



Restaurant Ratskeller Spangenberg

Kuno-&-Else-Menü

s'regionale

Hausgemachte Spargel-Crème-Suppe	8,00 €
aus Sassenberger Spargel von Familie Erdmann im Menü in der Kaffee-Tasse serviert, einzeln im Teller *A1, *A2, *A3, *A7	Vorsuppe
Bolognese vom Oberellenbacher Kalb	18,00 €
Kalb vom Bio-Hof Kirchhof hausgemachte Tagliatelle gehobelter Pfaffenberger vom Bio-Hof-Kirchhof in Oberellenbach *A1, *A2, *A3, *A7	Hauptgang
Kuno-&-Elses-Süßholz-Geraspel	9,00 €
Tiramisu vom Rhabarber mit hessischem Schmand Rhabarber-Sorbet *A1, *A2, *A3, *A5, *A6	Dessert
3-Gang-Kuno-&-Else-Menü	29,00 €
Suppe, Hauptgang & Dessert	
Oberellenbacher Rohmilchkäse anstelle vom Dessert	+ 2,00 €
vom Bio-Hof Kirchhof *A1, *A2, *A8, *A11	

Rumpsteak

Rosa gebratenes Rumpsteak	29,00 €
Sassenberger Spargel von Familie Erdmann zerlassene Butter neue Kartoffeln *A1, *A2, *A3, *A7, *A8	Hauptgang

Sauce Hollandaise

Portion Sauce Hollandaise frisch aufgeschlagen *A2, *A3	+ 3,00 €
---	----------

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



Restaurant Ratskeller Spangenberg

Vital-Menü

s'vegetarische

Saisonales Salat-Bouquet	7,00 €
in Vinaigrette	Vorspeise
im Hause gezogene Linsen-Sprossen	
*A8	
Risotto	12,00 €
mit frischem Bärlauch abgeschmeckt	Zwischengang
Pfaffenberger vom Bio-Hof-Kirchhof in Oberellenbach	
geschmolzene Kirschtomaten	
*A2, *A6, *A7	
Spargel-Pasta "Basta!"	18,00 €
Sassenberger Spargel von Familie Erdmann aus der Kasserolle	Hauptgang
angeschwenkt in Rahm mit frischen Kräutern	
hausgemachte Tagliatelle	
*A1, *A2, *A3, *A7	
Dessert à la Surprise	9,00 €
ein Dessert wie eine Schachtel Pralinen	Dessert
man weiss nie was man bekommt	
*A1, *A2, *A3, *A5, *A6	
4-Gang-Vital-Menü	40,00 €
Suppe, Vorspeise, Hauptgang & Dessert	
Oberellenbacher Rohmilchkäse anstelle vom Dessert	+ 2,00 €
vom Bio-Hof "Kirchhof"	
*A1, *A2, *A8, *A11	

Fisch

Frischer Fisch nach 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.	

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



Restaurant Ratskeller Spangenberg

Ratsherren-Degustations-Menü

s'feudale

Hausgemachte Spargel-Crème-Suppe	8,00 €
aus Sassenberger Spargel von Familie Erdmann im Menü in der Kaffee-Tasse serviert, einzeln im Teller *A1, *A2, *A3, *A7	Vorsuppe
0,1l - 2017 Grauburgunder Kabinett	3,50 €
Weingut Kiefer, Eichstetten, Kaiserstuhl, Baden, Deutschland	
Duett vom Rind von Wagners Bio-Hof aus Landefeld	12,00 €
Schinken & Ahle Worscht marinierter Sassenberger Spargel von Familie Erdmann saisonales Salat-Bouquet in Vinaigrette *A8	Vorspeise
0,1l - 2016 Weißburgunder Kalkstein QbA	5,00 €
Holz-Fass-Reifung Weingut Manz, Weinolsheim, Rheinhessen, Deutschland	
Rosa gebratenes Rinderfilet	38,00 €
Sassenberger Spargel von Familie Erdmann zerlassene Butter neue Kartoffeln *A1,*A2, *A3, *A7, *A8	Hauptgang
0,1l - 2016 Vitus Grauburgunder QbA	8,00 €
Barrique-Reifung Weinhaus Heger, Ihringen, Kaiserstuhl, Baden, Deutschland	
Rohmilch-Käse-Variation	11,00 €
mit Rohmilch-Käse vom Bio-Hof "Kirchhof" aus Oberellenbach Butter & hausgebackenes Brot *A1, *A2, *A8, *A11	Käse
5cl - 2016 Erdener Treppchen, Riesling Auslese	7,00 €
Weingut Schmitges, Erden, Mosel, Deutschland	
4-Gang-Ratsherren-Menü	63,00 €
Suppe, Vorspeise, Hauptgang & Käse	
4-Gang-Ratsherren-Degustations-Menü	86,50 €
Suppe, Vorspeise, Hauptgang & Käse mit Weinbegleitung - je ein Glas wie angeboten pro Gang	

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