

Speisekarte



www.Rabanus-Stuben.de



Scannen und einchecken



RABANUS - STUBEN

Suppen



...und Sie dürfen die *Suppe* wieder auslöffeln!

VORSPEISEN

RHÖNER FESTTAGSSUPPE ^{1,2,3}

*Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen,
Grießnocke, Eierstich,
Wurzelgemüwestreifen und
gehackte Blattpetersilie*

5,20

TOMATENCREME SUPPE ¹

*mit Meersalz, frischem Basilikum
und Baguette²*

5,20

FULDAER KRÄUTERRAHMSUPPE

*Leichte Cremesuppe ^{1,2} mit schnittfrischen
Kräutern und Baguette ²*

5,20

KÜRBISCREMESUPPE

*Leichte Cremesuppe ^{1,2} vom Hokkaido Kürbis
mit eigenem Kernöl - Petersiliensahne²*

5,20

Allergene:

1: Milch und Milchprodukte inkl. Laktose 2: Glutenhaltiges Getreide
3: Ei- und Eierzeugnisse KR: Krusten – und Schalentiere
F: Fischerzeugnisse A: Antioxidationsmittel Su: Sulfide



RABANUS - STUBEN

Das Schnitzel

Das Nationalgericht schlecht hin. Erst bekommt das Schwein eine "gesemelt" bevor es dann wie das Ur-Schnitzel aus Wien im heißen Fett baden geht, dadurch kann das Fett nicht in die Panade eindringen. Zurück bleibt ein goldbraunes, knusprig saftiges Stück Deutscher Esskultur

...so eine leckere

Schweineerei

JÄGERSCHNITZEL

Paniertes Schweineschnitzel^{2,3} mit frischen Champignons in Rahmsauce¹, Spätzle^{2,3} und gemischter Salat¹ 14,90

...sehr beliebt!

SCHWEIZER SCHNITZEL

Paniertes Schweineschnitzel^{2,3} belegt mit Sauce Hollandaise^{1,2,3}, gekochter Hinterschinken^{A,K,P} mit Käse überbacken, Pommes Frites und Salatteller¹ 15,90

WALLISER SCHNITZEL

Paniertes Schweineschnitzel^{2,3} belegt mit Preiselbeeren und Camembert¹ überbacken, Röstinchen und Salatteller¹ 15,90

...statt Pizza

SCHNITZEL ANTONIO

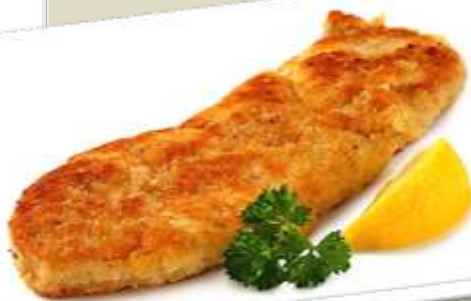
Paniertes Schweineschnitzel^{2,3} belegt mit Tomatensauce, Salami^{K,A}, gek. Schinken, Champignons, Zwiebel und Peperoni^A mit Käse überbacken, Pommes Frites und Salatteller¹ 15,90

A:Antioxidationsmittel F:Farbstoffe K:Konservierungsstoffe

P: Phosphate

1 : Milch und Milchprodukte inkl. Laktose 2: Glutenhaltiges Getreide

3: Ei- und Eierzeugnisse





Die Lende

Das Beste vom Schwein präsentiert sich im gegrillten Bacon Mantel. Die Medaillons sehen darin nicht nur lecker aus, sondern bleiben schön saftig zart.

Doch, „Gut Ding brauch Weile“! Schließlich wollen wir ja Ihren Gaumen überzeugen und keinen Geschwindigkeitsrekord brechen.



...einfach

Sau - lecker

DIE SCHWABENLENDE

Lendchen Medaillons im Bacon ^{A,K}
gegrillt auf sahniger Bratensauce ¹
gebratenen Champignons, Spätzle ^{2,3}
und gemischter Salatteller ¹ 17,90

DAS PFEFFERLENDCHEN

Lendchen Medaillons im Bacon ^{A,K}, gegrillt
auf sahniger Bratensauce ¹ mit
grünem Pfeffer, Dauphin-Kartoffeln ^{1,3}
und Salatteller ¹ 17,50

„DER RHÖNBUB“

Lendchen Medaillons im Bacon ^{A,K}, gegrillt
auf Rhöner Lauchsauce ¹ und knusprige
Rösti 17,90

FILETSPITZEN „ZÜRICHER ART“

Geschnetzelte Filetspitzen mit gebratenen
Champignons in Riesling –
Kräuterrahmsauce ¹
Dillspitzen, Rösti und Salat ¹ 16,90

A: Antioxidationsmittel F: Farbstoffe K: Konservierungsstoffe
P: Phosphate

1: Milch und Milchprodukte inkl. Laktose 2: Glutenhaltiges Getreide
3: Ei- und Eierzeugnisse



RABANUS - STUBEN

Angus Steaks

Qualitätsmerkmale des **Black Angus** ist der einzigartige Geschmack, der sich ergibt durch die grandiosen Bedingungen unter denen die Tiere aufwachsen. Rundherum saftige, grüne Weidegründe die von Meer und Wind mit etwas Salz angereichert wurden und unzählige Kräuter inmitten des Weidegras, das sind die optimalen Bedingungen für das **Black Angus Rind**. Das Resultat kann sich sehen lassen. Grandioses Steakfleisch höchster Qualität mit feiner Muskelfaser, kräftig roter Farbe und einem einzigartigen und intensiven Geschmack.



