

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 03l 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 Romanasalat / Süßkartoffel

KOHLHOCHFÜNF

Wickel / Tarte / Praline / Püree / Espuma

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

**

KOHLHOCHFÜNF

Wickel / Tarte / Praline / Püree / Espuma

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 €

KOHLHOCHFÜNF

CLOUDY SESAM

Birne / Zitrone / Sesamöl / Saat

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 €

KOHLHOCHFÜNF

Wickel / Tarte / Praline / Püree / Espuma

17,00 €

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 €