



Ratsstubben Restaurant

Speisekarte

Liebe Gäste

Bei uns werden alle Gerichte frisch und individuell für Sie zubereitet. Für alle Allergiker, Vegetarier und Veganer haben wir immer ein offenes Ohr, daher bitten wir um Ihr Verständnis für die längeren Wartezeiten. Sie werden mit frischem Essen von der Chefin bedient.

Ihre Jolanta Sendagi - Kulesza und Team



Eine Liste mit Allergenbezeichnungen ist auf Anfrage erhältlich.

Revolutionäre Suppe nach Saison.

*Bouillabaisse Suppe mit
Lachs, Garnelen, Cherry Tomaten*

01. klein 10.90 €

02. groß 12.90 €

*Bananen-Ingwer-Curry-Suppe mit
gerösteten Mandeln und Sesam*

03. klein 9.90 €

04. groß 11.90 €

*05. Dijon-Zwiebeln-Suppe mit geröstetem
Ciabata-Brot und Grana Padano überbacken
10.90 €*



Vorspeisen

10. Ziegenkäse - Pfännchen....

mit Olivenöl, Champignons, Cherry-Tomaten, Zucchini, Oliven, buntem Paprika, weißen und roten Zwiebeln, Chili, Knoblauch mit frischen Kräutern überbacken

14.90 €

11. Roastbeef - Pfännchen...

argentinische Roastbeef-Scheiben mit Cherry-Tomaten, Zucchini, Oliven, Champignons, buntem Paprika, Knoblauch, Chili, weißen und roten Zwiebeln, frischen Kräutern in „Café de Paris“ Butter mit Grana Padano überbacken

16.90 €

Garnelen - Pfännchen "Finger Prawns"...

in Olivenöl gebraten mit frischen Champignons, weißen und roten Zwiebeln, buntem Paprika, Cherry Tomaten, Zucchini, Oliven, Limette, Chili, frischen Kräutern und Knoblauch

12. klein(5 Stück) 15.90 €

13. groß(7 Stück) 17.90 €

Alle Vorspeisen in Guss-Pfännchen serviert mit geröstetem Knoblauch-Baguette-Scheiben

Hauptgerichte

*25. Schweinerücken Steaks nach Art des Hauses
Drei kleine Steaks natur gegrillt mit Ziegenkäse überbacken mit
Serrano-Schinken und Balsamico-Creme garniert dazu
Rosmarin-Kartoffeln-Spalten und Sour Cream
23.90 €*

*26. Frisch aus dem Backofen
Ganzer Schweinenfiletkopf in Kräutern-Mantel gebraten mit
Kartoffelspalten und frischen Champignons in
Knoblauch-Sahne-Sauce, im Backofen zu vollem Aroma
gebracht mit Grana Padano überbacken
25.90 €*

*27. BBQ-Teller (ca. 450g.)
Gegrilltes Roastbeef-Steak, Schweinerücken-Steak,
Wildschwein-Steak und Hähnchenbrust-Filet mit gegrilltem Mais,
Paprika, Zucchini, Tomaten dazu Porterhouse-Pommes mit
Kräuter-Sour Cream mit kleinen Extras
38.90 €*

Dazu empfehlen wir Ihnen einen Wein aus unsere ausgewählten Bio-Wein Karte

....immer mit kleinen Extras und Dip 's....

*Black Angus Steak mit Kiefernweig, Knoblauch
und Gemüse gegrillt*

40. klein (ca. 220g) 25.90 €

41. groß (ca. 300g) 28.90 €

*42. Zwei Hähnchenbrust-Filets (ca. 250g) in Serrano-Schinken mit
Rosmarin gegrillt*

23.90 €

*43. Drei Hirschmedaillons auf Steinpilzrahmsauce
mit Kiefernweig, frischen Knoblauch dazu
Rosmarin Kartoffelspalten*

34.90 €

*44. Black Angus Entrecote-Steak (ca. 300g) in „Café de Paris“
Butter mit Grana Padano gratiniert*

31.90 €

...und die Beilagen wählen Sie bitte selbst ...

