

# Restaurant Ratsstuben

Mann soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.

*Winston Churchill*

Mit kulinarischen Genüssen und den besten Wünschen lassen wir das alte Jahr Revue passieren. Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen auf ein glückliches, gesundes und genussvolles neues Jahr anzustoßen!

\*\*\*

Ihr Ratsstuben-TEAM



Am Silvesterabend können wir keine Umbestellungen annehmen.

## Aperitif Empfehlung

---

<b>Kessler Hochgewächs / Hochgewächs Rosé</b>	0,1l	€ 6,80
<b>Aperol Spritz / Lillet Wild Berry / Hugo / Sarti Spritz</b>		€ 7,50
<b>Negroni</b> Campari, Gin, Vermuth rot		€ 9,00
<b>Bowmore 12 Manhattan</b> Bowmore 12, Lustau Wermuth rot		€ 14,00
<b>Campari Soda/ Orange</b>	4 cl	€ 7,50
<b>Holly Pomp</b> Captain Morgan Spiced, Schweppes Pomegranate	4 cl	€ 8,50
<b>Alkoholfreier Fruchtcocktail</b>		€ 6,70
<b>Arancia Tonic Spritz</b> Alkohol frei Ramazotti Arancia, Tonic, Soda		€ 6,50
<b>Schönbuch Bräu Weihnachtsbier</b>	0,1l	€ 2,30

## Wein Empfehlung

---

### Weis

<b>Weingut Herke</b> Riesling Spätlese		0,75l	€ 32,90
<b>Weingut Wöhrwag</b> Johanna Cuvée trocken	0,2l 8,50	0,75l	€ 29,90
<b>Weingut B. Ellwanger</b> Sauvignon Blanc „Höhenluft“ trocken		0,75l	€ 34,00

### Rot

<b>Weingut G. Aldinger</b> Bentz Cuvée Rot trocken	0,2l € 9,60	0,75l	€ 34,60
<b>Weingut Klenert</b> Black Label Pango, Cuvée Cabernet Sauvignon, Lemberger		0,75l	€ 42,00
<b>Weingut Wöhrwag</b> Cuvée X trocken		0,75l	€ 59,00
<b>Fellbacher Weingärtner</b> Lemberger Edition P		0,75l	€ 36,00

Am Silvesterabend können wir keine Umbestellungen annehmen.

## Vorspeisen

---

Chili-Knoblauch-Garnelen auf Ablinsensalat, Feldsalat und Honig-Haselnussdressing GLa, MI, EI, SU	€ 18,90
Geräuchertes Forellenfilet aus dem Körschtal mit Sahnemeerrettich GLa, MI, EI, SU	€ 15,90
Feldsalat an Honig-Haselnussdressing mit Speck und Croutons SU, NUC, GLa, SF, EI	€ 10,50
Beilagen Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten SU, SF, EI	€ 6,20

## Suppen

---

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Grießklößchen GLa, SE, EI, MI	€ 7,20
Cremige Kartoffelsuppe mit Speck und Croutons GLa,MI	€ 7,20

## Vegetarische Gerichte

---

Gebackene Reisbällchen mit Bergkäse auf Gemüseragout und gebratenen Waldpilzen GLa, MI, SE	€ 20,90
Hausgemachte Semmelknödel mit Waldpilzrahm GLa, EI, MI	€ 19,90

## Fischgerichte

---

Gebratenes Lachsfilet mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln FI, MI	€ 30,90
Seelachsfilet auf Rahmwirsing dazu Petersilienkartoffeln FI, MI	€ 26,90

Am Silvesterabend können wir keine Umbestellungen annehmen.

## Schlemmereien zum Jahreswechsel

---

Rinderfilet mit Pommery Senf Sauce  
auf Ratatouille Gemüse dazu Pommes Frites € 39,90  
GLa

Schwäbischer Sauerbraten  
mit Quittenrotkohl und hausgemachten Semmelknödel € 28,40  
GLa, EI, MI, SF, SE

Schwäbischer Zwiebelrostbraten  
mit handgeschabten Spätzle € 32,90  
mit Filderkraut, Maultäschle und handgeschabten Spätzle € 35,90  
GLa, EI, MI, SF, SE

Ragout vom Rehwild mit gebratenen Waldpilzen und Preiselbeerbirne  
dazu handgeschabte Spätzle € 30,90  
GLa, EI, SF, SE

Rosa gebratener Rehrücken auf Rahmwirsing  
dazu Süßkartoffelpüree € 40,90  
MI, SE

Gebratene Maishähnchenbrust mit Chorizo gefüllt  
dazu Ratatouille und Rosmarinkartoffeln € 29,90  
MI, SE

## Für die Kleinen und Senioren

---

Putenschnitzel an Rahmsauce  
dazu handgeschabte Spätzle € 14,80 € 21,90  
GLa, EI, MI, SE

Medaillons vom Schweinefilet an Waldpilzrahm  
dazu winterliches Gemüse und Spätzle € 23,40 € 28,90  
GLa, MI, EI, SE

***Für die Kleinen gibt's dann noch en Boppel Eis zur Wahl***

Am Silvesterabend können wir keine Umbestellungen annehmen.

## Desserts

---

Gemischtes Eis (Schöller Mövenpick) MI, EI, GLa (Eiswaffel)	€ 6,90
Gemischtes Eis mit Sahne (Schöller Mövenpick) MI, EI, GLa (Eiswaffel)	€ 7,50
Lauwarmes Schokosoufflee mit flüssigem Pistazienkern und Zitronensorbet GLa, MI, EI,3, 5, 6	€ 9,70
Ratsstubenbecher – Joghurt-, Pistazien- und Vanille-Eis mit salted Karamell und Apfelkompott GLa, MI, EI	€ 9,20
Das kleine, aber feine Süße Tiramisu mit Passionsfruchtsorbet und ein Espresso GLa, MI, EI	€ 9,30

Liebe Gäste, wir sind dazu verpflichtet gesetzliche Bestimmungen einzuhalten.

Daher haben Sie hier eine Liste möglicher Zusatzstoffe.

Die Zusatzstoffe bedeuten in keinem Fall, dass wir unsere Speisen für Sie nicht frisch zubereiten!

1) mit Geschmacksverstärker

2) mit Phosphat

3) mit Konservierungsstoff oder Nitritpökelsalz

4) geschwärzt

5) mit Süßungsmittel

6) mit Antioxidationsmittel

7) mit Farbstoff Carotin

**Allergene:**

SE Sellerie · SU Sulfite · SF Senf · SeS Sesam · SO Soja

GLa Gluten Weizen · GLb Gluten Roggenl GLc Gluten Gerste GLd Hafer

EI Ei · MI Milch

NUa Mandeln · NUb Walnuss · NUc Haselnuss ·

KR Krebstiere · FI Fisch · WE Weichtiere ·

LU Lupinen · ER Erdnüsse ·

Am Silvesterabend können wir keine Umbestellungen annehmen.