

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet an Kräuter Vinaigrette
 mit Parmesanflocken, Butter und Brotauswahl* € 19,70
Glutenhaltiges Getreide Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sulfide*

Tomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum Pesto
 an Rucola dazu Brotauswahl* € 13,90
Glutenhaltiges Getreide Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sulfide*

Hausgemachte Gemüse Tarte mit Räucherlachs
 und Sahnemeerrettich dazu Brotauswahl* € 14,90
Glutenhaltiges Getreide Weizen, Fisch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sulfide*

Zum Hauptgang oder vorneweg

Kleiner Beilagen Salat mit Blatt und Rohkost Salaten € 4,90

Vorspeisen Salat mit Blatt und Rohkost Salaten € 6,20
Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Sulfide

Lauwarmer Ziegenfrischkäse von den Käsmachern aus Weil im Schönbuch
 mit Paprika und roten Zwiebeln dazu Brotauswahl* € 16,40
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse*



Riesengarnelen in Knoblauch-Chili Butter gebraten
 dazu Brotauswahl* € 16,80
Krusten- und Schalentiere, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle € 6,90
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

Brunnenkresse Cremesuppe mit grösteten Weißbrotwürfel
 dazu Brotauswahl € 7,20
Glutenhaltiges Getreide, (Weizen), Milch/-erzeugnisse



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

Ratsstuben Cocktails

Alkoholfreier Cocktail
 mit Früchtespieß
 erfrischende
 Saftmischung
 € 6,70

Lillet Wild Berry
 Lillet Blanc,
 Schweppes Wild Berry
 € 7,20

Hugo
 Secco, Soda,
 Holundersirup und Minze
 € 7,20

Aperol Spritz
 Secco, Aperol, Soda
 mit Eis und Zitrusfrucht
 € 7,20

Spezialität des Hauses

Chateaubriand-doppeltes Rinderfilet für 2 Personen
 mit Sauce Bernaise, marktfrisches Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln € 86,90
Eier/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse

Hauptgerichte für Genießer

Ratsstubenteller - Medaillon vom Rind und Schwein
 dazu marktfrisches Ofengemüse, Pfifferlinge und gebackene Kartoffelkrusteln € 33,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse

Schweinelendchen – Echterdinger Art – mit Champignons
 handgeschabte Spätzle und Rahmsauce € 25,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

Schwäbischer Rostbraten mit geschmelzten Zwiebeln
 mit handgeschabten Spätzle € 31,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

Gebackene Sesam-Hähnchenschnitzel
 auf Asia-Glasnudel-Gemüse € 24,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Sesam/-erzeugnisse, Soja/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse

Fischgerichte

Forelle aus dem Körschtal in Kräuteröl gebraten (ohne Mittelgräte)
 dazu Butterkartoffeln € 26,80
Fisch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse



Seelachs in Kräuter-Zitronenbutter gebraten
 dazu Petersilienkartoffeln € 21,90
Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse

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

Unsere Weinempfehlung

Spätburgunder Weingut Klenert ECOVin Baden	Grauburgunder Edition S Fellbacher Weingärtner QbA Württemberg	Pinot Blanc Fellbacher Weingärtner QbA Württemberg	Lämmeler Riesling S Spätlese Fellbacher Weingärtner QbA Württemberg
<i>Fruchtiger, vollmundiger Spätburgunder, mit Fruchtaromen von Kirsche, Brombeere und Johannisbeere</i>	<i>Noten von frischen Kräutern und leichter Würze, am Gaumen sehr viel Schmelz und ein beeindruckender Nachhall</i>	<i>Weißburgunder-spielerischer Duft nach heimischen Früchten, dazu ein zarter Schmelz und dezente Säure</i>	<i>gelben Früchten und leicht mineralischen Noten</i>
0,1 l € 4,60 0,2 l € 8,40 0,7 l € 29,90	0,1 l € 4,20 0,2 l € 8,40 0,7 l € 29,90	0,1 l € 4,20 0,2 l € 8,20 0,7 l € 29,90	0,1 l € 4,20 0,2 l € 8,20 0,7 l € 29,90

Vegetarische Gerichte

- Spitzpaprika mit Cous Cous und Ziegenfrischkäse gefüllt
 auf Asia-Gemüse € 20,40
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Soja/-erzeugnisse
- Hausgemachte Kichererbsen-Kartoffel Leibchen (veganes Gericht)
 auf Ofengemüse € 18,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen
- Piccata von der Aubergine und Zucchini
 auf Tomaten Linguine und Basilikum Pesto € 18,70
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse



Regionales

- Hausgemachter Lamm-Burger im Brioche Brötchen
 mit Ziegencamembert, geschmelzten Zwiebeln und Lammschinken
 dazu wilde Kartoffelecken € 25,20
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse
- Feines Rehragout mit Gemüsewürfelchen
 auf Linguine dazu Kräuter Schmand € 24,90
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Sellerie/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse
- Das Beste vom Lamm – Münsinger Alb Lamm
 Lammkotelette, Lammsteak, Lammrückenfilet, Kräuterbutter
 dazu Röstkartoffeln € 30,90
Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse



