frites ^(c)	€ 29,80
„....die tolle Scholle...“ Gebackenes Schollenfilet mit Sc. Remoulade dazu Dampfkartöffele ^(a,b,c)	€ 14,80
„.... die edle Schnitte...“ Feine Lachsschnitte mit Tomaten-Basilikum-Ragout an Gemüsebouquet und Rosmarinkartöffele ^(a,c)	€ 22,50
Schwarzwälder Gebirgsforelle „....die Kulinarische“ Gebratene Forellenfilets mit einer raffinierten Walnuß-Honig-Butter dazu Salzkartöffele und bunter Salatteller ^(c,d,e,f)	€ 19,80
Gebackene Garnelen mit feurigem Chili-Dip auf feinen Knoblauch-Spaghetti ^(6,a,b,c)	€ 19,80

Bei Umbestellung der Beilagen auf Bratkartoffeln und Käsespätzle 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) € 16,50

„Frische saure Nierle“ dazu Bräggele (Bratkartoffeln) € 14,80

„... badische Ravioli...“ Frische Maultaschen mit Emmentaler überbacken
dazu pikantes Tomatensößle und bunter Salatteller_(5,a,b,c,d,e) € 15,80

„Das Traditionelle“ - 2 Schweineschnitzel natur oder paniert_(a,b) € 16,80
dazu wahlweise pommes frites oder Spätzle

- 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

Spaghetti in Knoblauch-Oliven-Öl mit frischen Champignons und Parmesan_(a,b) € 16,90

„Hausgemachte Käsespätzle“ mit Zwiebeln abgeschmelzt
dazu frischer bunter Salatteller_(5,a,b,c,d,e) € 14,80

„Frischer Blumenkohl“ gratiniert mit Käse dazu knusprige Röstitaler_(5,a,c) € 14,80

« Die Gärtnerin » bunter Gemüseteller der Saison mit Dampfkartoffele_(a,c) € 15,80

« Kräuterpfannkuchen » gefüllt mit frischen Rahm-Champignons_(a,b,c) € 15,80

„... oha ein Strammer Max...“ –

warmes Käsebrot mit Landschinken und 2 Spiegeleier_(1,3,4,5,a,b,c) € 12,50

Feiner Käsesalat „nach Art des Chefs“

mit Zwiebele, Kirschtomätle und Oliven dazu Brot _(5,a,b,c,d,e) € 14,80

Zarte Matjesfilet „Hausfrauen Art“

mit Äpfeln und Zwiebeln dazu Salzkartoffele_(c,d,e) € 14,80

„Straßburger Wurstsalat“ mit Käsestreifen dazu Brot_(1,3,4,5,6,d,e) € 12,80

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 der Beilagen auf Bratkartoffeln und Käsespätzle Mehrpreis € 3,00

Alle Preise incl. der gesetzl. MwSt. und Bedienung