

Vorspeisen – Salate

1/2 Avocado gefüllt mit Shrimpscocktail
Salatbukett, Stangenbrot und Butter
12,80 €

Feinschmeckersalat
Blattsalate mit hausgebeizten Lachs, Forellenfilet,
Joghurtdressing und Baguette
13,80 €

Feines aus dem Fischernetz
Verschiedene Edelfischfilets,
Scampi und Jakobsmuschel
mit Sauce Aioli
an Blattsalaten mit Balsamikodressing
€ 14,80

**Unsere Sommersalate mit Balsamikodressing,
Speck und Kracherle**
7,80 €
kleine Portion 5,80 €

Vorspeiseteller aus Land und Meer
Verschiedene Leckereien aus Land und Meer
Stangenbrot 12.80 €

und als Beilage empfehlen wir Ihnen :

Gemischte Blattsalate
mit Ratsstuben-Joghurt-Dressing 4,20 €

Gemischte Blattsalate
mit Essig & Oel- Dressing 4,20 €

Suppen – kleine Gerichte

Tomatensuppe, angeschwipst mit Gin
€ 4,20

Badische Schneckenrahmsuppe
□ 4,20

Französische Zwiebelsuppe – überbacken
□ 4,20

Schneckenpfännchen mit Achatschnecken
6,80 □

Frisch geräucherter Lachs aus eigenem Rauch,
warm serviert an Salatbukett, Sahnemeerrettich,
Stangenbrot
14,80 □
Große Portion 18,80 □

Hausgemachte Semmelknödel
mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße
□ 12,80
kleine Portion
□ 8,50

Unsere hausgemachten Kalbsmaultäschle
abgeschmälzt an Blattsalaten
11,80 €

Hechtklößchen „Badische Art
mit Dillsoße auf Butternudeln serviert
□ 15,80
Kleine Portion
□ 12,80

Gemüseplatte frisch vom Markt
mit frischen Pfifferlingen in Rahm und Kartoffeln
□ 13,80

TOP

Unser Ratsstuben

Überraschungs- Menü

als 3 Gang Menü

Vorspeise

Hauptgang

Dessert

24,80 €

als 4 Gang Menü

Vorspeise

Suppe

Hauptgang

Dessert

27,80 €

Frischer Fjord Lachs gedünstet
auf Blattspinat, beurre blanc und Dampfkartoffeln
18,80 €

Portion Riesengarnelen (Hummerkrabbenschwänze)
an Blattsalatspitzen, Aioli- Knoblauchsoße & Baguette
19,80 €
kleine Portion
14,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm,
feine Nüdlinge
22,80 €

Braunes Rehragout mit Pfifferlingen
Eierspätzle & Preiselbeeren
16,80 €

Rehkeule „Baden-Baden“ rosa gebraten mit Preiselbeerbirne,
Pfifferlingen & Eierspätzle
21,80 €

Hasenrückenfilet „St. Hubertus“ rosa gebraten
mit Pfifferlingen, Eierspätzle & Preiselbeeren
22,80 €

Lammrückenfilet unter der Senf-Kräuter-Kruste,
grüne Bohnen & Bratkartoffeln
24,80 €

Ein Filetspieß am Rosmarinenzweig gebraten
mit Speck, Paprika und Zwiebeln
Sauce Bernaise und Pommes frites
18,50 €

Zarte **Putenbruststreifen** „Züricher Art“
mit Champignons in Sahnesoße & Landnudeln
15,20 €

Schweinelendchen „Chasseur“
mit Pfifferlingen, in Kräuterrahmsauce, Eierspätzle
18,50 €

Ratsstubentopf – Lendchen vom Schwein
auf Bratkartoffeln serviert, Speckscheibe & Jus
17,80 €

Geschmetzelte Filetspitzen (Rind und Schwein)
mit frischen Pfifferlingen in Kräuterjus, Landnudeln
16,80 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites
17,80 €

Roastbeef – rosa gebraten – kalt -
Sauce Remoulade & Bratkartoffeln
13,80 €

Kalbsmedaillons in Morchelrahmsauce, Landfrauen-Nudeln
24,80 €

Wiener Rostbraten mit Röstzwiebeln & Bratkartoffeln
17,80 €

*In der Saison werden alle Gerichte
mit Pfifferlingen mit
frischen Pfifferlingen zubereitet*

besser als in Wien

Ein herrliches **Filetsteak mit Sauce Béarnaise**,
feinem Gemüsebukett & Pommes frites
25,80 €

Filetsteak in Morchelrahmsauce
mit Landnudeln
25,80 €

Rumpsteak mit grünem Pfeffer & Kräuterjus,
Prinzessböhnchen, Grilltomate & Pommes frites
19,80 €

Rinderfiletsteak mit grünem Pfeffer & Kräuterjus,
Prinzessböhnchen, Grilltomate & Pommes frites
25,80 €

Angus-Steak –gut durchwachsen- vom Ribeye
mit Kräuterbutter & Bratkartoffeln
18,50 €

Ein SUPER Steak



Herren-Steak vom Angus (350 g.)
mit Kräuterbutter & Bratkartoffeln
24,80 €

Chateaubriand – doppeltes Filetsteak, ca. 400 g.
rosa gebraten an Rotweinjus, mit Gemüse **oder** Salat dazu Kartoffelkroketten
für zwei Personen
48,00 €
für drei Personen
70,00 €

Chateaubriand „Remy Martin“
mit gestoßenem schwarzen Pfeffer umhüllt, rosa gebraten,
mit Cognac abgeflammt, Prinzessböhnchen & Pommes frites
für zwei Personen
48,00 €
für drei Personen
70,00 €