

INFUSION SAISONAL

**Weinbergpfirsich aufgeossen mit unserem Hausmarke Adelshof Sekt**

0,1l 5,50 €

HAUS SPRITZ

**Mystic Mango**

Vermouth white / Prosecco / Thomas Henry mystic Mango / Rosmarin

**The James**

Holunder / Weißwein / Ginger Ale / Olive

je 0,3l 8,50

EMPFEHLUNG / SIGNATURE DRINKS

**Lillet Crodino**

Lillet Rosé / Crodino / Tonic Water

0,3l 9,00 €

**Adelshof Passion**

Campari / Rum / Maracuja

0,3l 7,00 €

**Mayflower Martini**

Gin / Apricot Brandy / Apfelsaft / Holunderblüte / Zitronensaft

0,3l 8,00 €

ALKOHOLFREIE APERITIF COCKTAILS

**Adelshof Spritz**

Kokossirup / Thomas Henry Bitterlemon / Blaubeeren

**Crodino Vergine**

Crodino / Tonic / Limette

**Adelshof „ Kutscher“**

Maracuja / Curacao / Angostura / Minze

je 0,3l 7,00 €



## Y | WHY NOT

MISSION OHNE MISSIONIEREN.  
FEIN GEKOCHT.

Diese Überschrift ist ein Versprechen und vereint zwei Küchenkonzepte unter einem Dach mit der Gemeinsamkeit von Hochgenuss in ganz unterschiedlichen Interpretationen. Sie entscheiden sich 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 hochwertiger 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 Y | ( gesprochen „why“ ) präsentieren wir ein Küchenkonzept das fleischlos, aber nicht weniger geschmackvoll daherkommt.

Genuss definiert sich nicht über Verzicht. Y | radikalisiert nicht in den Schubladen der fleischlosen Ernährungsformen, vielmehr wollen wir mit neuen Aromen und nicht gekannten Kompositionen zu neuen Lieblingsgerichten verführen.

Im Ratskeller zu speisen bedeutet Bereicherung ganz ohne Konventionen, ohne Verurteilung, ohne Kommentierung, ohne Politik.

Wir kochen für die überraschende Bereicherung an einem fleischlosen Tag aber brechen nicht mit Traditionsgerichten.

Wir wollen einfach nur fein kochen, mit Fleisch oder ohne.

Sie bestellen nach Lust, Laune, Überzeugung oder ganz einfach nach Appetit.

Y | UNSER GOURMET MENÜ FLEISCHLOS ABER GESCHMACKVOLL

Auf Ihre Geschmackserlebnisreise stimmen wir Sie mit  
unserer falschen Jakobsmuschel auf Algensalat ein

\*

**TATAR VON GROMBIRA**

Überraschungsei / rote Beete / Meerrettich

\*\*

**UNTYPISCHE NUDELSUPPE**

Essenz von der Tomate / eigene Hanfnudeln / Shitake / Sauerkirsche

\*\*\*

**„HEAVENS NEST“ ( bunt, chilled, Signature )**

Gefüllte Zuckerschoten / Babykarotten im Kaffee-Rub / Eis von schwarzem Knoblauch  
Paprika / Olivencrumble / liquid Romanosalat / Süßkartoffel

\*\*\*\*

**WILDER WILDER WILDER BROKKOLI**

Brennnessel / Matcha / gepickelte Stachelbeere

\*\*\*\*\*

**BIENENKÖRBCHEN**

Honig / Lavendel / Rhabarber / Melisse

65,00 €

Sehr gerne können Sie die Gänge unserer Menüs auch als einzelne Gerichte bestellen.

Kombinieren Sie Vorspeise, Hauptgang oder Dessert ganz nach Belieben.

10,50 € / 9,50 € / 22,00 € / 17,00 € / 12,50 €



## Y | UNSER SIGNATURE MENÜ FLEISCHLOS ABER GESCHMACKVOLL

Auf Ihre Geschmackserlebnisreise stimmen wir Sie mit  
unserer falschen Jakobsmuschel auf Algensalat ein

\*

### **TATAR VON GROMBIRA**

Überraschungsei / rote Beete / Meerrettich

\*\*

### **WILDER WILDER WILDER BROKKOLI**

Brennnessel / Matcha / gepickelte Stachelbeere

\*\*\*

### **BIENENKÖRBCHEN**

Honig / Lavendel / Rhabarber / Melisse

38,00 € p. P.

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

10,50 € / 17,00 € / 12,50 €



# ROMANTIK

HOTEL & RESTAURANT

## ROMANTIK-MENÜ

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

\*

### **„EIN SCHWABE AUF REISEN“**

Krautfleckerl als Salat / Jakobsmuschel / Granatapfel

\*\*

### **KALBSMEDAILLON UNTER KRÄUTERKRUSTE**

dreierlei Kohl / getrüffelte Schupfnudeln

\*\*\*

### **HAUSMACHER SAUERRAHMEIS**

Granite von der Blattpetersilie / Crumble von Steinpilzen

42,00 € 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 € / 22,00 € / 9,50 €

WEINBEGLEITUNG ZU IHREM Y | MENÜ

TATAR VON GROMBIRA  
**KINGS OF PROHIBITION - BELLOUMANT CHARDONNAY**

UNTYPISCHE NUDELSUPPE  
**TAUTÄNZER WEISSBURGUNDER QW, NÄGLESFÖRST**

„HEAVENS NEST“ ( bunt, chilled, Signature )  
**SCHEU ABER GEIL, SCHEUREBE, EMIL BAUER**