51. Grillkartoffel mit Kräutern Sour Cream

5.90 €

*52. Gebratene Champignons mit Zwiebeln, Knoblauch, Cherry-Tomaten
und frischen Kräutern*

6.90 €

53. Bratkartoffeln nach Art des Hauses

6.90 €

54. Porterhouse-Pommes oder Pom' Allumettes

4.90 €

55. Geröstetes Knoblauch-Baguette-Scheiben

3.90 €

56. „Café de Paris“ Butter

3.90 €

Wild immer mit kleinen Extras

*36. Kurzgebratenes Wildschwein-Geschnetzeltes mit frischen Champignons, Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern, Chili in Gin-Sahne-Sauce dazu Rosmarin Kartoffelspalten
25.90 €*

*37. Drei kleine Wildschwein-Steaks (ca. 180g) auf Kartoffel-Zucchini-Scheiben mit Ziegenkäse-Knoblauch-Sauce überbacken in Guss-Pfännchen serviert
25.90 €*

*38. mmh...Drei kleine Wildschwein-Steaks (ca. 180g) in Serrano-Schinken am Spieß mit Wacholder und Kiefernzweig gegrillt auf Heidelbeere-Balsamico-Gin-Sauce dazu knusprige Blätterteig-Kartoffeln-Rouladen
28.90 €*



Pasta Fresca

30. Frische Pasta mit Champignons, Zwiebeln, Tomatenstückchen, Zucchini, Kräutern, einen Hauch Knoblauch, Chili in Sahne-Sauce, Grana Padano und Knoblauch-Baguette-Scheiben

19.90 €

31. Frische Pasta mit Lachsfiletstückchen, buntem Paprika, Cherry-Tomaten, Zucchini, Knoblauch, Chili und Kräutern in Sahne-Sauce mit Schuss, Brandy, Grana Padano und Knoblauch-Baguette-Scheiben

22.90 €

32. Frische Pasta mit argentinischen Roastbeef-Streifen, Champignons rote Zwiebeln, Cherry-Tomaten, Zucchini, Knoblauch und Kräutern in Olivenöl mit Peperoncino gebraten(scharf)...

oder mild in aromavoller "Café de Paris" Butter mit einem Schuss Brandy abgerundet, Grana Padano und Knoblauch-Baguette-Scheiben

23.90 €

20. Frische Pasta mit Riesengarnelen(5 stck), buntem Paprika, Cherry-Tomatem, Zucchini, Knoblauch, Chili, Kräutern, Brandy, Grana Padano und Knoblauch-Baguette-Scheiben

22.90 €

*wir verwenden Olivenöl Extra Vergine
für unsere kleinen Gäste wir spezielle Portionen zu*

Fisch

33. Gegrilltes Lachsfilet auf Kartoffel-Zucchini-Scheiben mit karamellisierten Cherry-Tomaten in Brandy-Rahm-Sauce mit Grana Padana gratinert
24.90 €

34. Frische Harzer Forelle in Zitrone-Olivenöl mit frischen Kräutern gegrillt, dazu in Butter geschwenkte Rosmarin-Kartoffelspalten, Meerrettich -Dip und gegrillte Zitrone
27.90 €

35. Lachsfilet-Garnele-Pfanne
Lachsfiletstückchen, "Tiger Prawns" Garnelen(5stck) mit frischem buntem Paprika, Cherry-Tomaten, Zucchini, Oliven, frischen Kräutern, Chili und einen Hauch Knoblauch in Brandy-Rahm-Sauce, dazu knusprige Blätterteig-Spinat-Rouladen
28.90 €



Dazu empfehlen wir Ihnen einen Wein, aus unsere ausgewählten Bio-Wein Karte

FrISChe Salat und mehr

15. *Kleiner gemischter Salat mit Crostini...nicht So...klein*
12.90 €
16. *FrISChe Champignons in Olivenöl gebraten mit Zwiebeln, Chili, Knoblauch und frischen Kräutern auf verschiedenen Salaten mit Cherry-Tomaten, buntem Paprika, Gurke und Oliven mit Crostinis*
19.90 €
17. *Riesengarnelen(5 stck) in Olivenöl gebraten mit Zwiebeln, Chili, Knoblauch und frischen Kräutern auf verschiedenen Salaten mit Cherry-Tomaten, buntem Paprika, Gurke und Oliven mit Crostinis*
21.90 €
18. *Gegrüllte Wildschwein-Steaks(150g) mit Knoblauch, Chili und frischen Kräutern auf verschiedenen Salaten mit Cherry-Tomaten, buntem Paprika, Gurke, Oliven und Crostinis*
23.90 €
19. *Tranchen von gegrüllten Black Angus-Steak (ca. 150g) mit Knoblauch, Chili und frischen Kräutern auf verschiedenen Salaten mit Cherry-Tomaten, buntem Paprika, Gurke, Oliven und Crostinis*
24.90 €

Alles Salate werden mit Pfirsich-Dijon Vinagrette serviert