

herzlich willkommen

Aperitif

Blanc de Noir Brut – weißgekeltert Weingut G.A. Heinrich - Heilbronn	0, 1 l	7,50 €
Rhabarber – Spritz mit Beeren & Minze (auch Alkoholfrei 0,2 ltr. / 7,00 €)	0,2 l	8,50 €

GOURMET SCHOBBE

Weißwein

19er Riesling – Sandstein – trocken Weingut Martin Schropp	0,20 ltr.	7,00 €
	Flasche 0,75 ltr. /	26,00 €
19er Muskateller trocken Weingut G.A. Heinrich	0,20 ltr.	7,00 €
	Flasche 0,75 ltr. /	26,00 €

Rosé

19er Rosé Domaine Montrose	0,2 ltr.	7,00 €
	Flasche 0,75 ltr. /	26,00 €

Rotwein

15er Vino Tinto trocken ÖKO-Weingut Stutz – Heilbronn	0,2 ltr.	7,50 €
	Flasche 0,75 ltr. /	27,00 €
16er Lemberger EIGENER trocken ..., vom eigenen Weinberg am Erlenbacher Kayberg	0,2 ltr.	7,00 €
	Flasche 0,75 ltr. /	26,00 €

! traditionelle Viertelweine und Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte !

..., natürlich gibt es bei uns auch Überregionales....

17er Capella (Grenache, Syrah) Marrenon / Rhône Valley / Frankreich	0,20 / 8,00 €	Flasche 0,75 ltr. / 29,00 €
---	---------------	-----------------------------

Vorspeisen und kleine Gerichte

Vitello Tonato - rosa gebratenes Kalbfleisch / Thunfischsauce
Kapern / Grillgemüse 15,00 €

Spaghetti Aglio Olio "Peperocini forte" / Parmesan 10,00 €

Pulposülze / Zitronenvinaigrette
Salatbuket 15,00 €

Carpaccio vom Weiderind nach Ratskeller Art /
Rukulasalat / Parmesankäse 17,50 € / als Vorspeisenportion 15,00 €

Antipastiteller

Carpaccio vom Weiderind, Vitello Tonato, gebeizter Norweger Lachs,
gebratenes Gemüse und Schafskäse
Blattsalatbukett 16,50 €

Suppen

Klare Rinderbrühe / hausgemachte Maultasche 7,00 €

Pfifferlingscremesuppe 7,00 €

Schwäbische Kuttelsuppe – traditionell in Lemberger
(als Hauptgericht mit Bratkartoffeln 12,50 €) 7,00 €

Grüne Thai-Currysuppe mit gebratener Hummerkrabbe 8,50 €

Beilagensalat mit hausgemachtem schwäbischem Kartoffelsalat 6,00 €

(**Gutscheine** lösen wir selbstverständlich innerhalb der gesetzlichen **3 Jahre** ein.)

Fischgerichte

Pochierte Lachsschnitte / Weißweinsauce Blattspinat / Petersilienkartoffeln	25,00 €
Medaillons vom Seeteufel / mediterranem Gemüse Kartoffelscheiben	30,00 €
Hummerkrabben / Spaghetti Aglio Olio Peperoncini forte / Parmesansplitter	24,00 €

Hauptgerichte

Marinierter Tafelspitz / Vinaigrette / Schnittlauch / rote Beete Chutney Salatbukett / Bratkartoffeln	18,00 €
Schnitzel vom Jungschweinerücken nach Wiener Art / Bratkartoffeln vom Kalb	16,50 € 21,00 €
Schwäbischer Rindersauerrahmbraten glasierte Apfelwürfel / Preiselbeeren / hausgemachte Spätzle	19,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten / hausgemachten Spätzle	23,50 €
Kalbsnieren / Meaux-Senfsauce Bratkartoffeln	22,00 €
Rinderfilet / Steinpilze an Kräuter / Speck Kartoffelgratin	37,00 €
Rehragout aus heimischer Jagd / Wachholderrahmsauce / Pfifferlinge hausgemachten Spätzle	23,00 €
“Heilbronner Leibgericht” Gebratenes Schweinelendchen / Pilzrahmsauce / hausgemachten Spätzle, Schupfnudeln und Maultasche	22,50 €
Lammkarree mit Kräuter / Meaux-Senfsauce mediterranem Gemüse / pikante Kartoffelscheiben	32,00 €

Ratskeller Menü

Dreierlei vom Meer – kalte Fischvorspeise
Matjestatar – gebeizter Lachs – Fischterrinerie
Forellencaviar und kleines Salatbukett

oder

Scheiben vom Rindertafelspitz rosa gebraten - kalt
mit Steinpilz – Duxell und Olivenöl

Gebratene Entenbrust
auf Orangennudeln
mit rosa Pfeffer

oder

Tranche vom Lachs im Pankomehl
auf Gemüse Cous-Cous

Mascarpone mousse mit Ananaskompott

39,00 €

Kleine Weinreise – Der Sommelier empfiehlt

Warum sich mal nicht überraschen lassen,
kleine Weinprobe mit Infos zum Wein.