KOHLHOCHFÜNF  
**BIG BOYS, ZINFANDEL IGP**

BIENENKÖRBCHEN  
**PINK PONY WEINGUT BORN, QW**

3-Gang Menü Begleitung 0,1l	11,50 €	große Begleitung 0,2l	22,50 €
5-Gang Menü Begleitung 0,1l	19,00 €	große Begleitung 0,2l	37,50 €

WEINBEGLEITUNG ROMANTIK MENÜ

„EIN SCHWABE AUF REISEN“  
**SCHEU ABER GEIL, SCHEUREBE, EMIL BAUER**

KALBSMEDAILLON UNTER KRÄUTERKRUSTE  
**BIG BOYS, ZINFANDEL IGP**

HAUSMACHER SAUERRAHMEIS  
**PINK PONY WEINGUT BORN, QW**

Kleine Begleitung 0,1l	11,50 €
Große Begleitung 0,2l	22,50 €

ALKOHOLFREIE "SAFT-SOFT" BEGLEITUNG ZU IHREM Y | MENÜ

TATAR VON GROMBIRA

**QUITTEN-KRÄUTER SODA**

Der Name ist Programm

0,25l 4,90 €

UNTYPISCHE NUDELSUPPE

**CHERRY MUSHROOM BREW**

Kombucha / Amarena Kirsche

0.25l 5,50 €

HEAVENS NEST

**APPELZINI**

Apfel / Limette / Zucchini / frische Minze

0,2l 4,50 €

WILDER WILDER WILDER BROKKOLI

**RUCOLA MARGHERITA**

Wilder Rucola / Pfirsich / Limette

0,2l 4,50

BIENENKÖRBCHEN

**SPICY PUMPKIN SOUR**

Kürbis / Orange / Zitronen / karamellierte Chili

0,1l 4,50 €

3-Gang „Saft-Soft“ Begleitung 12,50 €

5-Gang „Saft-Soft“ Begleitung 22,00 €

Gerne empfehlen wir Ihnen auch eine alkoholfreie Menübegleitung  
für Ihre a la carte Wahl oder unser Romantik Menü.



Y | A LA CARTE

FLEISCHLOS ABER GESCHMACKVOLL

VORNEWEG / ZWISCHENDURCH

**TATAKI VON DER GERÄUCHERTEN WASSERMELONE**

Ravioli vom Kohlrabi inside & outside / smoked Paprika

14,00 €

**TATAR VON GROMBIRA**

Überraschungsei / rote Beete / Meerrettich

10,50 €

**UNTYPISCHE NUDELSUPPE**

Essenz von der Tomate / eigene Hanfnudeln / Shitake / Sauerkirsche

9,50 €

HAUPTGERICHTE KALT

**„HEAVENS NEST“ ( bunt, chilled, Signature )**

Gefüllte Zuckerschoten / Babykarotten im Kaffee-Rub / Eis von schwarzem Knoblauch  
Paprika / Olivencrumble / liquid Romanasalat / Süßkartoffel

22,00 €



## HAUPTGERICHTE

### **SELLERIEFILET WELLINGTON**

klassische Garnitur / geschmorter Spargel / kräftige Madeira-Trüffel-Sauce

18,00 €

### **WILDER WILDER WILDER BROKKOLI**

Brennnessel / Matcha / gepickelte Stachelbeere

18,50 €

## COMPLETE

### **BIENENKÖRBCHEN**

Honig / Lavendel / Rhabarber / Melisse

12,50 €

### **CREME BRÛLÉE VOM MOHN**

Boskoopsorbet Barrique / falsche Steine

8,50 €

## **UNIQUE**

Brownie / Birnenparfait / Maiskompott / Meringe von der Kichererbse

9,00 €



## RATSKELLER A LA CARTE

### VORNEWEG

#### **BULL SOUP**

kräftige Rinderkraftbrühe mit eigener Einlage

6,00 €

#### **ZWIEBELSUPPE**

mit schwäbischem Rahmkäse

6,50 €

#### **WILDKRÄUTERSALAT**

„geadelt“ mit Landschinken und gebackenem Ziegenkäse

10,50 €

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

#### **SCHWÄBISCH HÄLLISCHE SPANFERKEL-CARPACCIO**

unwiderstehlich mit hausmacher Radieschen Dressing

12,00 €



EMPFEHLUNG VON HIER

**SCHWÄBISCHES FILETPFÄNNLE**

Sous vide gegartes Schweinefilet / Rahmchampignons / Spätzle

19,50 €

**ROLLINGER BRATEN „UNSER BESTER“**

eine Sauce wie Lack / dazu Rotkraut / Kartoffelknödel

19,50 €

**ROSTRBRATEN ADELSHOF**

Rahmsauerkraut / eigene Spätzle / Zwiebeljus / Maultasche

29,50 €

**MAULTASCHEN**

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

17,50 €

**FILET VOM SAIBLING**

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

21,00 €

## DIGESTIF

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 €

### DEJAVUS

#### **Planters Punch**

Orange / Limette / brauner Rum / Grenadine  
0,15l 7,00 €

### MUST HAVE

#### **Eierlikör Maracuja NOG**

Eierlikör / Rum / Maracuja

0,15l 6,50 €