

# Vorspeisen & kleine Gerichte

## Warme Vorspeise

Türkische rote Linsensuppe	7,50€
Tomatensuppe (x)	7,50€

## Kalte Vorspeise

Tomate - Mozzarella mit Brot (A,N,X)	13,90€
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigenmouse an Salatbouquet (H,N,P,X)	15,90€
Thunfisch - Bruschetta an Salatbouquet (A,N,P,U,T,B)	13,90€
Scampi in Olivenöl mit Knoblauch & Brot an Salatbouquet (A,M,P,U,N,S)	15,90€

## Kleine Gerichte

Schweizer Rösti mit Champignons, Zwiebeln, Käse überbacken & Salat (A,N,P,X)	16,90€
Gebratenes Gemüse mit Kräutercremē & Brot (A,P,X)	16,90€
Folienkartoffel mit Kräutercremē & Salat (N,P,X)	14,90€
Folienkartoffel mit Räucherlachs, Kräutercremē & Salat (N,P,U,X)	17,90€
Folienkartoffel mit Putenbruststreifen, Kräutercremē & Salat (N,P,X)	17,90€
Folienkartoffel mit Rinderstreifen, Kräutercremē & Salat (N,P,X)	19,90€
Reibekuchen mit Räucherlachs an Salatbouquet (A,N,P,U)	17,90€

# Salate & Pasta

## Salate

Großer gemischter Salat mit;	13,90€
• Gebratenen Käseecken (A,N,P,T,X)	15,90€
• Gebratenen Champignons & gebratenen Zwiebeln	15,90€
• Thunfisch, Oliven, Zwiebelringen & Ei (N,P,T,U)	18,90€
• Gebratene Hähnchenbrust & Sweet Chili Dip (N,P,X)	18,90€
• Scampi & Sweet Chili Dip (N,P,U,S)	19,90€
• Rindfleischstreifen & gebratenen Champignons (N,P,X)	19,90€
• Gebratene Lachswürfel (A,N,P,U)	20,90€

## Nudeln

Penne mit Basilikumpesto, Tomaten & Parmesan (A,J,T,X)	17,90€
Penne mit mediterranem Gemüse, Rindfleischstreifen & Chili (A,M,T)	19,90€
Penne mit Scampi, Gemüse, Knoblauch & Chili (A,M,T,S)	19,90€
Bandnudeln mit Lachswürfeln & Spinat in Weißweinsoße (A,M,T,U,X)	20,90€
Bandnudeln mit Spinat & Gorgonzolasoße (A,M,T,X)	17,90€
Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen, Champignons, Frühlingslauch in Weißweinsoße (A,M,T,X)	18,90€

# Geflügel, Fisch & Schwein

## Geflügel

Hähnchenbrust mit Kräuterbutter, Ratatouille & Kroketten (A,T,X)	21,90€
Hähnchenbrust mit Gorgonzolasoße, Pommes & Salat (M,T,X)	21,90€

## Fisch

Lachsfilet auf Zitronen – Dill – Hollandaisesoße, Spinat & Reibekuchen (A,T,U,X)	25,90€
Zanderfilet auf Ratatouille – Gemüse & Salzkartoffeln (A,T,U,X)	25,90€

## Schwein

Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ mit Pommes & Salat (A,N,P,T,X)	17,90€
Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße, Pommes & Salat (A,N,P,T,X)	19,90€
Schweineschnitzel mit Hollandaisesoße, Kroketten & Salat (A,N,P,T,X)	19,90€
Schweinefiletgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße, Kartoffelgratin & Speckbohnen (A,N,P,T,X)	22,90€
Schweinefiletgeschnetzeltes in Bernaisesoße, Kroketten & Salat (A,N,P,T,X)	22,90€

# Rind & Extra Beilagen

## Rind (Argentinisches Rumpsteak)

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes & Salat (N,P,X)	31,90€
Rumpsteak mit Champignons, Ofenkartoffel & Salat (M,N,P,X)	31,90€
Rumpsteak mit Pfeffersoße, Kartoffelgratin & Speckbohnen (M,N,P,X)	31,90€
Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, Kroketten & Salat (A,N,P,T,X)	31,90€
Grillteller mit Medaillons vom Hüftsteak, Schweinesteak & Pute, dazu Speckstreifen, Grilltomate, Champignon, Kräutercreme, Pommes & Salat (M,N,X)	35,90€

