



Ratskeller Esslingen

fein & authentisch

Vorab

Sauerteigbrot, frisch aufgeschlagene Nussbutter

4,50

Luftgetrockneter Vulcano Schinken (50g)

15

Käsevariation, Taggiasca Oliven, hausgemachtes Chutney

16

Vorspeise

(Zu unseren Vorspeisen empfehlen wir einen Korb unseres Sauerteigbrots zu 2,50€)

Kalbstatar vom Milchkalb, Kopfsalat, Kräuteremulsion, gebeiztes Eigelb

22

Presskopf vom Milchkalb, Passionsfrucht, Petersilien-Nussbuttercreme, Radieschen, gerösteter Pumpernickel

21

Dazu empfehlen wir:

Pochierte irische Felsenauster +4,50

Karottentatar, Mandel, grüne Jalapeno (vegan)

18

Tomaten-Brotsalat, Burrata, Alter Balsamico, Rucolagranité

15

Bouillabaisse, Artischocke, wilder Fenchel, Saubohne

20

Hauptgang

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn, Spinat, Pfifferling, Buchenpilz, Lardo,
Kartoffelrisotto, Johannisbeer-Jus

42

Wahlweise mit:

Gebratenem Rumpsteak vom Weiderind

50

Fisch des Tages, Gefüllte Zucchini-Blüte, Ricotta, Graupen-Sepiarisotto, grüne Olivensoße

37

Mangold, Bulgur, Curry-Tom-Kha-Gai, gerösteter Sesam (vegan)

26

Trüffel-Pasta, Frischer Sommertrüffel (5g), Trüffelrahm

26

Jedes weitere Gramm Sommertrüffel +2

Dessert

Erdbeere, Tonkabohnen – Panna Cotta, Rhabarber, Zitronenmelisse

14

Paraguayapfirsich, Holunder, Heidelbeere, Zitronenthymian (vegan)

15

Sticky Chocolate Brownie, Brombeere, Meersalz- Rumkaramell

14

1 Kugel Eis oder Sorbet

nach Angebot

4

Unser Service informiert Sie gerne persönlich über Allergene und Inhaltsstoffe.