

❖ Spargelgerichte Empfehlung ❖

Portion deutscher Stangenspargel vom Spargelbauer Gemmer aus Herold mit Sc. Hollandaise (C,G) oder Butter (G) und neuen Kartoffeln
15,50 €

Wahlweise dazu

- Schweineschnitzel „Wiener“ (A,C) + 7,50€
- Schweinemedallions + 12,50 €
- 250 gr. Rumpsteak + 20,50 €
- 200 gr. Rinderfilet + 25,50 €
- gebratenes Lachsfilet (D) + 14,50 €
- gekochter Schinken + 5,50 €
- geräucherter Lachs (D) + 6,20 €

Markos Spargelschnitzel (A,C,G,4)
Schweineschnitzel, Stangenspargel, Sc. Hollandaise und Käse überbacken dazu Pommes frites
19,50 €

Spargelrisotto (G)
mit grünem und weißem Spargel Rucola und Parmesan
15,90 €

❖ Suppen und Vorspeise ❖

½ dutzend Weinbergschnecken
mit Kräuterbutter und Baguette (G)
8,50 €

Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse,
Walnussdressing und Baguette (G,H)
11,20 €

Spargelcremesuppe mit Bärlauchcremesuppe (G)
Sahnehaube (G) 6,50 €

Bauernhandkäse im Apfelweinsud mit Zwiebeln, Brot und Butter (G)
7,90 €

❖ Salate ❖

Großer Salatteller mit buntem Blattsalat
und Gemüsesalate der Saison,
Tomaten, Gurke, Croutons, Körner, Baguette (6,A)
11,90 €

„Fitness“
mit gebratener Putenbrust, Schafskäse und Ananas(6,A,G)
15,90 €

Beilagensalat (6,A)
4,90 €

❖ Stübchen Klassiker ❖

Schweizer Cordon Bleu vom Kalb
mit Fondue-Käse und Speck gefüllt,
dazu Preiselbeeren und Kartoffelrösti (A,C,G,6)
21,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren,
Pommes frites und Salat (A,C,6)
21,50 €

Dry Aged Kotelett vom Edelschwein (A,G)
mit Kartoffel-Trüffel-Püree, Popcorn, Jus, Röstzwiebeln und
Kräuterbutter
25,50 €

Rinderleber „Berliner Art“ (A,G)
mit Apfelspalten, Zwiebeln, Jus, Kartoffelpüree und Salat
18,50 €

❖ Leckere Steaks vom Rind ❖

Rumpsteak

250 gr. 20,50 €
350 gr. 28,70 €

Filetsteak

200 gr. 25,50 €
300 gr. 38,00 €

dazu wahlweise

- mit Kräuterbutter(G) + 2,00 €
- und Zwiebeln
- mit Pfefferrahmsoße (G) + 2,00 €
- Pommes frites + 3,90 €
- Bratkartoffeln + 4,90 €
- Ofenkartoffel mit Kräuterdip (G) + 4,50 €
- Beilagensalat + 4,90 €

Garstufen (Kerntemperatur)

Very Rare (Bleu) 30 C° Rare 35 C° Medium Rare 43 C°
Medium 52 C° Medium Well 60 C° Well Done 68 C°

❖ Vegetarisch ❖

Gebackener Camembert mit Toast und Preiselbeeren (6,A)
11,50 €

Ofenkartoffel mit Kräuterdip und Salatgarnitur (A,G)
10,90 €

Käsespätzle mit Bergkäse und Zwiebeln dazu Salat (4,A,C,G)
13,90 €

❖ Schnitzel ❖

Schnitzel „Wiener Art“ (A,C) 15,50 €

Schnitzel „Jäger Art“ (A,C,G,I) 16,50 €

Schnitzel „Pfefferrahmsoße“ (A,C,G,I) 16,50 €

Schnitzel „Gorgonzola“ (A,C,G) 17,50 €

Schnitzel „Diavolo“ (scharf) (9,A,C,G) 17,50 €
mit Sahnesoße, Paprika, grüne und schwarze Oliven, Peperoni und Chili

„Marko Schnitzel“
mit Zwiebeln und Jägersoße (A,C,G) 17,50 €

alle Schnitzel mit Pommes frites und Salat

alle Schnitzel auch mit glutenfreier Panade erhältlich
+ 1,30 €

alle Schnitzel auch mit Putenfleisch +1,80 € möglich.

