



Restaurant Ratskeller Spangenberg

3-Gang-Menü I

Hobel-Salat

hausgemachter bunter Krautsalat
mit Möhren in Essig-&-Öl mariniert

Vorspeise mit
Teller-Service

A7, A8

Spanferkel-Haxe vom Bunten-Bentheimer

auf Kümmel-Sauerkraut
Hessische-Löwenbier-Sauce
Mörscher Petersilien-Kartoffeln von Brehms Hof

Hauptgang mit
Teller-Service

A1, A7, A8

Hessen-Tiramisu

Schicht-Dessert im Tumbler serviert
auf saisonalem Frucht-Kompott

Dessert mit
Teller-Service

A1, A2, A3, A5, A6

3-Gang-Menü II

Saisonales Salat-Bouquet

in Vinaigrette

Vorspeise mit
Teller-Service

A8

In Spätburgunder geschmorte Rinderbacke

Ragout von Schwarzwurzeln
Rahm-Polenta

Hauptgang mit
Teller-Service

A1, A2, A7

Schicht-Dessert im Tumbler

Hausgemachte Rote Grütze unter Vanille-Sauce

Dessert mit
Teller-Service

A1, A2, A3, A5, A6

mueller-propf

Zutaten saisonabhängig
Menüs ab 20 Personen
Komponenten austauschbar
Änderungen vorbehalten

A1 bis A14 = Allergen-Kennzeichnung | A1 to A14 = allergen labeling

Menü-Vorschläge



Restaurant Ratskeller Spangenberg

3-Gang-Menü III

Kraftbrühe Royal vom Weiderind

hausgemachter Eierstich & Wurzelgemüse
A2, A3, A7

Suppe in der
Kaffee-Tasse serviert

Duett vom Bio Zweinutzungshuhn

vom Mustergeflügelhof Häde aus Heinebach
gebratene Brust & Fricassée von der Keule
Broccoli-Gemüse unter gerösteten Mandeln in zerlassener Butter
frittierte Reis-Bällchen
A1, A2, A3, A5, A6, A7

Hauptgang mit
Teller-Service

Schicht-Dessert im Tumbler

Milch-Reis unter Ragout von der Mango
A1, A2, A3, A5, A6

Dessert mit
Teller-Service

3-Gang-Menü IV

Rahmsuppe von der Alblaisa

Räucher-Forelle
A2, A7, A9, A10

Suppe in der
Kaffee-Tasse serviert

Roulade vom Schwäbisch-Hällischen-Schweinenacken

gefüllt mit Shii-Take-Pilzen
Zweierlei vom Sellerie
Semmel-Knödel
A1, A2, A3, A7, A8

Hauptgang mit
Teller-Service

Dessert-Trilogie

Hessisches Schmand-Mousse
Sorbet von Cassissée
Hefe-Buchtel auf Eierlikör-Schmand
A1, A2, A3, A5, A6

Dessert mit
Teller-Service

Zutaten saisonabhängig
Menüs ab 20 Personen
Komponenten austauschbar
Änderungen vorbehalten

A1 bis A14 = Allergen-Kennzeichnung | A1 to A14 = allergen labeling

Menü-Vorschläge



Restaurant Ratskeller Spangenberg

3-Gang-Menü V

Rahmsuppe

von frischen Stein-Champignons
A1, A2, A7

Suppe in der
Kaffee-Tasse serviert

Tranchen von der Kalbshüfte

im Ganzen bei Niedertemperatur rosa gebraten
auf Spätburgunder-Reduktion
Peperonata ein Paprika-Gemüse mit Zitronengras verfeinert
mediterrane Kartoffelknödel
abgeschmeckt mit Oregano, Zwiebeln & getrockneten Tomaten
A1, A2, A3, A7

Hauptgang mit
Teller-Service

Dessert-Variation

Parfait von Kardamom
Strudel von der Callebaut-Chocolate & Kaktusfeigen
A1, A2, A3, A5, A6

Dessert mit
Teller-Service

3-Gang-Menü VI

Duett von gebratenen Garnelen & Jakobsmuscheln

auf Prosecco-Risotto
A1, A2, A7, A9, A10

Vorspeise mit
Teller-Service

Tranchen vom Rinderfilet

im Ganzen bei Niedertemperatur rosa gebraten
auf Spätburgunder-Reduktion
Sauce Béarnaise suplement
Prinzes-Bohnen im Iberico-Speck-Mantel
Stampf von Mörscher Kartoffeln
von Brehms-Hof
A1, A2, A3, A7

