



Restaurant Ratskeller Spangenberg

3-Gang-Menü I

Unsere Menü-Vorschläge für Ihre Feier in unserem Hause

Hobel-Salat

hausgemachter bunter Krautsalat
mit Möhren in Essig & Öl mariniert

*A7, *A8

★★★

Spanferkel-Haxe

auf Kümmel-Sauerkraut
Hessische Löwenbier-Sauce
Petersilien-Kartoffeln

*A1, *A7, *A8

★★★

Hessen-Tiramisu

Schicht-Dessert im Glas serviert
auf saisonalem Frucht-Kompott

*A1, *A2, *A3, *A5, *A6

3-Gang-Menü I

Vorspeise, Hauptgang & Dessert

a. A.

mueller-propf

Informationen

- Teller-Service -
- * Zutaten saisonabhängig -
- Preise freibleibend -
- Komponenten austauschbar -
- nach Absprache, ab 10 Personen -
- nach Absprache & auf Vorbestellung -
- Änderungen vorbehalten -

Allergenkennzeichnung = *A1 bis *A14, in der Legende.



Restaurant Ratskeller Spangenberg

3-Gang-Menü II

Unsere Menü-Vorschläge für Ihre Feier in unserem Hause

Saisonales Salat-Bouquet

in Vinaigrette

*A7, *A8

★★★

In Rotwein geschmorte Rinderbacke

Schwarzwurzeln*

Rahm-Polenta

*A1, *A2, *A7

★★★

Dessert-Trilogie

Gewürzbirne* & Birnensorbet

Mousse von der Tonka-Bohne

*A1, *A2, *A3, *A5, *A6

3-Gang-Menü II

Vorspeise, Hauptgang & Dessert

a. A.

mueller-propf

Informationen

- Teller-Service -
- * Zutaten saisonabhängig -
- Preise freibleibend -
- Komponenten austauschbar -
- nach Absprache, ab 10 Personen -
- nach Absprache & auf Vorbestellung -
- Änderungen vorbehalten -

Allergenkennzeichnung = *A1 bis *A14, in der Legende.



Restaurant Ratskeller Spangenberg

3-Gang-Menü III

Unsere Menü-Vorschläge für Ihre Feier in unserem Hause

Kraftbrühe vom Rind

Hausgemachter Eierstich & Wurzelgemüse

*A2, *A3, *A7

★★★

Duett von der Poularde

Gebratene Brust & Frikassee von der Keule

Broccoli

frittierte Reis-Bällchen

*A1, *A2, *A3, *A7

★★★

Dessert-Trilogie

Sorbet von der "Roten Grütze"

Milch-Reis-Mousse & Ragout von der Mango

*A1, *A2, *A3, *A5, *A6

3-Gang-Menü III

Suppe, Hauptgang & Dessert

a. A.

mueller-propf

Informationen

- Teller-Service -
- * Zutaten saisonabhängig -
- Preise freibleibend -
- Komponenten austauschbar -
- nach Absprache, ab 10 Personen -
- nach Absprache & auf Vorbestellung -
- Änderungen vorbehalten -

Allergenkennzeichnung = *A1 bis *A14, in der Legende.



Restaurant Ratskeller Spangenberg

3-Gang-Menü IV

Unsere Menü-Vorschläge für Ihre Feier in unserem Hause

Rahmsuppe von der Alblaisa

Räucherforelle
*A2, *A3, *A7, *A10

★★★

Roulade vom Schwäbisch-Hällischen-Schweinenacken

gefüllt mit Waberner Shii Take Pilzen
Zweierlei vom Sellerie
Semmel-Knödel
*A1, *A2, *A3, *A7

★★★

Dessert-Trilogie

Sorbet von Cassissee
Hessischer Eierlikör-Schmand & Schmand-Mousse
*A1, *A2, *A3, *A5, *A6

3-Gang-Menü IV

Suppe, Hauptgang & Dessert

a. A.

mueller-propf

Informationen

- Teller-Service -
- * Zutaten saisonabhängig -
- Preise freibleibend -
- Komponenten austauschbar -
- nach Absprache, ab 10 Personen -
- nach Absprache & auf Vorbestellung -
- Änderungen vorbehalten -

Allergenkennzeichnung = *A1 bis *A14, in der Legende.



Restaurant Ratskeller Spangenberg

3-Gang-Menü V

Unsere Menü-Vorschläge für Ihre Feier in unserem Hause

Rahmsuppe

von frischen Champignons

*A2, *A3, *A7

★★★

Im Ganzen gebratene Kalbshüfte

auf Rotwein-Jus

Peperonata

mediterrane Kartoffelknödel

*A1, *A2, *A3, *A7

★★★

Dessert-Trilogie

Parfait von Kardamom

Strudel von der Schokolade & Kaktusfeigen*

*A1, *A2, *A3, *A5, *A6

3-Gang-Menü V

Suppe, Hauptgang & Dessert

a. A.

mueller-propf

Informationen

- Teller-Service -
- * Zutaten saisonabhängig -
- Preise freibleibend -
- Komponenten austauschbar -
- nach Absprache, ab 10 Personen -
- nach Absprache & auf Vorbestellung -
- Änderungen vorbehalten -

Allergenkennzeichnung = *A1 bis *A14, in der Legende.



