

Vorspeisen

<i>Blattsalate der Saison mit warmen Champignons</i>	€ 6,00
<i>Hausgemachte Maultasche mit Waldpilzen</i>	€ 7,90
<i>Räucherlachs mit Meerrettichsahne und Salatbukett</i>	€ 9,50
<i>Halbes Dutzend Weinbergschnecken mit würziger Kräuterbutter gratiniert</i>	€ 9,50
<i>Carpaccio vom Rind mit frischen Champignons und Parmesan</i>	€ 10,50
<i>gebratene Garnelen auf süß – saurem Paprikagemüse</i>	€ 11,50

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Maultaschen</i>	€ 3,50
<i>Kraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen und Eierstich</i>	€ 3,80
<i>Feuriges Gulaschsüppchen</i>	€ 3,90
<i>Kraftbrühe mit Markklößchen und Kalbsbriesröschen</i>	€ 5,80

Hauptgerichte

vom Schwein

<i>Omas Hackfleischküchle mit Karotten-Erbisengemüse und Kartoffeln</i>	€ 8,50
<i>Paniertes Schweineschnitzel aus der Pfanne Pommes frites und Salatteller</i>	€ 10,50
<i>Schweinerückensteak „ Zigeuner Art“ Pommes frites und Salatteller</i>	€ 12,50
<i>Zwiebelrostbraten vom Schweinekamm Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller</i>	€ 13,00
<i>Schweinelendchen in Morchelrahmsoße hausgemachten Spätzle und Salatteller</i>	€ 18,00
<i>Kraichgauer Käselendchen mit Tomaten, Schinken und Käse überbacken Kroketten und Salatteller</i>	€ 17,50

vom Kalb

<i>Zarte Kalbsnierchen in Schwarzrieslingsoße Bandnudeln und Salatteller</i>	€ 14,80
<i>Wiener Schnitzel Pommes frites und Salatteller</i>	€ 16,00
<i>Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsoße, Knoblauchspaghetti und Salatteller</i>	€ 17,50
<i>Kalbslendchen an Senfrahmsoße Bandnudeln und Salatteller</i>	€ 26,00

vom Rind

<i>Gebratene Rinderleber mit gedünsteten Apfelscheiben und Zwiebeln hausgemachten Spätzle und Salatteller</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Rumpsteak mit Zwiebeln oder Kräuterbutter Pommes frites und Salatteller</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>300g Rib-eye Steak mit Kräuterbutter Folienkartoffel und Salatteller</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Filetstreifen „Stroganoff“ Bandnudeln und Salatteller</i>	<i>€ 19,50</i>
<i>Filetteller „Ratsstube“ Schweine- und Rindermedaillons mit gebratenen Waldpilzen hausgemachten Spätzle und Salatteller</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Filetsteak „Parisienné“ mit Estragon-Pfeffersoße Kroketten und Salatteller</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Filetsteak mit Kräutermarkkruste gratiniert Bratkartoffeln und Salatteller</i>	<i>€ 24,00</i>

Spezialität des Hauses

*Kraichgauer Ochsenkotelett
unter der Kräutermarkkruste
Folienkartoffel und Salatteller*

€ 21,90

vom Lamm

Lammrücken mit Dijonsenf € 19,80
an Speckböhnchen mit Rosmarinkartoffeln

Sautierte Lammfilets in Provenzalischer Soße € 22,00
auf Grillgemüse mit Bratkartoffeln

vom Wild

Edelwildragout mit Waldpilzen und Preiselbeeren € 14,50
Tagliatelle und Salatteller

Medaillons vom Wildschwein in Wacholdersoße € 22,50
mit sautierten Waldpilzen
hausgemachten Spätzle und Salatteller

Kehrückenmedaillons mit Pfeffer- Erdbeersoße, € 23,00
Brokkoli und hausgemachten Knödel

Hubertusteller – feines vom Wild € 23,00
mit Rosenkohl und hausgemachten Knödel

Vollwertgerichte

Folienkartoffel mit Kräuterquark € 9,50
frischen Champignons und Gemüse der Saison

Gebackene Champignonköpfe mit Knoblauchsoße € 9,80
und Salatgarnitur

Ravioloni mit Ricotta-Spinatfüllung € 12,50
in Steinpilzrahm

Grünkernbratlinge an Tomatensoße € 11,50
mit Brokkoli und Tagliatelle

von der Pute

Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons hausgemachten Spätzle und Salatteller	€ 13,00
Piccata Milanese von der Pute mit Tomatenspaghetti und Salatteller	€ 17,00

Fischgerichte

Tranchen vom Wildwasserlachs in Hummersoße mit Butterreis und Salatteller	€ 18,00
gebratenes Zanderfilet „Badische Art“ auf Blattspinat mit Bandnudeln	€ 19,00
Variation von Edelfischen an zweierlei Soßen mit Brokkoli und Kräuterreis	€ 20,50
Seeteufelmedaillons auf Tomatenragout mit Mandelbrokkoli und Kräuterkartoffeln	€ 23,00

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Käsespätzle mit Salatteller	€ 5,50
Spaghetti „Bolognese“ mit Reibekäse und Salatteller	€ 7,00
Paniertes Schnitzel „Asterix“ mit Gemüse der Saison und Pommes frites	€ 7,50
Putensteak „Adefix“ mit Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle	€ 8,00

Vesper

<i>Rippchen mit Brot</i>	€ 6,50
<i>Badischen Wurstsalat mit Bratkartoffeln</i>	€ 7,50
<i>Schwartenmagensalat mit Bratkartoffeln</i>	€ 7,50
<i>Hausmacher Teller mit Brot</i>	€ 7,00
<i>gemischte Wurstplatte mit Brot</i>	€ 7,00
<i>Kraichgauer Schinkenplatte mit Brot</i>	€ 9,50
<i>Frisches Tatar mit Kapern, Zwiebeln, Gurken und Ei Brot und Butter</i>	€ 10,80

Vesperplatten für 2 Personen

<i>Hausmacher Vesperteller Leber-, Blutwurst, Schwartenmagen, grobe Bratwurst Schinken und Salzfleisch</i>	€ 14,00
<i>Ratsherrenplatte verschiedene Wurst- Käse und Schinkenspezialitäten</i>	€ 15,00

Salate

Salatteller mit warmen Putenstreifen
und gebratenen Champignons € 10,50

Salatteller mit Lachsstreifen
und gerösteten Pinienkernen € 11,00

Salatteller mit sautierten Lammfilets,
Spargelbohnen und frischen Champignons € 13,50

warme Kleinigkeiten

3 Stück Kraichgauer Rauchzipfel mit Brot € 6,00

Ein Paar grobe Bratwürste oder Kalbsbratwürste
mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat € 7,50

Gebackener Fleischkäse
mit Zwiebeln und Spiegelei, Brot € 7,50

Königinpastete mit Ragout Fin gefüllt € 8,50

„Jägertoast“ € 14,50
Schweinelendchen mit Champignons, Tomate
und Käse überbacken, Salatbukett

„Ratsstubentoast“ € 15,50
kleine Kindermedaillons mit Rahmpfifferlingen
Salatbukett

Hausgemachte Maultaschen € 13,00
mit Pilzen und Käse überbacken und Salatteller