

Aperitif Empfehlung

Lillet Wildberry

mit Schweppes- Wildberry
und gefrorenen Himbeeren
6,50 €

Hugo

Hausmarke Sekt mit Holunderblütenlikör
und Pfefferminzblättern
6,50 €

Vorspeise

Carpaccio vom Jungrind

mit Grana Padano, Balsamico und Olivenöl
13,80€

Wildkräutersalat

an Himbeerdressing, gerösteten Pinienkernen
und Kraichgauer Bauernschinken
13,50€

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Flädle und Gemüse
5,20 €

Crèmesuppe von der Pfälzer Kartoffel

mit Croûtons und Speck
5,40 €

Hauptgerichte

Rumpsteak an Rotweinschalotten

Bratkartoffeln und Salatteller^{1,3,8}
23,50 €

Dry- Aged Steak

fragen Sie nach unserem Steak des Tages
mit Ofentomaten und gegrillten Kartoffelspalten

Steak vom Schweinerücken

mit Tomaten, jungem Lauch, Champignons
und Speck, Pommes frites und Salatteller
17,50 €

Schweinemedallions

an gebratenen Champignons,
Butterspätzle und Salatteller
18,50 €

3 hausgemachte Maultaschen ^{1,3,4,8,12}

mit Kartoffelsalat und
Speck- Zwiebelschmälze
14,50 €

Rahmgulasch vom Kalb

mit Serviettenknödel und Salatteller
17,50 €

rosa gegarter Wildschweinerücken

mit Preiselbeerbirne und Serviettenknödel
23,50 €

Putengeschnetzeltes

mit Butterspätzle und Salatteller
14,80 €

gebratener Kabeljau

auf Ratatouille und Tagliatelle
21,50 €

großer Salatteller

mit Putenstreifen, Tomaten, jungem Lauch
und Kräutertoast
13,80 €

hausgemachter Wurstsalat

mit Bratkartoffeln ^{1,3,8,12}
11,50 €

paniertes Schnitzel vom Schwein

mit Pommes frites und Salatteller
13,50 €

Vegetarisch

Tagliatelle

mit Kräutersaitlingen, Tomaten, Knoblauch,
Wildkräuter, Grana Padano und Olivenöl
16,50 €

hausgemachte Gnocchis

auf Ratatouille, Wildkräuter und Schafskäse
15,50€

Dessert

Crème Brûlée

mit hausgemachtem Rotwein- Butter Eis
8,50€

zweierlei Sorbet

mit frischen Früchten
7,50€

Steidels
Ratsstube
HOTEL-RESTAURANT