Restaurant Ratskeller Spangenberg

4-Gang-Menü I

Unsere Menü-Vorschläge für Ihre Feier in unserem Hause

Kalbs-Entrecôte

Petersilien-Gelee, Wurzelgemüse & Petersilienwurzel

*A1, *A2, *A3, *A7, *A8

★★★

Pot-au-feu

„Topf auf dem Feuer“
Suppe von Meeresfrüchten

*A1, *A2, *A3, *A7, *A9, *A10

★★★

Brust vom Perlhuhn im Speckmantel

Spitzkohl* in Apfel-Rahm

Schepperlinge

*A1, *A2, *A3, *A7, *A8

★★★

Dessert-Trilogie

Brotpudding

Zwergorangen* & Orangen-Sorbet

*A1, *A2, *A3, *A5, *A6

4-Gang-Menü I

Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert

a. A.

mueller-propf

Informationen

- Teller-Service -
- * Zutaten saisonabhängig -
- Preise freibleibend -
- Komponenten austauschbar -
- nach Absprache, ab 10 Personen -
- nach Absprache & auf Vorbestellung -
- Änderungen vorbehalten -

Allergenkennzeichnung = *A1 bis *A14, in der Legende.



Restaurant Ratskeller Spangenberg

4-Gang-Menü II

Unsere Menü-Vorschläge für Ihre Feier in unserem Hause

Terrine von Waberner Shii Take Pilzen

Bouquet vom Feldsalat* & Orangen

*A1, *A2, *A3, *A7, *A8

★★★

Sellerie-Suppe

Apfel & Walnuss

*A1, *A2, *A7

★★★

Spangenberg Hirschkeule*

in Rotwein geschmort

Kompott von Quitten*

Spitzkohl-Gemüse

Wacholder & Pizockl-Pasta

*A1, *A2, *A3, *A7, *A8

★★★

Dessert-Trilogie

Parfait von Kardamon

Strudel von der Schokolade & Kaktusfeigen*

*A1, *A2, *A3, *A5, *A6

4-Gang-Menü II

Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert

a. A.

mueller-propf

Informationen

- Teller-Service -
- * Zutaten saisonabhängig -
- Preise freibleibend -
- Komponenten austauschbar -
- nach Absprache, ab 10 Personen -
- nach Absprache & auf Vorbestellung -
- Änderungen vorbehalten -

Allergenkennzeichnung = *A1 bis *A14, in der Legende.



Restaurant Ratskeller Spangenberg

4-Gang-Menü III

Unsere Menü-Vorschläge für Ihre Feier in unserem Hause

Filet vom Adlerfisch

Salat von der „Pomme de Terre“

Safran & Oliven-Tapenade

*A1, *A2, *A3, *A7, *A8, *A10

★★★

Essenz von der Wachtel

Morcheln

*A7

★★★

Kalbstafelspitz

gebrannter Meerrettich

Nest von hausgemachten Bandnudeln

Preiselbeeren

*A1, *A2, *A3, *A7

★★★

Dessert-Trilogie

Crème Brûlée

Karamellisierte Ananas & Piña-Colada-Eis

*A1, *A2, *A3, *A5, *A6

4-Gang-Menü III

Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert

a. A.

mueller-propf

Informationen

- Teller-Service -
- * Zutaten saisonabhängig -
- Preise freibleibend -
- Komponenten austauschbar -
- nach Absprache, ab 10 Personen -
- nach Absprache & auf Vorbestellung -
- Änderungen vorbehalten -

Allergenkennzeichnung = *A1 bis *A14, in der Legende.



Restaurant Ratskeller Spangenberg

4-Gang-Menü IV

Unsere Menü-Vorschläge für Ihre Feier in unserem Hause

Rose vom geräucherten Schwertfisch

Melissen-Pesto

Rettich & Zitrone

*A7, *A8, *A10

★★★

Erbsen-Suppe

von Sesamöl umspielte Jakobsmuschel

*A7

★★★

Geschmorte Lammkeule

auf Lamm-Rotwein-Jus

Bohnen & Tomaten

Kartoffel-Schlupfer

*A1, *A2, *A3, *A7, *A8

★★★

Dessert-Trilogie

Quark-Keulchen

Sorbet von Cassissee & Quark-Mousse

*A1, *A2, *A3, *A5, *A6

4-Gang-Menü IV

Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert

a. A.

mueller-propf

Informationen

- Teller-Service -
- * Zutaten saisonabhängig -
- Preise freibleibend -
- Komponenten austauschbar -
- nach Absprache, ab 10 Personen -
- nach Absprache & auf Vorbestellung -
- Änderungen vorbehalten -

Allergenkennzeichnung = *A1 bis *A14, in der Legende.



