

Restaurant Ratsstuben

Silvestermenü

**Rinderkraftbrühe mit
Kalbfleisch-Haselnuss-Maultaschen**



**Riesengarnelen auf bunten Linguine
an Hummerschaum und Tomatensalsa**



**Kalbsrückensteak an Morchel-Rahmsauce dazu
glasierte bunte Karotten und Kartoffelgratin**



**Lebkuchen-Tiramisu auf
Glühweinzwetschgen**



Menü mit 3 Gängen (ohne Vorspeise) 49,90 Euro

Menü mit 4 Gängen 59,90

Ü
Ü
E
M

Am Silvesterabend können wir keine Umbestellungen annehmen.

Restaurant Ratsstuben

Aperitif

Alkoholfreier Fruchtcocktail mit Früchtespieß	0,2 l	€ 4,20
„Aperol Spritz“ Prosecco-Schorle mit Aperol, Orange und Eis	0,25 l	€ 6,20
„Hugo“ Prosecco-Schorle mit Holundersirup und Minze	0,25 l	€ 6,30
Lillet Wild Berry Schweppes Wild Berry, Lillet mit Himbeeren	0,3 l	€ 6,20
Kessler Sekt Riesling	0,1 l	€ 4,80
Kessler Rosé brut	0,1 l	€ 5,30
CA Salina Prosecco extra trocken	0,1 l	€ 4,80

Kalte Vorspeisen

Dünne Roastbeef Scheiben- rosa gebraten- an Alblinsensalat	€ 15,90
Variation von Räucherfischen an Sahnemeerrettich dazu Feldsalat und ofenfrisches Baguette	€ 14,90
Salate der Saison	€ 5,90

Suppen

Rinderkraftbrühe Kalbfleisch-Haselnuss-Maultaschen	€ 6,90
Topinambur Süppchen mit bunten Karottenwürfelchen und gebratenen Speck	€ 7,90

Warme Vorspeise

Riesengarnelen auf bunten Linguine an Hummerschaum und Tomatensalsa	€ 17,90
Gebackener Fetakäse an Ratatouille-Gemüse	€ 13,90

Am Silvesterabend können wir keine Umbestellungen annehmen.

Restaurant Ratsstuben

Schlemmereien

Maispouarden mit Pommery- Senfsauce
auf jungem Blattspinat dazu Bandnudeln € 24,90

Medaillons vom Schwein mit Rahmchampignons
dazu handgeschabte Spätzle und Salate der Saison € 25,90

Rumpsteak an Cognac- Pfeffersauce mit Pommes-Frites
dazu Salate der Saison € 29,90

Leckerbissen
Medaillons vom Rind und Schwein mit Waldpilzen
dazu winterliches Gemüse und Kartoffelgratin € 28,90

Rosa gebratener Rücken vom Münsinger Weidelamm
unter der Tomatenkruste dazu Schmorgemüse und Kartoffelkrusteln € 31,90

Rinderfilet unter der Senf- Tomatenkruste
dazu winterliches Gemüse und Kartoffel-Olivenstampf € 33,90

Kalbsrückensteak an Morchel-Rahmsauce
dazu glacierte bunte Karotten und Kartoffelgratin € 32,90

Am Silvesterabend können wir keine Umbestellungen annehmen.

Restaurant Ratsstuben

Leckerein vom Reh

Rehragout nach Art des Hauses mit Waldpilzen und Birnen-Preiselbeer-Chutney dazu handgeschabte Spätzle und Salate der Saison	€ 25,90
Rehkeulenbraten mit Waldpilzen dazu handgeschabte Spätzle, Birnen-Preiselbeer-Chutney und Salate der Saison	€ 27,90
Rehrücken unter der Kirschkruste dazu Schmorgemüse und Kartoffelgratin Birnen-Preiselbeer Chutney	€ 33,90

Fischgerichte

Filet vom Kabeljau auf jungem Blattspinat an Pommery-Senfsauce dazu gebratene Rosmarin-Kartoffelwürfel	€ 27,90
Variation von Edelfischen an feiner Riesling-Fischsauce dazu Marktgemüse und Bandnudeln	€ 28,90

Vegetarisches Gericht

Ravioli mit Mascarpone-Limette gefüllt an Kräuterschaum auf Waldpilzen dazu Salate der Saison	€ 18,90
--	---------

Für unsere Kleinen (nur für Kinder)

Putenschnitzel an Rahmsauce dazu handgeschabte Spätzle und als Dessert eine Kugel Eis	€ 10,40
--	---------

Am Silvesterabend können wir keine Umbestellungen annehmen.

Restaurant Ratsstuben

Desserts

Gemischtes Eis ohne/mit Sahne (Schöller Mövenpick)	€ 5,80 / € 5,90
Apfelküchle an Vanille- Sauce mit Vanilleeiscreme und Sahne	€ 7,90
Warmes Schokoladentörtchen mit Vanille-Eis und Sahne	€ 8,90
Lebkuchen-Tiramisu an Glühweinzwetschgen	€ 7,90
Das kleine Süße Cheesecake und Caramellita-Eis und Espresso	€ 8,80
Kleine Waffel mit Glühwein Zwetschgen und gebrannte Mandel-Eis	€ 8,70
Himbeer-Mousse mit Bananen-Erdnuss-Schokotortillia und Macadamia-Eis	€ 9,80

Am Silvesterabend können wir keine Umbestellungen annehmen.

Restaurant Ratsstuben

NEUJAHRSCOCKTAIL

Unseren verehrten Gästen und Freunden
mischen wir einen persönlichen Neujahrscocktail

Man nehme 365 Tage, entferne sorgfältig Ärger, Hektik
und Stress und mische daraus 52 erfolgreiche Wochen
zu je 5 Teilen Schaffensdrang und 2 Teilen Freiheit.

Das Ganze würze man reichlich mit guten Ideen,
Kreativität und Spaß an der Freude,
2 gehäufte Esslöffel Optimismus,
2 Teelöffel Gleichmut

und 1 Gläschen Toleranz
geben dem Ganzen das rechte Aroma.

Eine Messerspitze Ironie und
eine Brise Humor den letzten Pfiff.

Dann wird das Ganze sehr reichlich mit Liebe übergossen und
in einem Gläschen Erinnerungen serviert

"Auf Ihr ganz persönliches Wohl"

Wir wünschen Ihnen
ein glückliches, friedvolles und erfolgreiches
Jahr 2022

Marianne Gotschlich
mit allen Mitarbeitern

