



MISSION OHNE MISSIONIEREN.
FEIN GEKOCHT.

Diese Überschrift ist ein Versprechen und vereint zwei Küchenkonzepte unter einem Dach und in einer Speisekarte, mit der Gemeinsamkeit von Hochgenuss in ganz unterschiedlichen Interpretationen. Sie entscheiden sich für eines der beiden Restaurants aber immer für den guten Geschmack und das ist für uns die beste Wahl.

Adelshof verpflichtet. Als Gasthaus mit einer Geschichte bis zurück ins 12. Jhdt. fühlen wir uns im Restaurant Ratskeller der Tradition verbunden und adeln regionale Klassiker mit überlieferten Rezepten und handwerklicher Zubereitung.

Ganz ohne Staub bedeutet Geschichte aber auch die Gegenwart zu verstehen, um die Zukunft zu gestalten. Mit der Zeit zu gehen reicht uns nicht aus – wir wollen eigene Maßstäbe setzen.

Mit dem Y | Restaurant im Ratskeller (gesprochen „why“) präsentieren wir zudem eine neuartige Gourmetküche die fleischlos, aber nicht weniger geschmackvoll daherkommt.

Y | radikalisiert nicht in den Schubladen der fleischlosen Ernährungsformen. Genuss definiert sich bei uns nicht über Verzicht oder Konventionen. Deshalb kann bei uns auch pflanzliche Hochküche neben regionalen Klassikern in einer Speisekarte stehen.

Antonio Lorusso präsentiert in seinen pflanzlichen fine dining Menüs heimische Produkte, genauso vielfältig wie überraschend in den Aromen.

Sie bestellen nach Lust, Laune, Überzeugung oder ganz einfach nach Appetit.

APERERO

INFUSION SAISONAL

Jahreszeitliche Aromen

aufgegossen mit unserem Hausmarke Adelshof Sekt

0,1 l 6,00 €

ALKOHOLFREIER SECCO NACH SAISON

0,1 l 6,00 €

KLASSISCHE SIGNATURE APERITIF

MAYFLOWER MARTINI

Gin / Apricot Brandy / Apfelsaft / Holunderblüte / Zitronensaft

0,1 l 8,00 €

HIMBEER INGWER FIZZ

Gin / Ingwer / Zitrone / Himbeere / Soda / Meersalz

0,2 l 8,00 €

ADELSHOF PASSION

Campari / Rum / Maracuja

0,2 l 7,50 €

EXPLORE

RED ROSES MAI TAI „Lass Blumen Sprechen“

Rosenblüte / Sekt / Grand Marnier / Limette

0,2 l 8,00 €

SALBAI CRUSHED

Gin / Salbei / Limette

0,2 l 7,50 €

ZITRUSZAUBER

Brauner Rum / Grapefruit / Zitronengras / Lemon

0,2 l 7,50 €

ALKOHOLFREIE APERITIF COCKTAILS

ADELSHOF SPRITZ

Kokossirup / Thomas Henry Bitterlemon / Blaubeeren

CRODINO VERGINE

Crodino / Tonic / Limette

ADELSHOF „KUTSCHER“

Maracuja / Curacao / Angostura / Minze

je 0,2 l 7,00 €

WEINBEGLEITUNG ZU IHREM Y | MENÜ

Auswahl der ausgesuchten Weine

NO SEX – JUST RIESLING, RIESLING, EMIL BAUER, PFALZ

KINGS OF PROHIBITION, CHARDONNAY, CALABRIA FAMILY, AUSTRALIEN

SCHEU ABER GEIL, SCHEUREBE, EMIL BAUER, PFALZ

BIG BOYS, ZINFANDEL, MARE MAGNUM, ITALIEN

PINK PONY, ROSÉ, WEINGUT BORN, SAALE-UNSTRUT

| | | | |
|------------------------------|---------|------------------------|---------|
| 3-Gang Menü Begleitung 0,1 l | 12,00 € | große Begleitung 0,2 l | 23,00 € |
| 5-Gang Menü Begleitung 0,1 l | 20,00 € | große Begleitung 0,2 l | 39,00 € |

... oder entscheiden Sie sich für unsere alkoholfreie Saft / Soft Begleitung

Y | BEST OF FINE DINING

Auf Ihre Geschmackserlebnisreise stimmen wir Sie mit
unserer falschen Jakobsmuschel auf Algensalat ein

*

TERRINE VON WILDKRÄUTERN

Muffin von Topinambur / Weinbeere in Sherry

**

BUNTE BEETE SUPPE

Pur mit Ihren Einlagen

LAUCHMAULTÄSCHLE

Pilz / Kartoffel / Mandarine

KAISERGEMÜSE

Der Name ist Programm

UNIQUE

Brownie / Birnenparfait / Kumquat / Meringe von der Kichererbse

68,00 €

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

12,00 € / 9,00 € / 19,00 € / 21,00 € / 12,00 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

ALKOHOLFREIE "SAFT-SOFT" BEGLEITUNG ZU IHREM Y | MENÜ

Auswahl unserer kreativen und korrespondierenden Begleiter
(gerne auch als Cocktail vorweg, zwischendurch oder hinterher bestellen)