Hauptgang mit
Teller-Service

Dessert-Variation

Sorbet von tropischen Früchten
weiße Mousse von Callebaut-Chocolate
Brownie von dunkler Callebaut-Chocolate
A1, A2, A3, A5, A6

Dessert mit
Teller-Service

Zutaten saisonabhängig
Menüs ab 20 Personen
Komponenten austauschbar
Änderungen vorbehalten

A1 bis A14 = Allergen-Kennzeichnung | A1 to A14 = allergen labeling

Menü-Vorschläge



Restaurant Ratskeller Spangenberg

4-Gang-Menü I

Fisch-Consommé

mit Meeresfrüchten
A7, A9, A10

Suppe in der
Kaffee-Tasse serviert

Terrine vom Oberellenbacher Kalb

vom Bio-Hof Kirchhof
Petersilien-Gelée
an saisonalem Salat-Bouquet in Vinaigrette
A1, A2, A3, A7, A8

Vorspeise mit
Teller-Service

Brust vom Perlhuhn im Speckmantel

Spitzkohl in Apfel-Rahm
Schepperlinge aus der Guss-Eisernen-Pfanne
A1, A2, A3, A7, A8

Hauptgang mit
Teller-Service

Dessert-Trilogie

Brotpudding
Orangen-Sorbet
Ragout von Kumquats
A1, A2, A3, A5, A6

Dessert mit
Teller-Service

4-Gang-Menü II

Suppe-à-la-Waldorf

Sellerie-Rahm-Suppe mit Apfel & Walnuss
A1, A2, A5, A6, A7

Suppe in der
Kaffee-Tasse serviert

Terrine von Shii-Take-Pilzen

Bouquet vom Helmshäuser Feldsalat
von Homanns Hof
in Orangen-Vinaigrette & Orangen-Filets
A1, A2, A3, A7, A8

Vorspeise mit
Teller-Service

Spangenberg Hirschkeule

in Spätburgunder geschmort
Kompott von Quitten
Spitzkohl-Gemüse
Wacholder & Pizockl-Pasta
A1, A2, A3, A5, A6, A7, A8

Hauptgang mit
Teller-Service

Dessert-Trilogie

Mousse-au-Chocolate
Sorbet von der Waldhimbeere
Buchtel auf Vanille-Sauce
A1, A2, A3, A5, A6

Dessert mit
Teller-Service

Zutaten saisonabhängig
Menüs ab 20 Personen
Komponenten austauschbar
Änderungen vorbehalten

A1 bis A14 = Allergen-Kennzeichnung | A1 to A14 = allergen labeling

Menü-Vorschläge



Restaurant Ratskeller Spangenberg

4-Gang-Menü III

Essenz von der Wachtel

Brunoise von Wurzelgemüse
Morcheln

Suppe in der
Kaffee-Tasse serviert

A7

Terrine von Shii-Take-Pilzen

Bouquet vom Helmshäuser Feldsalat
von Homanns Hof in Orangen-Vinaigrette

Vorspeise mit
Teller-Service

Orangen-Filets

A1, A2, A3, A7, A8

Spangenberg Hirschkeule

in Spätburgunder geschmort
Kompott von Quitten
Spitzkohl-Gemüse

Hauptgang mit
Teller-Service

Wacholder & Pizockl-Pasta

A1, A2, A3, A5, A6, A7, A8

Dessert-Trilogie

Mousse-au-Chocolate
Sorbet von der Waldhimbeere
Buchtel auf Vanille-Sauce

Dessert mit
Teller-Service

A1, A2, A3, A5, A6

4-Gang-Menü IV

Erbsen-Schaum-Süppchen

von Sesamöl umspielte Jakobsmuschel

Suppe in der
Kaffee-Tasse serviert

A1, A2, A5, A6, A9, A10

Rose von geräuchertem Schwertfisch

Bouquet von saisonalem Salat
in Citrus-Vinaigrette

Vorspeise mit
Teller-Service

Melissen-Pesto

A5, A6, A8, A9, A10

Geschmorte Lammkeule

auf Reduktion vom Spätburgunder mit Thymian abgeschmeckt
mediterrane Bohnen mit getrockneten Tomaten