Restaurant Ratskeller Spangenberg

5-Gang-Menü I

Unsere Menü-Vorschläge für Ihre Feier in unserem Hause

Hessische „Ahle Worscht“

Bratkartoffel-Mousse

„Grüne Sauce“

*A1, *A2, *A3, *A7, *A8

★★★

Oberellenbacher Heu-Suppe

Brunoise von „Ahler Worscht“

*A1, *A2, *A7

★★★

Kalbshaxe

Schnitz & Schnitz

Ragout von Kartoffeln und getrockneter Birne

*A1, *A2, *A3, *A5, *A6, *A7, *A8

★★★

Dessert-Trilogie

Schmand-Mousse

Steinkuchen & Zwetschen*

*A1, *A2, *A3, *A5, *A6

★★★

Rohmilch-Käse-Variation

mit Rohmilch-Käse vom „Kirchhof“ aus Oberellenbach

*A1, *A2, *A8, *A11

5-Gang-Menü I

Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert & Käse

a. A.

Informationen

- Teller-Service -
- * Zutaten saisonabhängig -
- Preise freibleibend -
- Komponenten austauschbar -
- nach Absprache, ab 10 Personen -
- nach Absprache & auf Vorbestellung -
- Änderungen vorbehalten -

Allergenkennzeichnung = *A1 bis *A14, in der Legende.



Restaurant Ratskeller Spangenberg

5-Gang-Menü II

Unsere Menü-Vorschläge für Ihre Feier in unserem Hause

Gebratener Kalbsbries

Sellerie, Walnüsse & Äpfel

*A1, *A2, *A3, *A7, *A8

★★★

Gebratene Garnelen

auf Eil-Secco-Risotto mit Kürbiskernöl

*A1, *A2, *A7

★★★

“Belper-Knolle - Schweizer-Käse-Trüffel”

gehobelt

auf Nest von hausgemachten Bandnudeln

*A1, *A2, *A3, *A7

★★★

Rosa gebratenes Entrecôte

trocken gereift

Senf-Kohl & Tomaten

Kartoffel-Kreppel

*A1, *A2, *A3, *A7, *A8

★★★

Dessert-Trilogie

Topfenknödel

Röteli-Kirschen & Sauerrahmeis

*A1, *A2, *A3, *A5, *A6

5-Gang-Menü II

Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang & Dessert

a. A.

Informationen

- Teller-Service -
- * Zutaten saisonabhängig -
- Preise freibleibend -
- Komponenten austauschbar -
- nach Absprache, ab 10 Personen -
- nach Absprache & auf Vorbestellung -
- Änderungen vorbehalten -

Allergenkennzeichnung = *A1 bis *A14, in der Legende.



Restaurant Ratskeller Spangenberg

5-Gang-Menü III

Unsere Menü-Vorschläge für Ihre Feier in unserem Hause

Duett von gebratener Wachtel

Brust & Keule
Brunnenkresse, Kartoffeln & Speck
*A1, *A2, *A3, *A7, *A8

★★★

Essenz vom Spangenger Reh*

Geschmortes Tatar
*A1, *A3, *A7, *A8

★★★

Medaillon vom Seeteufel

auf Peperonata
Schwarzer Piemont-Reis nach Art eines Risottos
*A1, *A2, *A3, *A7, *A10

★★★

Rosa gebratenes Lammcarée

auf Lamm-Rotwein-Jus
gefülltes Kraut vom Lamm
Ofen-Kartoffeln
*A1, *A2, *A3, *A7

★★★

Dessert-Trilogie

Tonkabohnen-Mousse, Himbeer-Sorbet
Feigen* & Blätterteig
*A1, *A2, *A3, *A5, *A6

5-Gang-Menü III

Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang & Dessert

a. A.

Informationen

- Teller-Service -
- * Zutaten saisonabhängig -
- Preise freibleibend -
- Komponenten austauschbar -
- nach Absprache, ab 10 Personen -
- nach Absprache & auf Vorbestellung -
- Änderungen vorbehalten -

Allergenkennzeichnung = *A1 bis *A14, in der Legende.



Restaurant Ratskeller Spangenberg

5-Gang-Menü IV

Unsere Menü-Vorschläge für Ihre Feier in unserem Hause

Cocktail von Nordseekrabben

Chicorée in Orangen-Vinaigrette

*A2, *A3, *A7, *A8, *A9

★★★

Rosmarin-Pasta

mit Kräutersaitlingen gefüllte Ravioli

*A1, *A2, *A3, *A7

★★★

Filet vom Eismeer-Saibling

auf Safran-Riesling-Sauce

Wild-Reis

*A1, *A2, *A3, *A7, *A10

★★★

Rosa gebratener Rücken vom Iberico-Schwein

auf Rotwein-Jus

Chorizo

Pfannen-Gemüse von der Paprika

Kartoffeln

*A1, *A2, *A3, *A7

★★★

Dessert-Trilogie

Törtchen von der Polenta

Sorbet von Cassissee & Wein-Schaum

*A1, *A2, *A3, *A5, *A6

5-Gang-Menü IV

Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang & Dessert

a. A.

Informationen

- Teller-Service -
- * Zutaten saisonabhängig -
- Preise freibleibend -
- Komponenten austauschbar -
- nach Absprache, ab 10 Personen -
- nach Absprache & auf Vorbestellung -
- Änderungen vorbehalten -

Allergenkennzeichnung = *A1 bis *A14, in der Legende.