

ETTlinger MIttagstisch

IN DEN RATSSTUBEN

LEONHARD BADER
KULINARIK

WASSER & SOFTGETRÄNKE

PETERSTALER GOURMET MINERALWASSER Classic oder Medium 0,25L 0,75L	€ 4,25 8,9
BLACK FOREST Stilles Mineralwasser 0,25L 0,75L	€ 4,25 8,9
COCA COLA, FANTA, SPRITE COCA COLA LIGHT, COCA COLA ZERO 0,2L	€ 4,5
PAULANER SPEZI 0,33L	€ 5,4
SCHORLE ZUM DURSTLÖSCHEN Apfel Johannisbeere 0,5L	€ 6,1

APERITIF & DRINKS

LEONHARD BADER KULINARIK Hausmarke Brut 0,1L	€ 7,3
LEONHARD BADER KULINARIK Hausmarke Rose 0,1L	€ 8,5
RAUMLAND TRAUBENSECCO Alkoholfrei 0,1L	€ 7,3
SPRITZ Aperol, Campari 0,3L	€ 9,5

UNSERE WEINE

BADISCHER LANDWEIN Blanc de Blanc Rot 0,25L	€ 7,9
WEINGUT FRIEDRICH BECKER, SCHWEIGEN, PFALZ Weißer Burgunder Grauer Burgunder Rotwein Cuvee Guillaume 0,25L	€ 14,0
LUGANA 0,75L	€ 26,9

UNSERE BIERE

BITBURGER PILS 0,3L	€ 5,1
SCHNEIDER WEISSBIER Original Alkoholfrei 0,5L	€ 6,6
AUGUSTINER MÜNCHNER PILS 0,33L	€ 5,3
AUGUSTINER MÜNCHNER HELL 0,33L	€ 5,3

DIE MARKTKÜCHE

WIENER SCHNITZEL	€ 36,0
SCHNITZEL „WIENER ART“ Rücken vom Landschwein	€ 24,9
CORDON BLEU Rücken vom Landschwein Gefüllt mit Kochschinken & Comté Käse	€ 30,0
Diese Gerichte werden mit hausgemachtem Kartoffelsalat, cremigem Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone serviert.	
PASTA „BOLOGNESE“ Rinderragout nach toskanischem Rezept	€ 15,9
PASTA „PRIMAVERA“ Kirschtomaten Pinienkerne Rucola Parmesan Basilikumpesto	€ 14,9
ALTWIENER SAFTGULASCH VOM RIND Spätzle	€ 19,9
BLUTWURST VOM GRILL Kartoffelpüree Rotweinjus	€ 15,9
FISH & CHIPS Knuspriger Backfisch Pommes Frites Sauce Remoulade	€ 18,9
RINDERKRAFTBRÜHE MIT FLÄDLE & GRIESSNOCKERL	€ 8,9

BADISCHER WURSTSALAT € 14,5	SCHWEIZER WURSTSALAT € 16,5
SELBST HERGESTELLTE LYONER WURST ESSIGGURKE RADIESCHEN ROTE ZWIEBEL ESSIG-ÖL-VINAIGRETTE	SELBST HERGESTELLTE LYONER WURST ESSIGGURKE RADIESCHEN ROTE ZWIEBEL ESSIG-ÖL-VINAIGRETTE EMMENTALER KÄSE
Mit Pommes € 17,0	Mit Pommes € 18,0
Mit Bratkartoffeln € 19,0	Mit Bratkartoffeln € 21,0

DRY AGED FLEISCH

Aus unserer Reifekammer im Restaurant

STEAK FRITES “CAFÉ DE PARIS” Rindersteak Pommes Frites	€ 29,0
KOTELETTE VOM LANDSCHWEIN Pommes Frites Kräuterbutter	€ 28,0
RINDERKOTELETTE	€ 89,0 / KG
ZWIEBELROSTBRATEN Rinderrücken aus unserer gläsernen Reifekammer dreierlei Zwiebel auch gerne vom Entrecôte geschnitten Rotweinjus selbstgemachte Eierspätzle	€ 36,0

CARNIVOURE

DAS RATSSTUBEN RINDERTATAR Kapern Cornichons Schalotten Eigelb Olivenöl dazu Pommes	
Vorspeisenportion 120g	€ 24,0
Hauptspeise 220g	€ 39,0
CARPACCIO & BURRATA 13 Jahre gereifter Fondo Montebello Balsamico Basilikumpesto mild geräucherte Pimento Flakes	€ 24,0

SALATE

RATSSTUBEN FITNESSSALAT Blatt- & Wildkräutersalate Tomaten Gurke Radieschen Pinienkerne Sprossen Marinierte Champignons Gegrillte Zucchini Joghurtdressing oder Hausdressing	€ 17,5
CAESAR SALAD Kopfsalatherzen Parmesandressing gehobelter Parmesan Croutons	€ 17,5
Mit gebratenen Black Tiger Garnelen Rindersteakstreifen Maishähnchenstreifen gebackene Falafel	€ 23,5

TÄGLICH WECHSELNDE
MITTAGSGERICHTE FINDEN SIE
AUF DER TAFEL

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. von 19% . Unsere Speisen können Allergene enthalten | Bitte wenden Sie sich an unseren Service

DAS
RATSSTUBEN
CLUB SANDWICH

DIJONSENF-MAYONAISE | SPECK
SAFTIG GEGRILLTE TRUTHAHNBRUST
TOMATENFILETS | KOPFSALAT | SPIEGELEI
POMMES FRITES

€ 26,0

PHILADELPHIA
CHEESE STEAK
SANDWICH

DRY AGED BEEF HACKFLEISCH
ESSIGGURKE | ZWIEBELCHUTNEY
POMMES FRITES | DIPPINGSAUCE

€ 24,0

BEILAGEN

BROTKORB Zweierlei Aufstrich	€ 7,9
KARTOFFELSALAT	€ 5,0
RAHMIGER GURKENSALAT	€ 5,0
POMMES FRITES	€ 6,0
BRATKARTOFFELN	€ 7,5