

UNSERE SELBST-ABHOLER -KARTE

täglich von 11.30 Uhr- 14.00 Uhr und 17.30 Uhr – 20.00 Uhr, Vorbestellungen ab 10.00 Uhr
 telefonisch unter: 0711/791725 oder per Mail an info@ratsstuben.de

VORSPEISEN

Bärlauch-Cremesuppe mit Croutons <i>Glutenhaltiges Getreide, (Weizen) Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	€ 4,80
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen <i>Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	€ 5,90
Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	€ 4,90

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Fleischküchle – Großmutter Art – mit Spiegelei und geschmelzten Zwiebeln dazu Röstkartoffeln <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Ei/ -erzeugnisse</i>	€ 9,90
Hausgemachte Maultaschen an Trollinger-Sauce dazu Kartoffelsalat und Salate der Saison <i>Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 12,60
Putenschnitzel mit Champignonrahm dazu handgeschabte Spätzle <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	€ 13,90
Schweinerückenschnitzel paniert mit Pommes- Frites <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 12,90
Kinderschnitzel- Schweinerückenschnitzel paniert mit Pommes-Frites	€ 6,50
Wrap gefüllt mit Putenbruststreifen, knackige Rohkostsalate und Chinakohl, Frischkäsecreme, mit Barbecue-Sauce oder Sweet-Chili-Sauce <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Ei/ -erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse</i>	€ 13,80
Lammleberscheiben vom Münsinger-Alb-Lamm mit Apfelspalten dazu Kartoffelpüree <i>Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	€ 14,90
Cordon Bleu vom Kalb mit Schinken und Käse gefüllt -paniert- dazu Kartoffel- und Blattsalate <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 22,90
Filets von der Dorade dazu gebratener grüner Stangenspargel an Sauce Hollandaise dazu Petersilienkartoffeln <i>Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse</i>	€ 23,90
Sauerbraten dazu handgeschabte Spätzle und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	€ 18,90
Grillteller- Schweinelendchen, Rumpsteak, Kräutersteak Kräuterbutter mit Pommes-Frites und Pfeffersauce <i>Milch/-erzeugnisse</i>	€ 19,90
Schweinelendchen „Echterdinger Art“ mit Rahmchampignons dazu handgeschabte Spätzle <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse</i>	€ 18,90
Das Beste vom Münsinger Alb Lamm - Lammkotelette, Lammsteak und Lammrückenfilet dazu Bratkartoffeln und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse</i>	€ 24,90
Rostbraten mit geschmelzten Zwiebeln dazu handgeschabte Spätzle und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	€ 24,90
Ratsstubenteller - Medaillons vom Kalb und Rind mit Champignonscheiben dazu marktfrisches Gemüse und Kartoffelkrusteln <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	€ 26,90

Weiter geht's auf Seite 2...

Bernhäuser Str. 16 70771 Leinfelden-Echterdingen

Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagen Änderungen 0,50 € berechnen!

BESONDERS ZU EMPFEHLEN

Kalbshüftsteak auf grünem Stangenspargel mit Sauce Hollandaise dazu Bärlauch-Tomaten Gnocchi <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 24,90
Riesengarnelen in Knoblauch-Kräuter- Olivenölgebraten mit grünem Stangenspargel auf Tagliatelle dazu Tomatensalsa <i>Glutenhaltiges Getreide, Krustentiere</i>	€ 25,90
Maispoularden Brust dazu gebratenen grünen Stangenspargel an Senfrahmsauce dazu Tagliatelle <i>Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide</i>	€ 19,90
Surf and Turf – Rinderfilet mit gebratenen Kräuter-Knoblauch Garnelen dazu grüner Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Krokettchen <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	€ 31,90

SPARGELGERICHTE vom Bruchsaler Spargel

Bruchsaler Stangenspargel mit Kräuterflädle oder neue Kartoffeln mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i> *****	€ 20,90
zum Spargel: Schweinerückenschnitzel paniert	€ 7,90
zum Spargel: Schwarzwälder gerauchter Schinken und gekochten Metzgerschinken	€ 5,90
zum Spargel: Kalbsrückensteak *****	€ 12,90
Graved Lachs an lauwarmen Spargelsalat an Sauce Vinaigrette dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 16,90

VEGETARISCHE GERICHTE

Gebratenen grünen Stangenspargel auf buntem Graupenrisotto (mit Parmesan) <i>Sellerie/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide</i>	€ 14,90
Gemüsespieß an Tomaten-Sugo dazu gebratener Reis (VEGAN) <i>Sellerie/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide</i>	€ 11,90
Kräuterflädle mit jungem Blattspinat und Fetakäse gefüllt anbei geröstete Kürbiskerne <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Sellerie/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse</i>	€ 13,90
Bärlauch-Käsespätzle von handgeschabten Spätzle dazu Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	€ 13,90

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Salatplatte mit Salaten der Saison und warmen Putenstreifen dazu ofenfrisches Baguette <i>Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 15,80
Schweizer Wurstsalat mit Schinkenwurst und Käse fein garniert dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse</i>	€ 10,50

DESSERT

Panna Cotta mit marinierten Himbeeren	€ 4,90
Warmes Schokoladentörtchen mit Vanille-Sauce	€ 6,50

Restaurant Ratsstuben

Unsere vakuumierten Gerichte

sind luftdicht verschlossen und bleiben so lange im Kühlschrank frisch.
Sie sind zudem zum Einfrieren geeignet. Einfach zum Erwärmen für Zuhause.
Das MHD sowie die Lagertemperatur finden Sie auf dem jeweiligen Produkt.

Fleischgerichte:

- Geschnetzeltes von der Pute mit Champignons in Rahmsauce	9.80
- Maultaschen (3 Stück) in der Brühe	6.50
- Fleischküchle (2 Stück) in der Bratensauce	5.60
- Sauerbraten in feiner Sauce	9.90

Beilagen:

- Portion Spätzle	4.20
- Portion Butterkartoffeln	4.00
- Kartoffelsalat	4.00

Unsere Weinempfehlung für Sie:

Stettener Schilfsandstein (2017) Riesling trocken Karl Haidle, Bio Wein, QbA Württemberg <i>fruchtbetont, harmonisch, trocken</i>	0,75l	€ 13,80
Untertürkheimer Goldkapsel (2017) Riesling Weingut Wöhrwag, QbA Württemberg <i>ausgeprägte Pfirsicharomen, fülliger Mund</i>	0,75l	€ 14,90
Cuprum (2018) Schwarzriesling Rosé Bottwartaler Winzer, QbA Württemberg <i>ein frischer Wein mit dezenter Säure. Aromen von Süßkirsche</i>	0,75l	€ 10,80
Aurum (2017) Lemberger im Eichenfass gereift Bottwartaler Winzer, QbA Württemberg <i>Dezentes Fruchtspiel von Kirsche, Heidel- und Brombeeren. Süffig-samtig, Gerbstoffe sind gut integriert, harmonisch, langanhaltender Abgang</i>	0,75l	€ 12,50

Unsere Bierempfehlung für Sie:

Schönbuch Braumanufaktur Jäger Spezial Export Bier	0,33l Flasche	€ 2,20
Schönbuch Braumanufaktur Pils feingehopft	0,33l Flasche	€ 2,20
Schönbuch Braumanufaktur naturtrüb	0,33l Flasche	€ 2,20