



Restaurant Ratskeller Spangenberg

Kuno-&-Else-Menü

s'regionale

Hauseingelegte saure Meerbarbe 14,00 €
Bouquet von saisonalen Blatt-Salaten Vorspeise
in Vinaigrette mariniert
*A7

Duett Bio-Zweinutzungshuhn 25,00 €
vom Mustergeflügelhof Leonard Häde in Heinebach Hauptgang
gebratene Brust & geschmorte Keule
Sud von frischer Ananas, abgeschmeckt mit Curry
frittierte Bällchen von der Aubergine
*A1, *A2, *A3, *A7, *A8

Kuno-&-Elses-Süßholz-Geraspel 12,00 €
Hessisches Schmand-Mousse mit Karamell-Splittern Dessert
Tarte von der Feige
Sorbet nach Empfehlung vom Markt
*A1, *A2, *A3, *A5, *A6

3-Gang-Kuno-&-Else-Menü 45,00 €
Vorspeise, Hauptgang & Dessert Menü

mueller-propf

Rumpsteak

Rosa gebratenes Rumpsteak 29,00 €
saisonales Gemüse aus der Sauteuse Hauptgang
hausgemachte Gnocchi
*A1,*A2, *A3, *A7, *A8

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



Restaurant Ratskeller Spangenberg

Vital-Menü

s'vegetarische

Schaumsuppe von roter Paprika

9,00 €

verfeinert mit „Saurer Sahne“

Suppe - Teller

im Menü in der Kaffee-Tasse serviert, einzeln im Teller

*A7

Risotto

14,00 €

mit Fenchel & Strauch-Kirschtomate
umspielt von Cardoncelli-Pilzen

Zwischengang

*A2, *A6, *A7

Gebratene Taler vom Cous Cous

21,00 €

Sauce von der gehobelten Walnuss
angeschwenkte frische Ananas

Hauptgang

*A1, *A2, *A3, *A7

Dessert à la Tages-Empfehlung

12,00 €

ein Dessert wie eine Schachtel Pralinen
man weiss nie, vorher, was man bekommt

Dessert

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

4-Gang-Vital-Menü

48,00 €

Suppe, Zwischengang, Hauptgang & Dessert

Menü

mueller-propf

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

Consommé - klare Kraftbrühe	9,00 €
Brunoise & Cardoncelli-Pilze	Suppe - Teller
im Menü in der Kaffee-Tasse serviert, einzeln im Teller	
*A7	
0,1l - 2017 Grauburgunder Kabinett	3,50 €
Weingut Kiefer, Eichstetten Kaiserstuhl, Baden, Deutschland	
In Limonen-Öl marinierte Garnele	14,00 €
Avocado	Vorspeise
saisonales Salat-Bouquet in Vinaigrette	
*A8	
0,1l - 2016 Riesling vom Grauschiefer QbA	5,00 €
Weingut Schmitges, Erden, Mosel, Deutschland	
Rosa gebratenes Rinderfilet	42,00 €
Rotwein-Reduktion	Hauptgang
Ragout von der gelben Bete mit Morcheln verfeinert	
hausgemachte Gnocchi	
*A1, *A2, *A3, *A7, *A8	
0,1l - 2013 Spätburgunder Kalkstein QbA, Barrique	8,00 €
Weingut Manz, Weinolsheim, Rheinhessen, Deutschland	
Rohmilch-Käse-Variation	12,00 €
mit Rohmilch-Käse vom Bio-Hof Kirchhof aus Oberellenbach	Käse
Butter & hausgebackenes Brot	
*A1, *A2, *A8, *A11	
5cl - 2016 Erdener Treppchen, Riesling Auslese	7,50 €
Weingut Schmitges, Erden, Mosel, Deutschland	
4-Gang-Ratsherren-Menü	69,00 €
Suppe, Vorspeise, Hauptgang & Käse	
Menü	
4-Gang-Ratsherren-Degustations-Menü	93,00 €
Suppe, Vorspeise, Hauptgang & Käse	
Degus.-Menü	
mit Weinbegleitung - je ein Glas wie angeboten pro Gang	

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