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

Unsere Weinempfehlung

Merlot Editon S Fellbacher Weingärtner QbA Württemberg	Black Label Pango Cuvée Rot Weingut Klenert ECOVin Baden	Lemberger Weingut Klenert ECOVin Baden	Spätburgunder trocken Weinhaus Andreas Männle Durbach QbA Baden
<i>Vielfältige Fruchtaromen im Wechsel mit feinen Kräuternuancen, gleichzeitig kraftvoll mit angenehm weichen Tanninen.</i>	<i>Rotwein Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Lemberger; lange Holzfasslagerung; Duft von reife, dunkle Beeren, Röstaromen, Gewürze und etwas Vanille</i>	<i>Pfeffrige Noten und kräftige Tannine; würziger Duft und Aromen, die an dunkle Beeren erinnern</i>	<i>Körperreich, anregend</i>
0,1l € 4,60 0,2l € 8,20 0,75l € 29,90	0,75l € 36,90	0,2l € 8,40	0,25l € 7,20

Original Ratsstubensteaks

	200g Portion ()	250g Portion
Rumpsteak ein saftiges, aus dem Rinderrücken geschnittenes Steak mit Cognac-Pfeffersauce oder Kräuterbutter <i>Milch/-erzeugnisse</i>	(€ 26,90)	€ 31,90
Filetsteak ein zartes Stück der Rinderlende mit einem edel-saftigen Geschmack dazu Cognac-Pfeffersauce oder Kräuterbutter <i>Milch/-erzeugnisse</i>	(€ 29,90)	€ 36,90

Beilagen zu den Steaks:

Wilde Kartoffelecken <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 5,10
Kartoffelkroketten <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	€ 5,10
Pommes-Frites	€ 5,10
Röstkartoffeln	€ 5,10
Handgeschabte Spätzle <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse</i>	€ 5,10
Großer Salat Blatt und Rohkost Salaten <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Sulfide</i>	€ 8,90

Wie hätten Sie Ihr Steak gerne? *englisch – medium – durch*

Die Klassiker

Hausgemachte Maultaschen an Trollinger-Sauce dazu Kartoffelsalat ²⁺³⁺⁵⁺⁶ <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sulfide</i>	 € 15,90
Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Pommes-Frites <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Ei/-erzeugnisse</i>	€ 17,90
Putenschnitzel an Champignonrahm dazu handgeschabte Spätzle <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	€ 17,90

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

Leichte Sommerküche

Pikanter Tafelspitzsalat mit Paprika, Gurken
 und Frühlingslauch dazu Röstkartoffeln € 17,90
Senf/-erzeugnisse, Sulfide

Gefüllter Wrap mit knackigem Rohkostgemüse und Blattsalat,
 Frischkäsecreme und Sweet-Chili-Sauce
Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Glutenthaltiges Getreide, Weizen

- Gefüllt mit gebackenem Hähnchen € 19,90
- Gefüllt mit gebackenen Falafel € 18,90

Frische Pfifferlinge in Kräutersahnesauce
 auf Linguine € 17,30
Eier/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Glutenthaltiges Getreide, Weizen

Salate und Vesper

Große Salatplatte mit Blatt und Rohkost- Salaten dazu Brotauswahl* € 13,90
*Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, *Glutenthaltiges Getreide, Weizen, Sulfide*

- mit warmen Putenstreifen + € 6,50
- mit gebratenen Maultaschen + € 5,90

Ein Paar Bratwürste und Kartoffelsalat ²⁺³⁺⁵⁺⁶ € 14,90
Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sulfide

Schwäbischer Wurstsalat ²⁺³
 mit Schinkenwurst und Griebenwurst fein garniert
 dazu Brotauswahl € 14,10
Glutenthaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Sulfide

Schweizer Wurstsalat ²⁺³
 mit Schinkenwurst und Käse fein garniert
 dazu Brotauswahl € 14,10
Glutenthaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sulfide

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

Unsere Weinempfehlung

Auxerrois
Weingut Klenert
ECOvin Baden
dezente Säure; Fruchtig; erinnert
an Mirabelle, Mango und Quitte

0,1 l | € 4,20
 0,2 l | € 8,20
 0,75 l | € 26,90

Kerner Edition C
Fellbacher Weingärtner
QbA Württemberg
lebendiges Süße-Saure-Spiel-
ein Genuss für die Zunge

0,1 l | € 4,20
 0,2 l | € 8,20
 0,75 l | € 23,40

Collegium Wirtemberg
Chardonnay trocken
Exotische, komplexe Fruchtaromatik
mit schöner Säure
gut strukturiert und langanhaltend

0,1 l | € 4,20
 0,2 l | € 8,20
 0,75 l | € 24,90

Desserts

Gemischtes Eis ohne Sahne / mit Sahne € 6,90/ € 7,50
Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)

Eissorten von Mövenpick/Schöller:

<i>Vanille</i>	<i>Chocolate Chips</i>	<i>Stracciatella,</i>	<i>Walnuss</i>
<i>Erdbeere</i>	<i>Cassissorbet</i>	<i>Zitronensorbet</i>	

Marinierte Erdbeeren mit Orangenpfeffer und Grand Manier
mit Vanille-Eis und Schlagsahne € 8,90
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnis, Alkohol

Hausgemachte Milchreis Tarte mit Kirschen
dazu Pistazien-Eis € 9,40
Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnis, Glutenhaltiges Getreide (Weizen)

Hausgemachtes Tiramisu
im Glas mit Gartenbeeren € 8,90
Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnis, Glutenhaltiges Getreide (Weizen)

Das kleine, aber feine Süße:

Hausgemachter Buttermilch-Kokos Muffin mit Himbeeren und weißer Schokolade
dazu Joghurt-Eis und ein Espresso € 9,80
Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnis, Glutenhaltiges Getreide (Weizen)

Affogato
Vanille-Eis aufgefüllt mit Espresso € 5,40
Milch/-erzeugnisse

Unsere Empfehlung zum Dessert:

Amaretto Rialto Original Mandel-Liqueur 2cl € 4,30

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