Hauptgang mit
Teller-Service

Kartoffel-Schlupfer

A1, A2, A3, A7, A8

Duett vom Topfen

Keulchen & Mousse
Sorbet von Cassissée

Dessert mit
Teller-Service

A1, A2, A3, A5, A6

Zutaten saisonabhängig
Menüs ab 20 Personen
Komponenten austauschbar
Änderungen vorbehalten

A1 bis A14 = Allergen-Kennzeichnung | A1 to A14 = allergen labeling

Menü-Vorschläge



Restaurant Ratskeller Spangenberg

5-Gang-Menü I

Oberellenbacher Heu-Suppe

Heu vom Bio-Hof Kirchhof
Würfel von gerösteter Nordhessischer Blutwurst
A1, A2, A7, A8

Suppe in der
Kaffee-Tasse serviert

Mille-Feuille von Hessischer „Ahler Worscht“

vom Teichhof aus Grandenborn, Ringgau
geschichtet mit Bratkartoffel-Mousse
Grüne-Sauce nach Art des Hauses
an saisonalem Salat-Bouquet in Vinaigrette
A2, A7, A8

Vorspeise mit
Teller-Service

Geschmorte Kalbshaxe

in Reduktion vom Spätburgunder
Schnitz-&-Schnitz
Ragout von Kartoffeln & getrockneten Birnen
A1, A2, A3, A7, A5, A6, A8

Hauptgang mit
Teller-Service

Dessert-Trilogie

Hessisches Schmand-Mousse
Steinkuchen auf Zwetschen-Ragout
A1, A2, A3, A5, A6

Dessert mit
Teller-Service

Rohmilch-Käse-Variation

vom Demeter-Bio-Hof Kirchhof aus Oberellenbach
A1, A2, A3, A8, A11

Käse mit
Teller-Service

mueller-propf

Zutaten saisonabhängig
Menüs ab 20 Personen
Komponenten austauschbar
Änderungen vorbehalten

A1 bis A14 = Allergen-Kennzeichnung | A1 to A14 = allergen labeling

Menü-Vorschläge



Restaurant Ratskeller Spangenberg

5-Gang-Menü II

Gebratenes Kalbsbries

an Waldorf-Salat mit Sellerie, Walnüssen & Äpfeln
A1, A2, A5, A6, A7, A8

Vorspeise mit
Teller-Service

Nest von hausgemachten Tagliatellen

unter gehobelter Belper Knolle
der Schweizer Käse-Trüffel
A1, A2, A3, A7, A8

Zwischengang mit
Teller-Service

Tranchen vom Bürgermeisterstück

im Ganzen bei Niedertemperatur rosa gebraten
Spitzkohl in Rahm mit süßem Senf
Kartoffel-Kreppel
A1, A2, A3, A7, A8

Hauptgang mit
Teller-Service

Dessert-Trilogie

Topfenknödel
Röteli-Kirschen
Sauerrahm-Eis-Crème
A1, A2, A3, A5, A6

Dessert mit
Teller-Service

Rohmilch-Käse-Variation

vom Demeter-Bio-Hof Kirchhof aus Oberellenbach
A1, A2, A3, A8, A11

Käse mit
Teller-Service

mueller-propf

Zutaten saisonabhängig
Menüs ab 20 Personen
Komponenten austauschbar
Änderungen vorbehalten

A1 bis A14 = Allergen-Kennzeichnung | A1 to A14 = allergen labeling

Menü-Vorschläge



Restaurant Ratskeller Spangenberg

5-Gang-Menü III

Essenz vom Spangengerger Reh

Brunoise von Wurzelgemüse
A7

Suppe in der
Kaffee-Tasse serviert

Duett von gebratener ½ Wachtel

Brust nebst ausgelöster Keule
Brunnenkresse, Kartoffeln & Speck
A1, A2, A3, A7, A8

Vorspeise mit
Teller-Service

Medaillon vom Seeteufel

Peperonata ein Paprika-Gemüse mit Zitronengras verfeinert
Schwarzer Piemont-Reis nach Art eines Risottos
A1, A7, A9, A10

Zwischengang mit
Teller-Service

Im Ganzen rosa gebratenes Lamm-Carrée

auf Spätburgunder-Reduktion
Gefülltes-Kraut mit hausgemachtem Hack vom Lamm
Mörscher Ofen-Kartoffeln von Brehms Hof
A1, A7, A8

Hauptgang mit
Teller-Service

Dessert-Trilogie

Tonkabohnen-Mousse auf Basis weißer Callebaut-Chocolate
Blätterteig-Feigen-Küchlein
Sorbet von Waldhimbeeren
A1, A2, A3, A5, A6

Dessert mit
Teller-Service

mueller-propf

Zutaten saisonabhängig
Menüs ab 20 Personen
Komponenten austauschbar
Änderungen vorbehalten

A1 bis A14 = Allergen-Kennzeichnung | A1 to A14 = allergen labeling

Menü-Vorschläge



Restaurant Ratskeller Spangenberg

5-Gang-Menü IV

Cocktail von Nordseekrabben

Chicorée in Orangen-Vinaigrette
A2, A7, A8, A9, A10

Vorspeise mit
Teller-Service

Mit Kräutersaitlingen gefüllte hausgemachte Ravioli

abgeschmeckt mit frischem Rosmarin
in der Kasserolle angeschwenkt
A1, A2, A3, A7

Zwischengang mit
Teller-Service

Filet vom Eismeer-Saibling

auf Safran-Riesling-Sauce
Wild-Reis
A1, A2, A7, A9, A10

Zwischengang mit
Teller-Service

Rücken vom Iberico

im Ganzen bei Niedertemperatur rosa gebraten
auf Spätburgunder-Reduktion
Paprika aus der Guss-Pfanne
Kartoffel-Stampf unter Chorizo-Chip
A1, A2, A3, A7

Hauptgang mit
Teller-Service

Dessert-Variation

Brownie von dunkler Callebaut-Chocolate
Prosecco-Schaum
Sorbet von Cassissée
A1, A2, A3, A5, A6

Dessert mit
Teller-Service

mueller-propf

Zutaten saisonabhängig
Menüs ab 20 Personen
Komponenten austauschbar
Änderungen vorbehalten

A1 bis A14 = Allergen-Kennzeichnung | A1 to A14 = allergen labeling

Menü-Vorschläge



Restaurant Ratskeller Spangenberg

Allergen-Kennzeichnung | Allergen Labeling

A1	Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Produkte. <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, oats, barley, spelt, Kamut or hybrid strains thereof) and products made therefrom.</i>
A2	Milch sowie daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose = Milchzucker). <i>Milk and products made from it (including lactose = milk sugar).</i>
A3	Eier sowie daraus hergestellte Produkte. <i>Eggs and products made therefrom.</i>
A4	Soja sowie daraus hergestellte Produkte. <i>Soya and products made therefrom.</i>
A5	Erdnüsse sowie daraus hergestellte Produkte. <i>Peanuts and products made therefrom.</i>
A6	Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandel, Walnuss, Cashewkern, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss & Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Produkte. <i>Nuts (hazelnut, almond, walnut, cashew, pecan, Brazil Nut, Pistachio, Macadamia Nut & Queensland Nut and products made from it.</i>
A7	Sellerie sowie daraus hergestellte Produkte. <i>Celery and products made from it.</i>
A8	Senf sowie daraus hergestellte Produkte. <i>Mustard and products made therefrom.</i>
A9	Krebstiere sowie daraus hergestellte Produkte. <i>Crustaceans and products made therefrom.</i>
A10	Fisch sowie daraus hergestellte Produkte. <i>Fish and products made from it.</i>
A11	Sesamsamen sowie daraus hergestellte Produkte. <i>Sesame seeds and products made therefrom.</i>
A12	Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 Milligramm pro Kilogramm oder 10 Milligramm pro Liter als SO ₂ angegeben. <i>Sulfur dioxide (SO₂) and sulphites in a concentration greater than 10 milligrams per kilogram or 10 milligrams per liter given as SO₂.</i>
A13	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse. <i>Lupins and products made therefrom.</i>
A14	Weichtiere (Mollusken) und daraus hergestellte Produkte. <i>Molluscs and products made therefrom.</i>

Inhaltsstoff-Kennzeichnung | Ingredient Labeling

K	Koffein <i>caffeine</i>
T	Tein <i>thein</i>
FS	Farbstoff <i>dye</i>
GS	Geschmacksstoffe <i>flavorings</i>
CH	Chinin <i>quinine</i>

Zutaten saisonabhängig
Menüs ab 20 Personen
Komponenten austauschbar
Änderungen vorbehalten

A1 bis A14 = Allergen-Kennzeichnung | A1 to A14 = allergen labeling

Menü-Vorschläge