4 x ein zehntele Wein

auf Empfehlung von Rainer Mosthaf – Sommelier

16,50 €

SAVE THE DATES

„ WINE & DINE „

Unter diesem Motto steht eine neue Veranstaltungsreihe im Ratskeller. Gemeinsam mit der WINERY Heilbronn, werden wir Sie liebe Gäste, in die Weinwelt entführen und verschiedene Themen, Weingüter und Regionen aufgreifen.

Unser Küchenchef wird Sie, begleitend mit einem 5-Gänge Amuse Bouche Menü, verwöhnen. Die Teilnehmerzahl wird auf 25 Personen begrenzt sein.

Der Abend beinhaltet Weine / Menü / Wasser / Kaffee und kostet 68,00 €.

Buchen Sie heute noch Ihren Tisch.

Samstag 26. 9. 2020 – deutsche Burgunder / entdecken Sie die Vielfalt dieser Rebsorte – **AUSVERKAUFT** -

Samstag 17. 10. 2020 – DAS Weingut von Winning / Deidesheim präsentiert sich und seine Weine – **AUSVERKAUFT** -

Samstag 31.10. 2020 – Bella Italia – eine Weinreise durch die Anbaugebiete Italien erwartet Sie

WEINMENÜ MIT DER WEINHANDLUNG KIRCHER – im Hauptrestaurant

Französische Weine und Winzer präsentieren sich gemeinsam mit der Weinhandlung Kircher. Ein 4-Gänge Galamenü mit Weinen / Aperio / Wasser / Kaffee 95,00 €

Samstag 14.11.2020

Vorübergehende Öffnungszeiten / Änderungen vorbehalten

Dienstag – Freitag 17.30 Uhr – 22.00 Uhr
Samstag 11.00 Uhr – 22.00 Uhr
Sonntag 11.00 Uhr – 21.00 Uhr

- Das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken -

2016 Lemberger EIGENER 0,2 ltr. / 7,00 € - 0,75 ltr. / 26,00 €
vom eigenen Weinberg mit viel Liebe und Herzblut erzeugt.
Handlese / Maischegärung / dezent im Holz



zur Mitnahme als Geschenk oder für sich selbst...
0,75 ltr. / 11,00 € - (inkl. 16 % MwSt. / netto = 9,48 €)

Auszug aus der Getränkekarte

Biere

CLUSS Export vom Faß	0,20 ltr. 2,70 €
	0,40 ltr. 3,80 €
CLUSS Kellerpils <i>naturtrübes vom Faß</i>	0,30 ltr. 3,80 €
Bitburger Drive Alkoholfrei	0,33 ltr. 3,50 €
Franziskaner Hefeweizenbier,	0,50 ltr. 4,80 €
Paulaner Kristall / Dunkel und Alkoholfreies Weizenbier	0,50 ltr. 4,80 €

Alkoholfreies

Coca-Cola, Fanta (2,3) , Sprite	0,20 ltr. 3,00 €	0,40 ltr. 4,00 €
Coca - Cola Light und Coca - Cola Zero (1,2,)		0,33 ltr. 3,80 €
Thomas Henry Bitter Lemon(4), Tonic Water		0,20 ltr. 3,30 €

Wasser

.....probieren Sie mal unser

Heilbrunna Vitalis *Tafelwasser mit etwas Kohlensäure versetzt in der Glaskaraffe*

	0,50 ltr. 3,50 €
	1,00 ltr. 5,50 €
Teusser Classic & Still	0,25 ltr. 3,00 €
	0,50 ltr. 3,80 €
	0,75 ltr. 6,00 €

Säfte

Apfelsaftschorle " naturtrüb "	0,20 ltr. 3,00 €
	0,40 ltr. 4,00 €
Orangensaft, Apfelsaft pur " naturtrüb "	0,20 ltr. 3,50 €
	0,40 ltr. 4,80 €
Traubensaft, Sauerkirsch-, Johannisbeer Nektar	0,20 ltr. 3,50 €

Kaffeespezialitäten

Espresso / Ristretto	2,50 €
Tasse Schümli Kaffee	3,50 €
Capuccino mit aufgeschäumter Milch	3,80 €
RONNEFELD ® Tee (Premium-Aufgußbeutel)	3,80 €

Preise inklusive und Bedienungsgeld 1 = Coffeinhaltig, 2 = Farbstoff, 3 = Koservierungsstoff, 4 = Chininhaltig

Dessert

Verschiedene Sorten Eiscreme
Schoki, Vanille, Erdbeere und Walnuß je Kugel 1,50 €

Desspresso
1 Espresso Macchiato
mit einer kleinen Nocke Mousse 6,00 €

Hausgemachtes Sorbet des Tages
2 Nocken mit Früchten dekoriert 8,00 €
auf Wunsch im Glas mit Sekt oder Vodka angegossen 8,50 €

Schokoladenmousse
Beeren und Früchtecoulis 7,50 €

Mandelcreme
mit eingelegten Mirabellen 7,80 €