

RATSKELLER

...badische Leckereien und mehr!

Unsere Aperitiv-Empfehlung:

Wine&Tonic Weiß oder Rosé /WK Auggener Schäf	€ 6,50
Feiner Kappler Gin aus Kappelrodeck 4 cl mit Black Forest Tonic	€ 8,50
Alkoholfreier Gin mit Black Forest Tonic	€ 8,50
Wal-Zero – spritziger alkoholfreier Sekt / Waldulm	€ 5,00

Unsere Weinempfehlung:

¼ Weißburgunder trocken / Durbacher Plauelrein	€ 6,90
¼ Aufrichtig Rot / Weingut Aufricht / Stetten	
Cuvee aus Cabernet Sauvignon und Pinot Noir	€ 9,80

Unsere saisonale Salatempfehlung:

„... Ritscherli... “ Knackiger Feldsalat mit Kürbiskernöl, lauwarmen Speckstreifen und Kracherle _(3,a,c,d,e)	€ 14,80
„... Ritscherli... “ auch in klein _(3,a,c,d,e)	€ 9,80
„... der Knackige... “ frische bunte Salatplatte mit Feldsalat, zarten Hähnchenbruststreifen und Baguette _(d,e)	€ 16,50

Saisonale Besonderheiten

„ Die Herbstliche... “ Leckere Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kernen	€ 6,90
„ das kleine Kulinarium “ Kleines Rinderfilet an Balsamicojus dazu glacierte Maronen und Rösti	€ 26,50
„... für Kenner... “ Feine Kalbsnierenscheiben im Dijon-SenfsöÙe an BratkartöÙfe	€ 22,80
„ Die Knusprige... “ ½ gebratene Land-Ente, glacierte Maronen, OrangensöÙe, feines Rotkraut und hausgemachter SemmelknöÙel	€ 29,50
„... unter der Haube... “ Zartes Rumpsteak unter einer Meerrettichkruste an Apfel-Rotkraut dazu Röstitaler	€ 36,00
„... vom zartem Milchlamm... “ - rosa gebratenes Lammrückenfilet unter der Kräuter-Knoblauchkruste an Gemüsebouquet dazu Kroketten	€ 36,00

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 Preißelbeersößle 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 Kroketten _(a,b,c)	€ 35,50
Rinderfilet „Madagaskar“ mit Cognac-Pfeffersößle dazu Kroketten _(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 Dampfkartoffele _(a,b,c)	€ 14,80
„... die edle Schnitte...“ Feine Lachsschnitte mit Tomaten-Basilikum-Ragout an Gemüsebouquet und Rosmarinkartoffele _(a,c)	€ 22,50
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)	€ 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)
dazu wahlweise pommes frites oder Spätzle € 16,80
- 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