

herzlich willkommen

Aperitif

Blanc de Noir Brut – weißgekeltert Weingut G.A. Heinrich - Heilbronn	0, 1 l	7,50 €
Quincy – Quittensirup mit Sekt angegossen	0,2 l	8,00 €

GOURMET SCHOBBE

Weißwein

19er Sauvignon Blanc Villa Sulmana WG Heilbronn	0,20 ltr.	7,00 €
	Flasche 0,75 ltr. /	26,00 €
19er Chardonnay –S- trocken Weingut Albrecht-Gurrath / Heilbronn	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

17er Merlot trocken Wein Palais Nordheim	0,2 ltr.	7,00 €
	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 Vierteleweine 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 €

Entenleberparfait mit Portweingelee
an Apfel-Kompott / Blattsalatbukett 16,00 €

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 €

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

Grüne Thai-Currysuppe mit gebratener Hummerkrabbe 8,50 €

Kürbiscremesuppe mit seinem Kernöl und Croutons 7,00 €

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 €
Seezunge nach Müllerin Art / mit gebratenen Garnelen Blattspinat / Salzkartoffeln	34,00 €
Hummerkrabben / Spaghetti Aglio Olio Peperoncini forte / Parmesansplitter	24,00 €

Hauptgerichte

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi auf Blattspinat / Parmesan (vegi)	16,50 €
Tafelspitz / frischer Meerrettich / Preiselbeeren/ Bouillonkartoffeln	20,00 €
Schnitzel vom Jungschweinerücken nach Wiener Art / Bratkartoffeln vom Kalb	16,50 € 21,00 €
Schwäbischer Rindersauerrahmbraten glasierte Apfelwürfel / Preiselbeeren / hausgemachte Spätzle	20,00 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten / hausgemachten Spätzle	23,50 €
Rinderfilet / Pfefferrahmsauce / Marktgemüse / Kartoffelgratin	32,00 €
Rehmedaillons / Wacholderrahmsauce / Preiselbeeren / Pilze hausgemachte Spätzle	32,00 €
“Heilbronner Leibgericht” Gebratenes Schweinelendchen / Pilzrahmsauce / hausgemachten Spätzle, Schupfnudeln und Maultasche	22,50 €
Lammkarree mit Kräuter / Meaux-Senfsauce zweierlei Bohnen / Kartoffelgratin	32,00 €

Ratskeller - Menü

Geräucherte Entenbrust
an Blatsalatbukett mit Preiselbeeren und Apfel

oder

Wildessenz mit Sherry abgeschmeckt
Eierflädle

Kalbshaxefleisch aus der Bratröhre
an Rahmsauce
mit hausgemachten Nudeln
und Gemüse

oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf Schmandkraut mit Risoleekartoffeln

Dessertvariation

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 €

LOCKDOWN

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses,
wieder einmal steht eine ganze Branche und somit auch der Ratskeller
vor der Schließung.

Es ist schade, dass hier die Gastronomie über einen Kamm geschert
wird und nicht mit Augenmaß gemessen wurde.

Wenn allerdings diese Maßnahme zum Schutz unser Aller dient, so
möchten wir unseren Beitrag dazu leisten.

**Ich bedanke mich zu allererst bei meinem Team, das stets mit
vollem Einsatz zur Stange hält und diese Entscheidung mit mir
trägt.**

Wir werden wieder zurückkommen und das stärker und besser!

Danke ebenso all unseren Gästen für Ihre Treue über all die Jahre.

Ich wünsche Ihnen eine gute Zeit, bleiben Sie gesund und kommen Sie
bitte wieder, wenn wir für Sie da sein dürfen.

Herzliche Grüße
Rainer Mosthaf – Gastronom aus Leidenschaft
& das ganze Ratskeller-Team

- Wir sind dann mal weg, der Letzte macht das Licht aus -

- 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 = koffeinhaltig, 2 = Farbstoff, 3 = Konservierungsstoff, 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 €

Lebkuchenmousse
Beerensauce und Früchte 8,50 €

Christstollenparfait
mit eingelegten Zwetschgen 8,50 €

Törtchen mit Früchten belegt
und Walnußeiscreme 8,50 €