❖ Deftiges ❖

Hacksteak mit Zwiebeln, Pommes frites und Salat (A,C,J)
14,40 €

Räucherlachs mit Ofenkartoffel,
Kräuterdip und Salatgarnitur (6,A,D,G)
15,90 €

Matjesfilets mit Speckbohnen, Sahnemeerrettich und
Bratkartoffeln
13,50 €

❖ Kindergerichte ❖

Kinderschnitzel mit Pommes (A,C)
7,20 €

Chicken Nuggets aus der Putenbrust mit Pommes frites (A,C)
7,20 €

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (6)
4,50 €

❖ **Dessert** ❖

Topfen-Nugat-Knödel mit Fruchtspiegel
und frischen Beeren (A,C,F,G)
7,20 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (G)
6,90 €

Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne (G)
6,90 €

Rhabarber-Erdbeerkompott mit Vanilleeis
6,90 €

Frische Erdbeeren vom Bauer Gemmer mit
Vanilleeis und Sahne
6,90 €

Affogato al Caffè
Espresso mit Vanilleeis
3,00 €

Affogato Kahluma
Espresso mit Vanilleeis und Kaffeelikör
4,20 €

❖ **Warme Getränke** ❖

Tasse Tee 2,50 €

Tasse Kaffee 2,50 €

Cappuccino 2,80 €

Milchkaffee 2,80 €

Latte Macchiato 2,90 €

Espresso 2,30 €

Espresso Macchiato 2,60 €

Tasse Drink-Schokolade 2,50 €

❖ **Neue Termine** ❖

Steak-Tasting pro Person 120 €

Am 22.06 und 20.07

Samstags jeweils um 16 Uhr

Informationen und Buchung auf unserer Homepage

Muttertag 12. Mai

von 11.30 bis 21 Uhr

„Betriebsurlaub vom 03.06 bis 13.06.2024
Ab Freitag den 14.06 sind wir wieder da!“

SUSHI KURS pro Person 110 €

am 10.08 und am 17.08 findet

wieder unser SUSHI -Kurs statt.

Informationen und Buchung auf unserer Homepage

Reservierung von Vorteil!

Wieder da!

Hausgemachter Eistee

„Pfirsich“

0,3 l 3,50 €

0,4 l 4,30 €

Hausgemachte

Rhabarberschorle

0,3 l 3,00 €

0,4 l 3,80 €

Zusatzstoffe:

- 1= mit Konservierungsstoff,
- 2= mit Geschmacksverstärker,
- 3= mit Antioxidationsmittel,
- 4= mit Farbstoff,
- 5= mit Phosphat,
- 6= mit Süßungsmittel,
- 7= koffeinhaltig,
- 8= chininhaltig,
- 9=geschwärzt,
- 10=enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

- A= glutenhaltiges Getreide
- B= Krebstiere
- C= Eier
- D= Fisch
- E= Erdnüsse
- F= Soja
- G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H= Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- I= Sellerie
- J= Senf
- K= Sesamsamen
- L= Schwefeldioxid und Sulfite
- M= Lupinen
- N= Weichtiere

Herzlich Willkommen



„Bei uns laufen die Speisen
nicht vom Band,
wir kochen noch mit Herz und
Hand.“
Für uns zählt der Geschmack
und ein Gaumenerlebnis!

Restaurant Ratsstübchen
Inhaber Marko Scheib,
Austrasse 5 in 65623 Hahnstätten

www.ratsstuebchen-hahnstaetten.de
Mail: ratsstuebchen@gmx.de
Tel. 06430 – 6814

❖ Öffnungszeiten ❖

Mittwoch bis Samstag ab 17 Uhr
Sonn- und Feiertags von 11 Uhr – 14 Uhr
und ab 17 Uhr bis 22 Uhr

Warme Küche:

Mittwoch bis Samstag von
17 Uhr bis 21 Uhr

Sonn- und Feiertags 11.30 Uhr bis 14 Uhr
und 17 Uhr bis 20 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag