

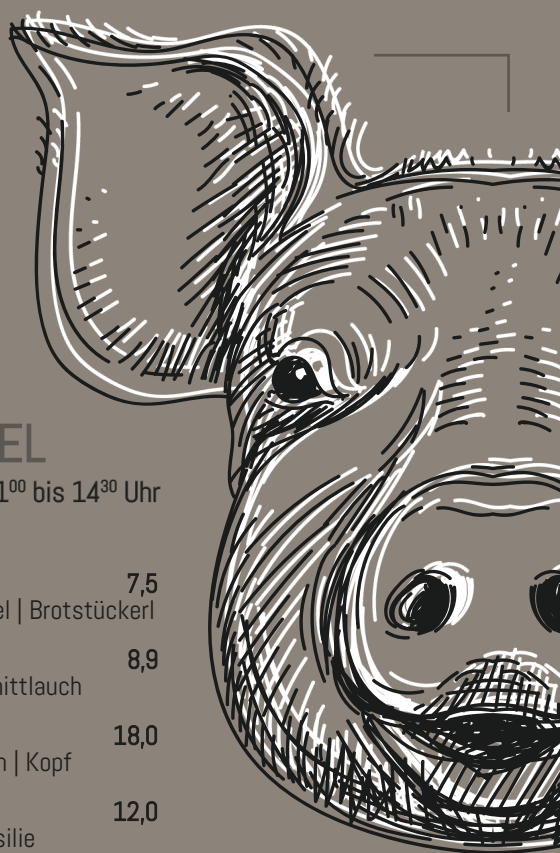
LEONHARD BADER
KULINARIK

DIE SCHLACHTSCHÜSSEL

01. & 22.02. // 08.03. // 05. & 26.04. ab 11⁰⁰ bis 14³⁰ Uhr

METZELESSUPP	7,5
Wurstsuppe mit Einlage direkt aus dem Kessel Brotstückerl	
LEBERKNÖDELSUPPE	8,9
Kesselbrühe unser großer Leberknödel Schnittlauch	
MÜNCHNER VORESSEN	18,0
Kalbsragout von Bries Zunge Lunge Kutteln Kopf	
HIRN & EI	12,0
Gebratenes Hirn & Rührei Bauernbrot Petersilie	
SCHWEINSKOPF „LAUWARM“	12,0
Olivenöl Tomatenvinaigrette Kräuter Brot	
SAUSCHWANZERL-TERRINE „KNUSPRIG GEBACKEN“	13,0
Sauce Remoulade Bratkartoffeln	
SAUMAGEN VOM GRILL ODER AUS DEM SUD	16,9
Sauerkraut Kartoffelpüree	
KALBSBRIES GEBACKEN	24,0 46,0
Remouladensauce Kartoffelsalat	
BLUT- & LEBERWURST	16,9
Sauerkraut Kartoffelpüree Senf	
SCHLACHTSCHÜSSEL „KLASSIK“	16,9
Blut & Leberwurst Wellfleisch Salzkartoffeln	
GUSTOSTÜCKERL VOM SCHWEIN	16,9
Zunge Herz Backerl Wellfleisch Kronfleisch	

Wir bitten um eine Reservierung. Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service.
Kirchenpl. 1 | 76275 Ettlingen | die-ratsstuben.de



DIE GOURMET RATSSTUBEN SCHLACHTSCHÜSSEL

Selbst hergestellte Leber- & Blutwurst | unser Spezial-Saumagen | Baders Kochwürstel | Wellfleisch Schweinszünge | Schweinsbackerl | Sauerkraut mit Lorbeer & Wacholder gekocht | Kartoffelpüree | Salzkartoffeln | Meerrettich | Senf

22,5

inklusive einem Kümmel- oder Topinamburschnäpsle

Die Schlachtschüssel bieten wir gerne auch zur Abholung an.