



RATSKELLER LUDWIGSBURG

IM HERZEN DER STADT

## Vorspeisen

### **Schiller**

Carpaccio von Weiderind mit Parmesancreme und Brot Chip

### **Schubart** (Vegetarisch)

Würziger Couscous mit gebratenem Gemüse

### **Kerner**

Haus-geräucherte Entenbrust mit Feigen-Chutney und Waldorfsalat

### **Mörike**

Räucherlachs auf Berner Rösti mit Honig-Senf-Soße oder Wasabi-Creme

## Suppe

### **Herzog Brunnen**

Tafelspitzbrühe mit Flädle

### **Schlosshof Brunnen** (Vegetarisch)

Süßkartoffel-Erdnuss-Suppe  
wahlweise mit gebratener Garnele

### **Doktors Brunnen**

Zwiebelsuppe unter der Blätterteighaube.

## Salate

### **Ratskeller-Garten** (Vegetarisch)

Großer gemischter Salat mit verschiedenen Blattsalaten der Saison, frischen Sprossen, Kernen und Kräutern, serviert mit frischem Baguette

Verfeinern Sie Ihren Salat mit:

- Gebratenen Maultaschenstreifen
- Panierten Champignons und Sauce Tartare (Vegetarisch)
- Käsestreifen (Vegetarisch)
- Gebackenen Brie-Spitzen (Vegetarisch)
- Marinierten Hähnchen-Streifen

### **Gemüsekiste** (Vegetarisch)

Gratinierter Schafskäse auf buntem Ratatouille-Gemüse

## Brotzeit

### **Märchengarten**

Wurstsalat mit Schinkenwurststreifen, Essiggurken und Zwiebeln in würziger Essig-Öl-Marinade, dazu frisches Bauernbrot.

### **Blühendes Barock**

Wurstsalat mit Schinkenwurststreifen, Käsestreifen  
Essiggurken und Zwiebeln in würziger Essig-Öl-Marinade, dazu frisches Bauernbrot.

### **Jausenzeit**

Vesperbrettle mit Wurst- & Schinkenspezialitäten  
dazu Butter und frisches Bauernbrot.

## **Klassiker**

### **Stallmeister**

Großes Schnitzel vom Schwein in knuspriger Panade mit Pommes Frites

### **Hofmarschall**

Gefülltes Schnitzel vom Schwein mit Schinken & Blauschimmelkäse,  
dazu Pommes Frites

### **Zeremonienmeister**

Saure Kutteln an Bratkartoffeln und kleiner Salat

### **Hofdame**

Gefüllte Spinat-Poularde auf Perlgraupen-Risotto mit Karottentürmchen

### **Truchsess**

Schaschlik-Pfanne mit Brot

### **Ochsenkarren**

Rinderschmorbraten in Rahmsauce mit Marktgemüse und Spätzle

### **Hofmeister**

Zartes Rindergulasch im Reiserand

### **Mundschenk**

Rindstafelspitz an Meerrettich-Soße, Vichy-Karotten und Salzkartoffeln

### **Kurfürst**

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit geschmelzten Zwiebeln,  
Trollinger-Soße und Spätzle

### **Ratsherren-Steak**

Rumpsteak vom Rind mit Blauschimmelkäse überbacken  
auf Reibekuchen, an Bratenjus

### **Herzog**

Geschmorte Ochsenbäckle im Rotweinsauce mit Bratkartoffeln

### **Goldene Gulden** (Vegetarisch)

Schwäbische Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln

### **Freiherr**

Gegrillte Schweinemedallions in Champignonrahm und Spätzle

### **Fürstin**

Gegrilltes Lachsfilet auf Blattspinat mit Honig-Rettich-Soße und Butterkartoffeln

### **Knecht & Magd**

Linsen mit Spätzle, dazu Saitenwürstchen

### **Herrgotts Bscheiserle**

Klassische Maultaschen mit Kartoffelsalat & geschmelzten Zwiebeln

### **Landsknecht**

Große Ratskeller Bratwurst mit Kartoffelsalat und Bratensoße

## **Desserts**

### **Süße Luisa Toskani**

Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Sahne.

### **Großmutter's Geheimnis**

Grießschnitte an Vanillesoße und hausgemachter Marmelade.

### **Nonnenfürzle**

mit Puderzucker dazu hausgemachte Marmelade der Saison

### **Strudel der Verführung**

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne.

Informationsmaterial über Allergene in unseren Produkten kann gerne bei unserem Personal angefordert werden.