

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€
Scampì 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 Kräutercremé & Brot (A,P,X)	16,90€
Folienkartoffel mit Kräutercremé & Salat (N,P,X)	14,90€
Folienkartoffel mit Räucherlachs, Kräutercremé & Salat (N,P,U,X)	17,90€
Folienkartoffel mit Putenbruststreifen, Kräutercremé & Salat (N,P,X)	17,90€
Folienkartoffel mit Rinderstreifen, Kräutercremé & Salat (N,P,X)	19,90€
Reibekuchen mit Räucherlachs an Salatbouquet (A,N,P,U)	17,90€

Salate & Pasta

Salate

Großer gemischter Salat <i>mit</i> ;	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€
Kräutercremé	2,50€	Kroketten	4,50€
Versch. Soßen	3,90€	Salzkartoffeln	4,50€
Knobi-Kräuteröl	3,90€	Kartoffelgratin	5,90€
Ketchup	0,80€	Folienkartoffel mit Kräutercreme	8,90€
Beilagensalat	4,50€		
Speckbohnen	5,50€		

Wein

Weißwein

Chardonnay trocken

L'Herbe Sainte, Languedoc

0,2L Glas

7,50€

0,75L Flasche

24,90€

Schön abgerundet mit dezenter Säure
& Tropischen Fruchtaromen.

Riesling Spätlese trocken

Weingut Anton Maringer, Mosel (Trittenheimer
Apotheke)

0,75L Flasche

24,90€

Erfrischende Säure kombiniert mit angenehmen
Schmelz & reifen Fruchtnoten.

Nur als Flaschenwein!

Grauer Burgunder halbtrocken

Ruppertsberger Winzerverein, Pfalz

0,2L Glas

7,50€

0,75L Flasche

24,90€

Unkompliziertes Genusserlebnis mit dezent
betonter Süße im Geschmack.

Grauer Burgunder trocken

Weingut Thilo Stark, Rheinhessen

0,2L Glas

7,50€

1L Flasche

29,90€

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

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