

Suppen / Soups

<i>Kartoffelcremesuppe mit einem Kressehäubchen</i> <i>Potato cream Soup with a cap of cress</i>	€ 4,00
<i>Kraftbrühe mit Crepestreifen und Gemüsejulienne</i> <i>Beef consomme with shredded pancake</i>	€ 4,00
<i>Bierschaumsuppe mit einem Speck-Chips</i> <i>Beer foam soup with a bacon chip</i>	€ 4,00

Salate und Vorspeisen / Salads and Starters

<i>Salat vom Büffet</i> <i>Salad from the bar</i>	€ 5,00
<i>Feldsalat mit Speck, Zwiebeln und Walnüssen</i> <i>in Kartoffel-Dressing</i> <i>Lamb's lettuce salad with bacon, onions and walnuts in a potato dressing</i>	€ 8,00
<i>Lauwarmer Ziegenkäse mit Pinienkernen</i> <i>und Akazienhonig</i> <i>Warm goat cheese with roasted pine nuts and acacia honey</i>	€ 9,00
<i>Räucherlachs an hausgemachten Reibekuchen</i> <i>mit Dill-Schmand</i> <i>Smoked salmon at homemade potato cakes with dill sour cream</i>	€ 9,00

Vegetarisches / Vegetarian

<i>Gemüsestrudel auf einer</i> <i>Weisswein-Kochkäse-Sauce</i> <i>Vegetable strudel on a white wine sauce with marinated cheese</i>	€ 9,50
<i>Brez'n-Serviettenknödel</i> <i>mit Pfifferlingen a la crème, dazu ein Salat vom Büffet</i> <i>Pretzel-dumplings with creamy chanterelles and a salad from the bar</i>	€ 11,00

Hauptspeisen / Main dishes:

- Schweinshaxe vom Grill mit Meerrettich,
Bratkartoffeln, und einem Salat vom Büffet* € 14,50
Knuckle of pork with horse-radish, roasted potatoes and a salad from the bar
- Schweineschnitzel "Wiener Art"
mit Pommes frites und einem Salat vom Büffet* € 12,50
Breaded escalope of pork with French fries and a salad from the bar
- Kochkäs-Schnitzel* € 13,50
mit Bratkartoffeln und einem Salat vom Büffet
*Escalope of pork with 'Kochkäs (soft marinated cheese),
served with fried potatoes and a salad from the bar*
- Schweinefiletmedaillons in Pfifferlingrahm
dazu Spätzle und ein Salat vom Büffet* € 14,50
*Loin of pork with creamy chanterelles,
Spätzle (homemade German noodles) and a salad from the bar*
- Bierbrauer-Gulasch vom Rind* € 14,50
*-in dunklem Bier gegart-,
dazu Brez'n-Serviettenknödel und ein Salat vom Büffet*
*Brewer's beef goulash -cooked with our dark beer-
served with pretzel dumplings and a salad from the bar*
- Tafelspitz mit Frankfurter grüner Sauce.* € 15,50
dazu Salzkartoffeln und ein Salat vom Büffet
*Prime boiled beef with green sauce Frankfurt style
with boiled potatoes and a salad from the bar*

*Rinderroulade "Hausfrauen Art" € 15,50
mit Gurke, Speck, Zwiebel gefüllt
dazu Petersilienkartoffeln und Bohnen
Roulades of beef , filled with ham, acid cucumber and onions,
with parsley potatoes and beans*

*Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter € 19,00
und Pommes frites. dazu ein Salat vom Büffet
Grilled rump steak with maitre d' hotel butter,
served with French fries and a salad from the bar*

*Rumpsteak vom Grill mit Zwiebeln € 19,50
dazu Bratkartoffeln und ein Salat vom Büffet
Grilled rump steak with fried onions, roasted potatoes and a salad from the bar*

*Kalbsbraten „Großmutter Art“ mit Rahmsauce € 17,00
dazu Butterspätzle und Gemüse vom Markt
Roast of veal „Grandmother's style“ with a creamy sauce,
buttered Spätzle and vegetables from the market*

Fisch/Fish:

*Frische Forelle gebraten € 16,50
mit Kräutern und Knoblauch gefüllt, dazu
Petersilienkartoffeln und ein Salat vom Büffet
Fresh grilled trout, filled with herbs and garlic
served with parsley potatoes and a salad from the bar*

*Kabeljau im Bierteig gebacken € 16,00
mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln
und ein Salat vom Büffet
Beer-battered codfish with sauce tartar, steamed potatoes
and a salad from the bar*

Desserts:

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce € 5,00
Homemade red jellied fruit with a vanilla sauce

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesauce € 6,00
Apple strudel with vanilla ice-cream and a vanilla sauce

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne € 6,00
Vanilla ice-cream with hot cherries and whipped cream

Crème Brulée mit frischen Früchten € 7,00
Crème Brulee with fresh fruits

Halbgefrorenes vom weißen Nougat auf Himbeermark € 8,00
mit frischen Früchten
Parfait of white nougat on a raspberry puree with fresh fruits

*Unseren kleinen Gästen servieren wir gerne alle Speisen
unserer Karte in kleinen Portionen*
We serve all the dishes to children in smaller portions.

Getränke:

Ratsbräu Biere -kellerfrisch-:

<i>Ratsbräu Premium</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>hell, nach Pilsner Art</i>	<i>0,4 l</i>	<i>€ 3,20</i>
	<i>1,0 l</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Ratsbräu "Spezial"</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Export, dunkel</i>	<i>0,4 l</i>	<i>€ 3,20</i>
	<i>1,0 l</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Ratsbräu Hefeweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Radler, Bier-Cola</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 2,10</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Darmstädter -alkoholfrei-</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 2,70</i>

Aperitifs:

<i>Campari-Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Campari-Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Sherry trocken</i>		<i>€ 3,50</i>
<i>Martini weiß</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Glas Sekt (Henkell)</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Kir Royal mit Sekt</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 4,80</i>

Alkoholfreie Getränke:

<i>Odenwald-Quelle Premium Mineralwasser</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Vittel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Coca-Cola, Coca-Cola light</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Neu's Apfelsaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Neu's Orangensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Bitter-Lemon</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Höhl Apfelwein</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 2,00</i>

Heißgetränke:

<i>Tasse Schümli Kaffee</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Tasse Kaffee entcoffeiniert</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Tasse Espresso</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Tasse Capuccino mit Milchschaum</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Glas Schwarztee</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Glas Pfefferminz-, Kamillen-, Hagebuttentee</i>	<i>€ 2,00</i>

Weine:

Weißweine:

<i>Heppenheimer Eckweg Riesling, QbA, halbtrocken Bergsträsser WZG, Heppenheim</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Heppenheimer Stemmler Riesling, trocken, QbA Bergsträsser WZG, Heppenheim</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Grauer Burgunder Baden, trocken, QbA Bergsträsser WZG, Heppenheim</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Pinot Grigio Zenato Veneto, Italien</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 4,80</i>

Weißherbst:

<i>Wachenheimer Mandelgarten Portugieser Weißherbst, QbA Wachtenburg WZG</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,60</i>
--	--------------	---------------

Rotweine:

<i>Sasbachwaldener Alde Gott Spätburgunder Rotwein trocken, QbA, WZG Sasbachwalden, Baden</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Barbera d' Alba Nuela, D.O.C, Piemont</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Beau Mayne Rouge Dourthe Frères, Bordeaux, Frankreich</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Pinotage Shiraz Leopards Leap Südafrika</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 5,50</i>

Flaschenweine :

Weissweine:

2009er	<i>Libaio Chardonnay Ruffino, Toscana</i>	0,75 ltr.	€ 24,00
2008er/ 2010er	<i>Schloss Vollrads Riesling Kabinett trocken</i>	0,75 ltr.	€ 28,00
2008er/ 2010er	<i>Heppenheimer Centgericht Grauburgunder Spätlese trocken Staatsweingut Bergstrasse</i>	0,75 ltr.	€ 28,00

Rotweine:

2004er/ 2007er	<i>Chateau Cissac Cru Bourgeois</i>	0,75 ltr.	€ 40,00
2008er	<i>Rosso di Montalcino Tenuta Caparzo, Toscana</i>	0,75 ltr.	€ 35,00
2006er	<i>Chianti Classico Ducale Ruffino Riserva</i>	0,75 ltr.	€ 41,00
2005er/ 2006er	<i>Valduero Crianza Tinto Bodegas Valduero Ribera del Duero, Spanien</i>	0,75 ltr.	€ 49,00
2008er/ 2009er	<i>Shiraz Allesverloren Swartland, Südafrika</i>	0,75 ltr.	€ 32,00

Sekte und Champagner:

<i>Mumm Piccolo dry</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Henkell trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 26,--</i>
<i>Mumm extra dry</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 28,--</i>
<i>Prosecco di Valdobbiadene V.S.Q.P.R.D. - Extra Dry</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 25,--</i>
<i>Lanson, Black Label, Brut Champagner, Reims</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 60,--</i>
<i>Moet & Chandon Brut Imperial, Epernay</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 72,--</i>

Spirituosen:

<i>Ratsbräu Malzbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Ratsbräu Hopfenkräuter</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Elsässer Kirschwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Elsässer Williams</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Cognac Hennessy V.S.O.P</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Baileys</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,50</i>