QUITTEN-KRÄUTER SODA

Genau wie der Name verrät

0,25 l 5,00 €

CHERRY MUSHROOM BREW

Kombucha / Amarena Kirsche

0,25 l 6,00 €

CHINOTTO SPRITZ

Chinotto / Orange / Tonic

0,2 l 6,00 €

MARGERITA VOM WILDEN RUCCOLA

Wilder Rucola / Pfirsich / Limette

0,2 l 6,00 €

CLOUDY SESAM

Birne / Zitrone / Sesamöl / Saat

0,2 l 6,00 €

SPICY PUMPKIN SOUR

Kürbis / Orange / Zitronen / karamellierte Chili

0,1 l 5,00 €

| | |
|-------------------------------|---------|
| 3-Gang „Saft-Soft“ Begleitung | 15,00 € |
| 5-Gang „Saft-Soft“ Begleitung | 25,00 € |

Y | UNSER SIGNATURE MENÜ ZUM KENNENLERNEN

Auf Ihre Geschmackserlebnisreise stimmen wir Sie mit
unserer falschen Jakobsmuschel auf Algensalat ein

*

UNTYPISCHE NUDELSUPPE

Essenz von der Tomate / eigene Hanfnudeln / Shiitake / Sauerkirsche

**

WILDER WILDER WILDER BROKKOLI

Brennnessel / Matcha / gepickelte Stachelbeere

BIENENKÖRBCHEN

Honig / Lavendel / Kürbis / Orange

43,00 € p. P.

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

12,00 € / 21,00 € / 13,00 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal



Mit der Küche des Y | Restaurant im Ratskeller wollen wir zu den besten vegetarischen Restaurants in Europa gehören.

Hingegen verschreibt sich der Ratskeller mit seiner traditionellen Romantik Küche den Spezialitäten der Region.

Lassen Sie sich unser Romantik Menü in 3- oder 5 Gängen empfehlen, oder wählen Sie a la carte aus den Klassikern der Region, die wir mit viel Sorgfalt und nach überlieferten Rezepten für Sie zubereiten. Hier sind es die einfachen- und vielleicht auch manchmal schon beinahe vergessenen Gerichte, die ausgezeichnet schmecken.

ROMANTIK-MENÜ

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

*

PASTRAMI TÖRTCHEN VON DER ENTE

Roggen / Chimichurri / Eigelb

**

KLASSISCHES BOEF BOURGUIGNON

Gebrannte Kartoffel / Champignons an roter Zwiebel

CRÈME BRÛLÉE VOM MOHN

Boskop Sorbet „Barrique“

47,00 € p. P.

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

15,00 € / 23,00 € / 11,00 €

ALS 5 GANG MENÜ MIT

HUMMER BISQUE | Dillöl | Chrostini

WACHTELBRUST | Belugalinsen | Orange und Curcuma

72,00 € p.P.

Einzelpreise: 11,00 € / 15,00 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal



RATSKELLER A LA CARTE

VORNEWEG

BULL SOUP

kräftige Rinderkraftbrühe mit eigener Einlage

7,00 €

ZWIEBELSUPPE

mit schwäbischem Rahmkäse

7,00 €

WILDKRÄUTERSALAT

„geadelt“ mit Landschinken und gebackenem Ziegenkäse

14,00 €

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

SCHWÄBISCH HÄLLISCHES SPANFERKEL-CARPACCIO

unwiderstehlich mit hausmacher Radieschen Dressing

12,50 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal



EMPFEHLUNG VON HIER

G'SCHEID SCHWÄBISCHES FILETPFÄNNLE

Sous vide gegartes Schweinefilet / Rahmchampignons / Spätzle

21,00 €

TROLLINGER BRATEN „UNSER BESTES RINDSSTÜCK“

eine Sauce wie Lack / dazu Rotkraut / Kartoffelknödel

21,00 €

ROSTBRATEN ADELSHOF

Rahmsauerkraut / eigene Spätzle / Zwiebeljus

29,00 €

MAULTASCHEN

„HerrgottsbscheiBerle“ mit schwäbischem Kartoffelsalat. Beides nach Geheimrezept, wahlweise in Brühe oder angebraten, oder als Duett aus Beidem

18,50 €

FILET VOM SAIBLING

Wermutsauce / gebratene Flute mit Zitrone und Olive / Spinat mit Mandel und Ingwer

24,00 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

DESSERT UND DIGESTIF

Zum Abschluss Ihrer Geschmackserlebnisreise reichen wir Ihnen unsere Dessert und Digestif Karte, auf der Sie die Desserts unserer Menüs noch einmal finden, aber auch regionale Klassiker wie unsere beliebten Apfelkühle.

Aber Eines schon mal vorweg:

Auch zum Abschluss Ihrer Geschmackserlebnisreise laden wir Sie ein, ausgetretene Pfade zu verlassen und unsere neuen Digestif Cocktails kennenzulernen.

CLOSE IT WITH A SOUR

Midori sour

Melonenlikör / Zitrone / Limette

0,15l 7,00 €

Macadamia sour

Wodka / Zitrone / Macadamia

0,15l 7,00 €

Jägermeister sour

Jägermeister / Orange / Zitrone

0,15l 6,00 €

MUST HAVE

Eierlikör Maracuja NOG

Eierlikör / Rum / Maracuja

0,15l 6,50 €