



Restaurant Ratskeller Spangenberg

## 3-Gang-Menü I

Unsere Menü-Vorschläge für Ihre Feier

### 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

a. A.

Vorspeise, Hauptgang & Dessert

mueller-propf

### Informationen

- Teller-Service -
- \* Zutaten saisonabhängig -
- Preise freibleibend -
- Komponenten austauschbar -
- nach Absprache, ab 20 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

### Saisonales Salat-Bouquet

in Vinaigrette

\*A7, \*A8

\*\*\*

### In Spätburgunder 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

a. A.

Vorspeise, Hauptgang & Dessert

mueller-propf

### Informationen

- Teller-Service -
- \* Zutaten saisonabhängig -
- Preise freibleibend -
- Komponenten austauschbar -
- nach Absprache, ab 20 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

### Kraftbrühe vom Rind

Hausgemachter Eierstich & Wurzelgemüse

\*A2, \*A3, \*A7

\*\*\*

### Duett von der Poularde

Gebratene Brust & Frikassée von der Keule

Broccoli

frittierte Reis-Bällchen

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

\*\*\*

### Dessert-Trilogie

Sorbet aus Roter-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 20 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

### Rahmsuppe von der Alblaisa

Räucherforelle

\*A2, \*A3, \*A7, \*A10

\*\*\*

### Roulade vom Schwäbisch-Hällischen-Schweinenacken

gefüllt mit Shii-Take-Pilzen

zweierlei vom Sellerie

Semmel-Knödel

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

\*\*\*

### Dessert-Trilogie

Sorbet von Cassissée

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 20 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

### 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 20 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

### 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

a. A.

Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert

mueller-propf

### Informationen

- Teller-Service -
- \* Zutaten saisonabhängig -
- Preise freibleibend -
- Komponenten austauschbar -
- nach Absprache, ab 20 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

**Terrine von Shii-Take-Pilzen**  
Bouquet vom Feldsalat\* & Orangen

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

\*\*\*

**Sellerie-Suppe**  
Apfel & Walnuss

\*A1, \*A2, \*A7

\*\*\*

**Spangenberg Hirschkeule\***  
in Spätburgunder geschmort  
Kompott von Quitten\*  
Spitzkohl-Gemüse  
Wacholder & Pizockl-Pasta

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

\*\*\*

**Dessert-Trilogie**  
Parfait von Kardamom  
Strudel von der Schokolade & Kaktusfeigen\*

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

### 4-Gang-Menü II

a. A.

Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert

mueller-propf

#### Informationen

- Teller-Service -
- \* Zutaten saisonabhängig -
- Preise freibleibend -
- Komponenten austauschbar -
- nach Absprache, ab 20 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

### 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

karamellierte Ananas & Piña-Colada-Eis

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

## 4-Gang-Menü III

a. A.

Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert

mueller-propf

### Informationen

- Teller-Service -
- \* Zutaten saisonabhängig -
- Preise freibleibend -
- Komponenten austauschbar -
- nach Absprache, ab 20 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

### Rose vom geräucherten Schwertfisch

Melissen-Pesto

Rettich & Zitrone

\*A7, \*A8, \*A10

\*\*\*

### Erbsen-Schaum-Suppe

von Sesamöl umspielte Jakobsmuschel

\*A7

\*\*\*

### Geschmorte Lammkeule

auf Lamm-Rotwein-Jus

mediterrane Bohnen mit getrockneten 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

a. A.

Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert

mueller-propf

### Informationen

- Teller-Service -
- \* Zutaten saisonabhängig -
- Preise freibleibend -
- Komponenten austauschbar -
- nach Absprache, ab 20 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

### 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

vom Bio-Hof Kirchhof aus Oberellenbach

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

## 5-Gang-Menü I

a. A.

Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert & Käse

### Informationen

- Teller-Service -
- \* Zutaten saisonabhängig -
- Preise freibleibend -
- Komponenten austauschbar -
- nach Absprache, ab 20 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

### Gebratener Kalbsbries

Sellerie, Walnüsse & Äpfel

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

\*\*\*

### Gebratene Garnelen

auf Prosecco-Risotto mit Kürbiskernöl

\*A1, \*A2, \*A7

\*\*\*

### Belper-Knolle der Schweizer-Käse-Trüffel

eine absolute Delikatesse, gehobelt  
auf Nest von hausgemachten Bandnudeln

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

\*\*\*

### Tranchen vom rosa gebratenem Entrecôte

dry Age 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

a. A.

Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang & Dessert

### Informationen

- Teller-Service -
- \* Zutaten saisonabhängig -
- Preise freibleibend -
- Komponenten austauschbar -
- nach Absprache, ab 20 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

### Duett von gebratener Wachtel

Brust nebst 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 Lammcarrée

auf Spätburgunder-Reduktion

gefülltes Kraut mit Lamm

Ofen-Kartoffeln

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

\*\*\*

### Dessert-Trilogie

Tonkabohnen-Mousse, Himbeer-Sorbet

Feigen\* & Blätterteig

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

### 5-Gang-Menü III

a. A.

Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang & Dessert

### Informationen

- Teller-Service -
- \* Zutaten saisonabhängig -
- Preise freibleibend -
- Komponenten austauschbar -
- nach Absprache, ab 20 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

### 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

a. A.

Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang & Dessert

### Informationen

- Teller-Service -
- \* Zutaten saisonabhängig -
- Preise freibleibend -
- Komponenten austauschbar -
- nach Absprache, ab 20 Personen -
- nach Absprache & auf Vorbestellung -
- Änderungen vorbehalten -

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