



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.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

APERERO

INFUSION SAISONAL

Weinbergpfirsich aufgegossen mit unserem Hausmarke Adelshof Sekt

0,1l 5,50 €

ALKOHOLFREIER SECCO VOM WILDAPFEL

0,1l 5,00 €

KLASSISCHE SIGNATURE APERITIF

MAYFLOWER MARTINI

Gin / Apricot Brandy / Apfelsaft / Holunderblüte / Zitronensaft

0,1l 8,00 €

HIMBEER INGWER FIZZ

Gin / Ingwer / Zitrone / Himbeere / Soda / Meersalz

0,2l 7,00 €

ADELSHOF PASSION

Campari / Rum / Maracuja

0,2l 7,00 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

EXPLORE

RED ROSES MAI TAI „Lass Blumen Sprechen“

Rosenblüte / Sekt / Grand Marnier / Limette

0,2l 8,00 €

SALBAI CRUSHED

Gin / Salbei / Limette

0,2l 7,50 €

ZITRUSZAUBER

Brauner Rum / Grapefruit / Zitronengras / Lemon

0,2l 7,00 €

ALKOHOLFREIE APERITIF COCKTAILS

ADELSHOF SPRITZ

Kokossirup / Thomas Henry Bitterlemon / Blaubeeren

CRODINO VERGINE

Crodino / Tonic / Limette

ADELSHOF „KUTSCHER“

Maracuja / Curacao / Angostura / Minze

je 0,2l 7,00 €

WEINBEGLEITUNG ZU IHREM Y | MENÜ

Auswahl der ausgesuchten Weine

KINGS OF PROHIBITION - BELLOUMANT CHARDONNAY

TAUTÄNZER WEISSBURGUNDER QW, NÄGLESFÖRST

SCHEU ABER GEIL, SCHEUREBE, EMIL BAUER

BIG BOYS, ZINFANDEL IGP

PINK PONY WEINGUT BORN, QW

3-Gang Menü Begleitung 0,1l	12,00 €	große Begleitung 0,2l	23,00 €
5-Gang Menü Begleitung 0,1l	20,00 €	große Begleitung 0,2l	38,00 €

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

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Y | FINE DINING MENÜ

Auf Ihre Geschmackserlebnisreise stimmen wir Sie mit unserem hausgemachten Macaron, gefüllt mit eigener veg Fois Gras, ein

*

PANNA COTTA VON DER WEIßEN TOMATE

Lauch / Balsamico / Gemüsecreme

**

CONSOMME VON DER ERBSENSCHALE

Eigene Einlage / Holundertrüffel

SPARGEL UND ERDBEERE

gebrannte Zwiebel

SELLERIE IN KAFFEELACK

Artischocke / glasierter Apfel

FLAP JACK UND HAUSMACHER HAFERQUARK

Tomate / Steinpilz

65,00 €

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

Y | MENÜ FLEISCHLOS ABER GESCHMACKVOLL
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

40,00 € 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 € / 19,00 € / 13,00 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

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

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG ZU UNSEREM Y | 3 GANG SIGNATURE MENÜ

CHERRY MUSHROOM BREW

Kombucha / Amarena Kirsche

0,2l 6,00 €

RUCOLA MARGHERITA

Wilder Rucola / Pfirsich / Limette

0.2l 6,00 €

CHINOTTO SPRITZ

Chinotto / Orange / Tonic

0,2l 6,00 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG ZU UNSEREM 5 GANG Y | MENÜ
„BEST OF FINE DINING“

MARACUJA PUNCH

Viel Passion und ein Hauch Vanille
0,2l 5,50 €

KALIHO

Karotte / Limette / Holunder
0.2l 6,00 €

QUITTEN KRÄUTER SODA

Genau wie der Name verrät
0,2l 5,50 €

„FALSCHER GRÜNER TEE“

Geister Schwarztee mit grünem Apfel
0,2l 5,50 €

OAT & EGG

Veganer Hafermilch-Eierlikör Flip
0,2l 6,00 €

3-Gang „Saft-Soft“ Begleitung 16,00 €
5-Gang „Saft-Soft“ Begleitung 26,00 €



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.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

ROMANTIK-MENÜ

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

*

GEBACKENER OCHSENSCHWANZ

Karotte und Weißkohl in neuen Texturen

**

FEINER LAMMRÜCKEN UNTER DER HEIMISCHEN KRÄUTERKRUSTE

Dijon Senf Reduktion | getrüffelte Gnocchi | Mangold

HAUSMACHER SAUERRAHMEIS

Thymiancrumble | Granite von der Blattpetersilie

45,00 € p. P.

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

14,00 € / 23,00 € / 10,00 €

ALS 5 GANG MENÜ MIT

SCHAUMSÜPPCHEN VON DER FORELLE | Apfel von hier

WACHTELBRUST | Belugalinsen | Salbei und Wacholder

68,00 € p.P.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal



RATSKELLER A LA CARTE

VORNEWEG

BULL SOUP

kräftige Rinderkraftbrühe mit eigener Einlage

6,50 €

ZWIEBELSUPPE

mit schwäbischem Rahmkäse

7,00 €

WILDKRÄUTERSALAT

„geadelt“ mit Landschinken und gebackenem Ziegenkäse

12,00 €

„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

SCHWÄBISCHES FILETPFÄNNLE

Sous vide gegartes Schweinefilet / Rahmchampignons / Spätzle

19,50 €

TROLLINGER BRATEN „UNSER BESTER“

eine Sauce wie Lack / dazu Rotkraut / Kartoffelknödel

19,50 €

ROSTBRATEN ADELSHOF

Rahmsauerkraut / eigene Spätzle / Zwiebeljus / Maultasche

29,50 €

MAULTASCHEN

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

18,00 €

FILET VOM SAIBLING

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

22,00 €

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 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal