



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 veg 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

Grapefruit

aufgegossen mit unserem Hausmarke Adelshof Sekt

0,1 l | 7,50 €

ALKOHOLFREIER HEIDELBEER- SECCO

Heidelbeere

aufgegossen mit alkoholfreiem Sekt

0,1 l | 7,50 €

KLASSISCHE SIGNATURE APERITIF

MAYFLOWER MARTINI

Gin | Apricot Brandy | Apfelsaft | Holunderblüte | Zitronensaft

0,1 l | 9,00 €

HIMBEER INGWER FIZZ

Gin | Ingwer | Zitrone | Himbeere | Soda | Meersalz

0,2 l | 9,00 €

ADELSHOF PASSION

Campari | Rum | Maracuja

0,2 l | 8,50 €

EXPLORE

RED ROSES MAI TAI „Lass Blumen Sprechen“

Rosenblüte | Sekt | Grand Marnier | Limette

0,2 l 9,00 €

SALBAI CRUSHED

Gin | Salbei | Limette

0,2 l 8,50 €

ZITRUSZAUBER

Brauner Rum | Grapefruit | Zitronengras | Lemon

0,2 l 8,50 €

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 7,50 €

EIN KLASSISCHER EINSTIEG IN IHRE KULINARISCHE HOCHGENUSSREISE

Mit unserer Weinkarte getrauen wir uns einen großen Schritt – weg von einer Zusammenstellung internationaler Weine hin zu einer Komposition heimischer Tropfen, im Schnitt in einer Entfernung von gerade einmal 133 Kilometern zu unserem Restaurant angebaut. Von einer austauschbaren Weite hin zu einer ausgesuchten Nähe mit vielen Geschmackserlebnissen!

Diese Idee spiegelt sich auch in unserer Zusammenstellung prickelnder Freuden wider!

WEIN- UND SEKTGUT RAUMLAND, Rheinessen

Deutscher Premiumsekt höchster Kultur mit Charakter und Charme!

Konsequent ausgerichtet auf den absoluten Sektgenuss mit dem Spätburgunder im Mittelpunkt.

CUVÉE MARIE-LUISE, BLANC DE NOIR BRUT

Méthode traditionnel champenoise, Flaschengärung

Fruchtbetont mit den feinen Aromen von weißen und gelben Früchten und einer fantastisch feinen, filigranen Perlage.

Flasche 0,75 l | 65,00 €

ROSÉ PRESTIGE, BRUT

Méthode traditionnel champenoise, Flaschengärung

frisch und kraftvoll mit den reifen Aromen roter Früchte in eleganter Perlage.

Harmonisch mit richtig Biss in feiner Mineralik.

Flasche 0,75 l | 75,00 €

WEINGUT SANDER, Rheinessen

Ein begeisternd niveauvoller, biologisch angebauter Rieslingsekt!

Gelebte Naturverbundenheit in dritter Familiengeneration, vom Pflanzen der Reben bis zur Flaschenabfüllung.

BIO, RIESLING WINZERSEKT, TROCKEN

Spritzige Aromen von Aprikose, Pfirsich und grünem Apfel in einer klaren, langanhaltenden

Perlage ergänzt von einem Hauch Zitrus.

Flasche 0,75 l | 45,00 €

ADELSHOF HAUSMARKE-SEKT, Rieslingsekt

Glas 0,1 l | 7,50 € Flasche 0,75 l | 30,00 €

Y | 5 GANG MENÜ „BEST OF FINE DINING“

Auf Ihre Geschmackserlebnisreise stimmen wir Sie mit unserem hausgemachten Macaron nach Salzsieder Art ein, gefüllt mit veg Foie Gras.

*

HEIMISCHER GLASNUDELSALAT

Rettich | Steckrübe | Koriander | Traube

**

DOPPELTER GRÜNKOHL

Tapioka mit Curry | Paprika

KOCHER - KORALLE

Blumenkohl | Rote Bete | Kokos in Orange | Petersilie

KOHLHOCHFÜNF

Fünfmal Kohl

SÜSSE KAROTTE

Orange | Kardamom | Schokolade

75,00 €

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 € | 18,00 € | 25,00 € | 15,00 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Y | 5 GANG MENÜ „BEST OF FINE DINING“

