

FEIN GEKOCHT.

Das Restaurant Ratskeller ist nicht weniger als eine Hommage an die schwäbisch / fränkische Küche. Wir bekennen uns zu alten überlieferten Rezepten und adeln regionale Klassiker durch die Verwendung hochwertiger Zutaten und mit unserem Verständnis, fein zu kochen.

Dazu bringen wir frischen kulinarischen Wind in historisches Gemäuer mit den Empfehlungen unserer TOWNHALL Gerichte. Im Stil der NEO FUSION Küche interpretieren und kombinieren wir Zutaten und Gerichte geschmackvoll neu.

Wir kochen nicht für Führer und Guides, sondern lediglich für eine Auszeichnung: Die Zufriedenheit unserer Gäste!

APERERO

Hugo, Hugo Rose, oder Aperol

7,00 €

oder darf es mal ein besonderer Spritz sein?

Morganit

Belsazar Vermouth Rose, Tonic, Himbeer Cooler

Mystic Mango

Vermouth white, Thomas Henry mystic Mango, Rosmarin

The James

Holunder, Weisswein, Ginger Ale, Olive

jeweils 8,50 €

VEGETARISCHE MENÜ EMPFEHLUNG

Gruß aus der Küche

Zu unserer Salzsieder Butter in Erinnerung an die Haller Geschichte servieren wir einen kleinen Gruß aus der Küche.

*

Carpaccio von der Zucchini

gezapfter Burrata / getrocknete Tomaten / Minze

**

Deutschsprachige Tortellini in Kürbis

mit eigenem Öl / Espuma

Mousse vom Schwäbischen Käsekuchen

Himbeere

32,00 € p. P.

Sehr gerne können Sie die Gänge unserer Menüs auch als einzelne Gerichte bestellen. Kombinieren Sie Vorspeise, Hauptgang oder Dessert ganz nach belieben.

11,00 € / 15,50 € / 9,00 €

ROMANTIK MENÜ

Gruß aus der Küche

Auf Ihre Geschmackserlebnisreise stimmen wir Sie mit einer kleinen Überraschung aus der Küche ein

*

„Ein Schwabe auf Reisen“

Krautfleckerl als Salat / Jakobsmuschel / Granatapfel

**

Geschmorte Kalbsbäckchen

Madeirajus / Buchenpilze / Süßkartoffelpüree

Hausmacher Sauerrahmeis

Granite von der Blattpetersilie / Crumble von Steinpilzen

42,00 € p. P.

Sehr gerne können Sie die Gänge unserer Menüs auch als einzelne Gerichte bestellen. Kombinieren Sie Vorspeise, Hauptgang oder Dessert ganz nach Belieben.

13,50 / 23,00 / 9,50

VORNEWEG

Schwarzwurzel Suppe Taste of Townhall

Salbei / Himbeere

7,00 €

Bull Soup

mit eigener Einlage / Gemüse

6,50 €

„Es gibt nichts, was wir nicht empfehlen können, aber das hier besonders“

Schwäbisch Hällisches Spanferkel Carpaccio

unwiderstehlich mit hausmacher Radieschen Dressing

12,00 €

Wildkräutersalat

„geadelt“

auf einem Carpaccio von der Eismeer Garnele

13,50 €

„fleischlos“

an gratiniertem Hohenloher Ziegenkäse

10,50 €

HOMMAGE

Maultaschen

„Herrgottsbscheißerle“ mit schwäbischem Kartoffelsalat, beides nach Geheimrezept
wahlweise in Brühe oder angebraten, oder als Duett aus Beidem

17,50 €

Linsen, Spätzle und Saitenwürstle

damit ist schon alles gesagt, außer dem selbstbewussten Hinweis,
dass unsere Linsen vielleicht die besten im Ländle sind

17,50 €

Rostbraten „Adelshof“

Rahmsauerkraut / eigene Spätzle / Zwiebeljus / Maultasche

29,50 €

Schwäbisches Filetpfännle

Sous vide gegartes Schweinefilet / Rahmchampignons / Spätzle

19,50 €

Fishermans`

Gebratenes Zanderfilet / Rahmlauch / Weisswein-Risotto

24,50 €

SPEZIALITÄTEN

Schweinebauch knusprig „Suzie Wong“

Teriyaki / geschmorter Chicorée / Sesam Brezelknödel

21,00 €

Trollinger Braten „unser Bester“

eine Sauce wie Lack / dazu Rotkraut / Kartoffelknödel

19,50 €

Kabeljau dreifach glasiert

Molke-Mohn-Reduktion / Kartoffel / Lauch

22,50 €

Rinderfilet TOWNHALL

Falsche Tomate / Feige-Minz-Reduktion / Leber Praline / Trüffel Gnocchi

35,00 €

Vegetarisch mit Gorgonzola und Kartoffel

Geschichtetes / Vichy-Karotten / Kräuterschaum

12,50 €

COMPLETE

Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm

frisch gebackene Apfelringe / Vanille Sauce

8,00 €

The Melting Pot

Vanille / Schokolade / Nuss / Himbeere

11,00 €

...oder wählen Sie ein Dessert aus unseren Menüs.

Das kleinste Dessert der Welt

Kein Dessert ist auch keine Lösung. Großer Auftritt für eine kleine Kugel Eis.

Kugel

3,00 €

Butterkeks

Sauerrahm

Saisonale Sorten

Lesen Sie auch unser Kleingedrucktes:

Für den ungezwungenen Hunger, in Lobby, Ratskeller oder TOWNHALL.

Unsere doppelte Currywurst, wir adeln sie mit Pommes frites, eine höfische Portion
11,00 €

Sie möchten eine Geschmackerlebnisreise durch die regionale Küche unternehmen?

Gerade für Geschäftsessen und besondere Anlässe mit Gästen empfehlen wir unser Degustationsmenü
in 5 Gängen als kulinarische Reise durchs Ländle. Auf Vorbestellung 35,00 €.