

# RATSKELLER

...badische Leckereien und mehr!

## HERZLICH WILLKOMMEN

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

### **Unsere Aperitiv-Empfehlung:**

Win&Tonic Weiß oder Rosè /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
YUZU-Spritz Sake mit Yuzufrucht gespritzt mit Sekt	€ 9,50
Wal-Zero – spritziger alkoholfreier Sekt / Waldulm	€ 5,00

### **Unsere Weinempfehlung:**

1/4l Weißburgunder trocken / Durbacher Plauelrein	€ 6,90
1/4l „RR“ Rivaner und Riesling trocken / Alde Gott Sasbachwalden	€ 6,90
1/4l Grüner Veltliner / Weingut Aufricht / Stetten	€ 9,50

### **Unsere Vorspeiseempfehlungen:**

#### **„Schwarzwälder Sashimi“**

hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Dip dazu Baguette (a,c,e,d) € 15,80

„Lust der Sinne...“ Gebratene Garnelen in Knoblauch-Ölivenöl an feinem Ruccolasalat dazu Baguette(a,d,e) € 17,80

Pikanter Spargelsalat in Sauce Vinaigrette dazu Baguette(a,b,d,e) € 16,80

## **Variationen von frischem Spargel**

**Klare Spargelbrühe mit Einlage** € 6,80

**Feine Spargelcremesuppe**(c) € 7,50

**Feiner Eierpfannkuchen mit Spargel gefüllt, dazu Sc. Hollandaise**(a,b,c) € 17,80

**Kulinarischer Spargeltoast mit Landschinken und** (a,c)  
Sc. Hollandaise überbacken an Rohkostsalaten €18,80

„...das kleine Kulinarium...“ - Kleines Rinderfilet mit  
Balsamicojus an Stangenspargel und Rösti(c) € 26,50

### **1 Bund frischer Stangenspargel -**

- mit zerlassener Butter und Sc. Hollandaise, dazu neue Kartoffeln(c) € 18,50
- mit gegrillter Lachsschnitte in Limettenbutter dazu neue Kartoffele und Sc. Hollandaise(c) € 30,50
- mit paniertem Schweineschnitzel Sc. Bernaise und Kroketten(a,c) € 25,50
- mit gemischter Schinkenplatte, Kartoffeln und Sc. Hollandaise(c,1,3) € 28,50
- mit zartem Rumpsteak unter einer Kräuterkruste dazu Sc. Hollandaise und Röstitaler(a,c) € 35,50
- mit rosa gebratenem Lammrückenfilet unter der Bärlauchkruste und Kroketten(a,c) € 35,80