WEINBEGLEITUNG

*

GUNTER

Grauburgunder Kabinett, Trocken, WZG Oberbergen, Baden

**

RIESLING

Spätlese, Trocken, Weingut Ohlig, Rheingau

GELBER MUSKATELLER

QW, Halbtrocken, Weingut Lergenmüller, Pfalz

LEMBERGER

QW, Trocken, Privatkellerei Christian Hirsch, Württemberg

SPÄTBURGUNDER ROSÉ

QW, Trocken, Weingut Gebrüder Kauer, Nahe

5-Gang Menü Weinbegleitung 0,1 l 24,00 €

5-Gang Menü Weinbegleitung 0,2 l 44,00 €

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

Y | 5 GANG MENÜ „BEST OF FINE DINING“

ALKOHOLFREIE SAFT-SOFT BEGLEITUNG

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

*

TRAUBENRINHA

Traube | Rosine | Soda
0,2 l | 6,50 €

**

MATCHA ON THE ROCKS

Matcha | Quitten | Kräuter
0,2 l | 7,00 €

DAIQUIRI VON WALNUSS UND ZITRONENMELISSE

Walnuss | Kräuter | Zitronenmelisse
0,2 l | 7,00 €

CLOUDY SESAM

Birne | Zitrone | Sesamöl | Saat
0,2 l | 6,50 €

SWEET CARROT

Karotte | Schokolade | Ingwer
0,2 l | 7,00 €

5-Gang „Saft-Soft“ Begleitung 31,00 €

Y | 3 GANG SIGNATURE MENÜ

BEGLEITUNGEN

WEINBEGLEITUNG

*

SPÄTBURGUNDER ROSÉ

QW, Feinherb, Weingut Ohlig, Rheingau

**

MERLOT

QW, Trocken, Weingut Lergenmüller, Pfalz

BACCHUS

QW, Halbtrocken, Weingut Christine Pröstler, Franken

3-Gang Menü Begleitung 0,1 l 14,00 €

3-Gang Menü Begleitung 0,2 l 26,00 €

ALKOHOLFREIE SAFT-SOFT BEGLEITUNG

*

LIQUID BEET

Rote Bete | Grapefruit | Ingwer | Tonic

0,2 l 7,00 €

**

TEE VOM WEINBERGPFIRSICH

Rosmarin

0,2 l 6,50 €

ICED CUMUMBA SHOT

Hafer | Kakao | no Rum

0,2 l 7,00 €

3-Gang „Saft-Soft“ Begleitung 19,00 €

Y | 3 GANG SIGNATURE MENÜ

Auf Ihre Geschmackserlebnisreise stimmen wir Sie mit unserem hausgemachten Macaron nach Salzsieder Art ein, gefüllt mit veg Foie Gras.

*

CRÈME BRÛLÉE VON DER ROTEN BETE

Rote Bete | Zitrus

**

HERBSTKAROTTE

Karotte | Haselnuss | Dijoner Senf

SCHOKOLADENBIRNE

Birne | Schokolade | Walnuss | Preiselbeere

47,00 €

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

12,00 € / 24,00 € / 15,00 €

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.

ROMANTIKMENÜ

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

*

ENTE UND WACHTEL

Pastrami | Wachtelbrust | Beluga Linsen | Pflaume

**

KALBSBÄCKCHEN

In kräftiger Schmorsoße
Kartoffelrösti | Steckrübe in Chimmi- Churi

GEEISTER SCHOKOLADENKÄSEKUCHEN

Schwäbischer Dominostein | Birne

52,00 €

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

18,00 € / 26,00 € / 15,00 €

ALS 5 GANG MENÜ MIT

CREMESÜPPCHEN VON DER SCHWARZWURZEL

Streuobst süß und salzig kandiert

POCHIERTER KABELJAU AUS DEM INGWERSUD

Am Nest von Lauch und Kartoffel | Molke

75,00 €

Einzelpreise: 9,00 € | 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

8,50 €

CREMESÜPPCHEN VON DER SCHWARZWURZEL

Streuobst süß und salzig kandiert

9,00 €

KLEINER BEGLEITER

Wildkräutersalate im Gurkenring

7,00 €

ENTE UND WACHTEL

Pastrami | Wachtelbrust | Beluga Linsen | Pflaume

18,00 €

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

SCHWÄBISCH HÄLLISCHES SPANFERKEL-CARPACCIO

unwiderstehlich mit hausmacher Radieschen Dressing

14,00 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal



EMPFEHLUNG VON HIER

G'SCHEID SCHWÄBISCHES FILETPFÄNNLE

Sous vide gegartes Schweinefilet | Rahmchampignons | Spätzle

23,00 €

KALBSBÄCKLE

In kräftiger Schmorsoße
Süßkartoffelrösti | Steckrübe in Chimmi- Churi

26,00 €

ROSTBRATEN ADELSHOF

Rahmsauerkraut | eigene Spätzle | Zwiebeljus

29,00 €

POCHIERTER KABELJAU

Aus dem Ingwersud
Am Nest von Lauch und Kartoffel | Molke

26,00 €

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 Apfelküchle.

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 7,50 €

Macadamia sour

Wodka | Zitrone | Macadamia

0,15l 7,50 €

Jägermeister sour

Jägermeister | Orange | Zitrone

0,15l 6,50 €

MUST HAVE

Eierlikör Maracuja NOG

Eierlikör | Rum | Maracuja

0,15l 7,00 €