## Extra Beilagen

Reibekuchen st.	3,00€	Champignons	4,50€
Gebrat. Zwiebeln	3,50€	Spinat	4,50€
Gebrat. Käseecken st.	1,80€	Brokkoli	4,50€
Mayonnaise	0,80€	Bandnudeln	4,50€
Kräuterbutter	1,50€	Pommes	4,50€
Kräutercremē	2,50€	Kroketten	4,50€
Versch. Soßen	3,90€	Salzkartoffeln	4,50€
Knobi-Kräuteröl	3,90€	Kartoffelgratin	5,90€
Ketchup	0,80€	Folienkartoffel	8,90€
Beilagensalat	4,50€	mit Kräutercreme	
Speckbohnen	5,50€		

# Wein

## Weißwein

### Chardonnay trocken

L'Herbe Sainte, Languedoc

Schön abgerundet mit dezenter Säure  
& Tropischen Fruchtaromen.

0,2L Glas

7,50€

0,75L Flasche

24,90€

### Riesling Spätlese trocken

Weingut Anton Maringer, Mosel (Trittenheimer  
Apotheke)

Erfrischende Säure kombiniert mit angenehmen  
Schmelz & reifen Fruchtnoten.

**Nur als Flaschenwein!**

0,75L Flasche

24,90€

### Grauer Burgunder halbtrocken

Ruppertsberger Winzerverein, Pfalz

Unkompliziertes Genusserlebnis mit dezent  
betonter Süße im Geschmack.

0,2L Glas

7,50€

0,75L Flasche

24,90€

### Grauer Burgunder trocken

Weingut Thilo Stark, Rheinhessen

Frischer fruchtiger Burgunder mit Noten von  
Banane, Melone & Karamell, milde Säure und voll-  
mundig weich.

0,2L Glas

7,50€

1L Flasche

29,90€

## Rosé

### **Rotling halbtrocken**

Weingut Schenk, Deutscher Landwein Main

0,2L Glas

7,50€

0,75L Flasche

24,90€

Rote Frucht steht aromatisch im Vordergrund.

Leicht & locker am Gaumen.

### **Sardasol Rosado trocken**

Vina Sardasol, Navarra

0,2L Glas

7,50€

0,75L Flasche

24,90€

Wundervoll ausladend mit Anklängen von

Erdbeeren & anderen roten Früchten.

### **Rotwein**

L'Herbe Sainte, Languedoc

0,2L Glas

7,50€

0,75L Flasche

24,90€

Würzige Noten & dunkle Früchte gepaart mit Fülle

& Nachhaltigkeit.

### **Dornfelder halbtrocken**

Weingut Stark, Rheinhessen

0,2L Glas

7,50€

1L Flasche

29,90€

Angenehme Süße mit roten Fruchtaromen & einer

leichten Würze.

# Dessert & Allergenkennzeichnung

## Dessert

Tiramisu garniert mit Obst (G,T,X)	9,90€
Vanilleeis mit heißen Kirschen & Sahne (T,X)	8,90€
Warmer Schokoladenkuchen mit Obst, Vanilleeis & Sahne (A,T,X)	9,90€
Nuss- Nougat Tartufo garniert mit Obst (Italienische Eisspezialität)(X,T,G)	9,90€

## Allergenkennzeichnung

### Gluten – Glutenhaltige Getreide

A: Weizen

B: Roggen

C: Gerste

D: Hafer

### Schalenfrüchte

E: Mandeln

F: Paranüsse

G: Haselnüsse

H: Walnüsse

I: Cashewnüsse

J: Pecannüsse

K: Pistazien

L: Macadamia

### Sonstige Allergene

M: Sellerie

N: Senf

O: Sesam – Sesamsamen

P: Schwefeldioxide – Sulfide

Q: Lupinen

R: Weichtiere

S: Krebstiere

T: Eier

U: Fisch

V: Erdnüsse

W: Sojabohnen

X: Milch

**RATHAUS**  
*Bistro*

Restaurant • Cafe