**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 <sup>(a,c)</sup>	€ 6,50
½ Dtz. Weinbergsschnecken in Knoblauch-Kräuterbutter mit Baguette <sup>(1,5,a,c)</sup>	€ 9,80
„Der kleine Gemischte“ gemischter Salatteller der Saison <sup>(d,e)</sup>	€ 6,80
„Schwarzwälder Sashimi“ hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Dip dazu Baguette <sup>(a,c,e,d)</sup>	€ 15,80
„Unser Bauernsalat“ - Blattsalate mit Feta-Käse, Tomatenwürfele, Oliven und Zwiebelringen <sup>(2,a,c,d,e)</sup>	€ 14,80
„Der große Bunte“ Salatplatte der Saison mit Schinken- und Käsestreifen <sup>(1,3,4,5,a,c,d,e)</sup>	€ 14,80
„....River & Sea.....“ Gebratenes Forellenfilet mit Kräuterkruste und Garnelen an Salatbouquet in Feigen-Senf-Dressing <sup>(a,c,d,e)</sup>	€ 17,80
„Salatvariation a la Chef“ Blattsalate in Balsamicodressing mit hausgebeiztem Lachs, gebackene Garnelen und Knoblauchbaguette <sup>(a,c,d,e)</sup>	€ 17,50
„....wilde Verführung...“ Zarter Hirschedelgulasch im Preiselbeersößle dazu Spätzle <sup>(a,b)</sup>	€ 20,50
„Wiener Schnitzel“ – Zwei Kalbsschnitzel paniert mit pommes frites <sup>(a,b)</sup>	€ 25,80
„Badischer Sauerbraten...das Original“ dazu Bandnüdele <sup>(3,a,b,c)</sup>	€ 18,50
„Surf and Turf“ Gegrillte Garnele und Rinderfilet mit Sc. Bernaise an Gemüsebouquet dazu Krokette <sup>(a,b,c)</sup>	€ 35,50
Rinderfilet „Madagaskar“ mit Cognac-Pfeffersößle dazu Krokette <sup>(a,b)</sup>	€ 32,00
„... der Klassiker...“ Deftiger Zwiebelrostbraten mit gebratenen Zwiebele und Maultäschle an hausgemachten Spätzle <sup>(a,b)</sup>	€ 29,80
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu pommes frites <sup>(c)</sup>	€ 29,80
„...die tolle Scholle...“ Gebackenes Schollenfilet mit Sc. Remoulade dazu Dampfkartöffele <sup>(a,b,c)</sup>	€ 14,80
„... die edle Schnitte...“ Feine Lachsschnitte mit Tomaten-Basilikum-Ragout an Gemüsebouquet und Rosmarinkartöffele <sup>(a,c)</sup>	€ 22,50
Schwarzwälder Gebirgsforelle „...die Kulinarische“ Gebratene Forellenfilets mit einer raffinierten Walnuß-Honig-Butter dazu Salzkartöffele und bunter Salatteller <sup>(c,d,e,f)</sup>	€ 19,80
Gebackene Garnelen mit feurigem Chili-Dip auf feinen Knoblauch-Spaghetti <sup>(6,a,b,c)</sup>	€ 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<sub>(a,b,c)</sub> € 16,50

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

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

„Das Traditionelle“ - 2 Schweineschnitzel natur oder paniert<sub>(a,b)</sub> € 16,80  
dazu wahlweise pommes frites oder Spätzle

- auch in klein mit 1-nem Schnitzel<sub>(a,b)</sub> € 13,80

„Schwabenschnitzel“ - Schweinerückensteak  
mit frischen Rahmchampignons auf Käsespätzle<sub>(5,a,b,c)</sub> € 18,50

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

„Badische Filetplatte“ - Schweinefilet mit Pfifferlingrahmsößle  
an hausgemachten Spätzle<sub>(a,b,c)</sub> € 22,50

Spaghetti in Knoblauch-Oliven-Öl mit frischen Champignons und Parmesan<sub>(a,b)</sub> € 16,90

„Hausgemachte Käsespätzle“ mit Zwiebeln abgeschmelzt  
dazu frischer bunter Salatteller<sub>(5,a,b,c,d,e)</sub> € 14,80

„Frischer Blumenkohl“ gratiniert mit Käse dazu knusprige Röstitaler<sub>(5,a,c)</sub> € 14,80

« Die Gärtnerin » bunter Gemüseteller der Saison mit Dampfkartoffele<sub>(a,c)</sub> € 15,80

« Kräuterpfannkuchen » gefüllt mit frischen Rahm-Champignons<sub>(a,b,c)</sub> € 15,80

### „... oha ein Strammer Max...“ –

warmes Käsebrot mit Landschinken und 2 Spiegeleier<sub>(1,3,4,5,a,b,c)</sub> € 12,50

### Feiner Käsesalat „nach Art des Chefs“

mit Zwiebele, Kirschtomätle und Oliven dazu Brot <sub>(5,a,b,c,d,e)</sub> € 14,80

### Zarte Matjesfilet „Hausfrauen Art“

mit Äpfeln und Zwiebeln dazu Salzkartoffele<sub>(c,d,e)</sub> € 14,80

„Straßburger Wurstsalat“ mit Käsestreifen dazu Brot<sub>(1,3,4,5,6,d,e)</sub> € 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