



Restaurant Ratskeller Spangenberg

## Kuno-&-Else-Menü

s'regionale

### Essenz von getrockneten Steinpilzen

8,00 €

Brunoise von regionalen Wurzel-Gemüsen  
von Hufmanns SoLaWi-Bio-Hof aus Oberellenbach  
im Menü in der Kaffee-Tasse serviert, einzeln im Teller

\*A1, \*A3, \*A7

### Geschmortes vom Spangenger Hirsch

23,00 €

aus Familie Goetjes Privat-Forst  
Rotkohl von Hufmanns SoLaWi-Bio-Hof aus Oberellenbach  
Kartoffel-Nocke aus Mörscher Kartoffeln von Familie Brehm

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

### Kuno-&-Elses-Süßholz-Geraspel

9,00 €

Küchlein von der Williams Christ auf Vanille-Schaum  
Sorbet von der Tamarillo  
Café-Mousse

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

### 3-Gang-Kuno-&-Else-Menü

36,00 €

Suppe, Hauptgang & Dessert

### Oberellenbacher Rohmilchkäse anstelle vom Dessert

+ 2,00 €

vom Bio-Hof "Kirchhof"

\*A1, \*A2, \*A8, \*A11

## Fisch

### Frischer Fisch auf Empfehlung vom Markt

a. A. €

am Tisch offeriert

ggf.: \*A1, \*A2, \*A3, \*A4, \*A5, \*A6, \*A7, \*A8, \*A9, \*A10, \*A11, \*A14

Bitte wenden Sie sich bezüglich der Allergene an uns.

## Rumpsteak

### Rosa gebratenes Bayrisches dry age Rumpsteak

29,00 €

30 Tage am Knochen gereift  
saisonales Keller-Gemüse von Hufmanns SoLaWi-Bio-Hof  
aus Oberellenbach  
Herzogin-Kartoffel aus Mörscher Kartoffeln von Familie Brehm  
\*A1, \*A2, \*A3, \*A7, \*A8

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



Restaurant Ratskeller Spangenberg

## Vital-Menü

s'vegetarische

**Winterliches Salat-Bouquet** 7,00 €

in Vinaigrette

Walnüsse

\*A6, \*A8

**Hausgemachte Gnocchi** 12,00 €

Shii-Take-Pilze in Pfaffenberger-Rahm

mit Rohmilch-Käse vom Bio-Hof "Kirchhof" aus Oberellenbach

\*A1, \*A2, \*A3 | Zwischengang

**In Rahm geköchelte Storzenieren (Schwarzwurzeln)** 16,00 €

gebackenes Bällchen von der Linse

Herzogin-Kartoffel aus Mörscher Kartoffeln von Familie Brehm

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

**Vital-Dessert** 9,00 €

Küchlein von der Williams Christ auf Vanille-Schaum

Sorbet von der Tamarillo

Café-Mousse

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

**4-Gang-Vital-Menü** 36,00 €

Suppe, Vorspeise, Hauptgang & Dessert

**Oberellenbacher Rohmilchkäse anstelle vom Dessert** + 2,00 €

vom Bio-Hof "Kirchhof"

\*A1, \*A2, \*A8, \*A11

mueller-propf



Restaurant Ratskeller Spangenberg

## Ratsherren-Degustations-Menü

s'feudale

<b>Schaum Süppchen vom Hummer</b>	12,00 €
Jakobsmuschel im Menü in der Kaffee-Tasse serviert, einzeln im Teller *A2, *A7, *A9, *A10, *A14	
<b>0,1l - 2016 Riesling vom Grauschiefer QbA</b>	4,50 €
Weingut Schmitges, Erden, Mosel, Deutschland	
<b>Rose von geräucherter Entenbrust</b>	12,00 €
Bouquet vom Radicchio in Orangen-Vinaigrette Filets von der Orange *A6, *A7, *A8	
<b>0,1l - 2016 Weißburgunder Kalkstein QbA</b>	5,00 €
Holz-Fass-Reifung Weingut Manz, Weinolsheim, Rheinhessen, Deutschland	
<b>Rosa gebratenes Rinderfilet à la Rossini</b>	42,00 €
nebst Gänseleber an Morchel-Rahm saisonales Keller-Gemüse von Hufmanns SoLaWi-Bio-Hof aus Oberellenbach Herzogin-Kartoffel aus Mörscher Kartoffeln von Familie Brehm *A1,*A2, *A3, *A7, *A8	
<b>0,1l - 2016 Spätburgunder Kalkstein QbA</b>	8,00 €
Holz-Fass-Reifung Weingut Manz, Weinolsheim, Rheinhessen, Deutschland	
<b>Rohmilch-Käse-Variation</b>	11,00 €
mit Rohmilch-Käse vom Bio-Hof "Kirchhof" aus Oberellenbach Butter & hausgebackenes Brot *A1, *A2, *A8, *A11	
<b>5cl - 2016 Erdener Treppchen, Riesling Auslese</b>	7,00 €
Weingut Schmitges, Erden, Mosel, Deutschland	
<b>4-Gang-Ratsherren-Menü</b>	72,00 €
Suppe, Zwischengang, Hauptgang & Rohmilch-Käse	
<b>4-Gang-Ratsherren-Degustations-Menü</b>	96,50 €
Suppe, Zwischengang, Hauptgang & Dessert mit Weinbegleitung   je ein Glas pro Gang	

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