



Restaurant Ratskeller Spangenberg

## Kuno-&-Else-Menü

### s'regionale Tafelspitz-Menü

<b>Consommé vom Tafelspitz</b>	8,00 €
Kräuter-Flädle Brunoise von regionalem Wurzel-Gemüse von Hufmanns SoLaWi Bio-Hof aus Oberellenbach im Menü in der Kaffee-Tasse serviert, einzeln im Teller *A1, *A2, *A3, *A7	
<b>Carpaccio vom Kalbs-Tafelspitz</b>	12,00 €
erkalteter Kalbstafelspitz, dünn aufgeschnitten Hessische "Grüne Sauce" kleines Salat-Bouquet in Vinaigrette *A2, *A3, *A7, *A8	
<b>Tafelspitz vom Rind à la Landfrauen-Art</b>	22,00 €
gekocht an hausgemachter frischer Meerrettich-Sauce Wirsing-Gemüse von Hufmanns SoLaWi Bio-Hof aus Oberellenbach Bouillon-Kartoffeln *A1, *A2, *A3, *A7	
<b>Kuno-&amp;-Elses-Süßholz-Geraspel</b>	9,00 €
Küchlein von der Williams Christ auf Vanille-Schaum Café-Mousse auf Basis von Chocolate Sorbet von der Tamarillo *A1, *A2, *A3, *A5, *A6	
<b>4-Gang-Kuno-&amp;-Else-Menü</b>	44,00 €
Suppe, Vorspeise, Hauptgang & Dessert	
<b>Oberellenbacher Rohmilchkäse anstelle vom Dessert</b>	+ 2,00 €
vom Bio-Hof "Kirchhof" *A1, *A2, *A8, *A11	

## Rumpsteak

<b>Rosa gebratenes Rumpsteak</b>	26,00 €
auf Rotwein-Reduktion saisonales Gemüse von Hufmanns SoLaWi Bio-Hof aus Oberellenbach hausgemachte Herzogin-Kartoffel *A1, *A2, *A3, *A7, *A8	

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



Restaurant Ratskeller Spangenberg

## Vital-Menü

s'vegetarische

**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

hausgemachte Herzogin-Kartoffel

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

**Dessert à la Surprise** 9,00 €

ein Dessert wie eine Schachtel Pralinen

man weiß nie was man bekommt

\*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

## 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.



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 - 2017 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</b>	34,00 €
saisonales Gemüse von Hufmanns SoLaWi-Bio-Hof aus Oberellenbach Herzogin-Kartoffeln *A1,*A2, *A3, *A7, *A8	
<b>0,1l - 2013 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>	63,00 €
Suppe, Zwischengang, Hauptgang & Rohmilch-Käse	
<b>4-Gang-Ratsherren-Degustations-Menü</b>	87,50 €
Suppe, Zwischengang, Hauptgang & Dessert mit Weinbegleitung   je ein Glas pro Gang	

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