Steaks

RUMPSTEAK „KRÄUTER“

mit Kräuterbutter¹, Pommes frites
und gemischter Salatteller¹ 23,50

RUMPSTEAK „SPEZIAL“

Angus Steak mit Röstzwiebeln²,
Champignons, Kräuterbutter¹,
Pommes Frites und Salatteller¹ 25,50

RUMPSTEAK „MADAGASKAR“

Angus Steak mit grünem Pfeffer in
sahniger Bratensauce¹, Rösti
und Gemüse vom Fuldaer Markt 24,50

RUMPSTEAK „FITMACHER“

Angus Steak mit Kräuterbutter¹,
Blattsalaten im Kräuterrahmdressing¹,
Rohkostsalate
und ofenfrisches Baguette² 23,50

Rumpsteak „Surf & Turf“

Angus Steak mit Hummersauce⁶,
gebratene Riesengarnelen⁶, Grillgemüse
und Beilage nach Wahl 28,50

A:Antioxidationsmittel F:Farbstoffe K:Konservierungsstoffe

P: Phosphate

1 : Milch und Milchprodukte inkl. Laktose 2: Glutenhaltiges Getreide

3: Ei- und Eierzeugnisse



RABANUS - STUBEN



Pasta

PASTA VERDURA

mit feinen Bandnudeln²,
geschmolzenen Tomaten¹,
Grillgemüse und Grana Padano^{1,3} 13,80

...die tolle Knolle

OFENKARTOFFEL (AUCH ALS BEILAGE)

mit Schmandsauce¹ 6,90

OFENKARTOFFEL „MEDITERRAN“

mit Schmandsauce¹ und
Grillgemüse 11,90

BÜSUMER KARTOFFEL^{Fi,6}

mit Schmandsauce¹ und gebratenen
Garnelen im Chili-Knoblauch Öl mit
Pfahlmuschel 14,50

OFENKARTOFFE & PULLED FISH^{Fi,6}

mit Schmandsauce¹ und gezupften
Stremel Lachs, Blattsalat, Salatgurke,
Tomaten und schwarze Oliven^{Fa} 14,50

1 : Milch und Milchprodukte inkl. Laktose 2: Gluten haltiges Getreide
3: Ei- und Eierzeugnisse 6: Schalen –und Krustentiere
Fi: Fisch-und Fischerzeugnisse FA: Farbstoff



RABANUS - STUBEN

Salate

SALAT & FISCH

*Verschiedene Blattsalate im
Brombeer- Balsamico Dressing mit
gebackene Hokifilets^{F,2,3},
Rohkostsalate
und ofenfrisches Baguette²*

14,50

SALAT & HUHN

*Verschiedene Blattsalate im
Kräuterrahmdressing, Rohkostsalate
und gebratene Hähnchenbrust
ofenfrisches Bauernbaguette²*

14,50

SALATTELLER „PETERSBERG“

*Verschiedene Blattsalate im
Kräuterrahmdressing¹, Rohkostsalate,
gekochter Hinterschinken^{A,K}, Gouda¹,
gekochtes Ei und
ofenfrisches Baguette²*

12,90

A:Antioxidationsmittel F:Farbstoffe K:Konservierungsstoffe

P: Phosphate

1 : Milch und Milchprodukte inkl. Laktose 2: Glutenhaltiges Getreide

3: Ei- und Eierzeugnisse



Hiermit

FISCH

die Karte

ZANDERFILET

*auf der Hautseite gebraten mit
Tomaten-Zucchiniwürfel in
geschmolzener Petersilienbutter¹
und kleine Kartoffelchen
17,50 Euro*

ROTBARSCHFILET

*im Pankomantel gebraten
auf jungem Blattspinat¹, Hollandaise^{1,3}
und Salzkartoffeln
17,90 Euro*

MATJES HAUSFRAUEN ART

*Matjesfilets mit Gewürzgurke, Äpfel und Zwiebel
im Schöpfralm, Ei und Bratkartoffeln
13,90 Euro*





Information für unsere Gäste **mit Allergien und Unverträglichkeit von Zusatzstoffen.**

Lieber Gast,

viele Lebensmittel sind laut Gesetz kennzeichnungspflichtig.

Dennoch kann es sein, dass Zusatzstoffe oder Allergene durch den oft stressigen Küchenbetrieb bei den Gerichten abweichen können.

Daher ist eine 100 % ige Kennzeichnung nicht möglich.
Unsere Karte ist folglich für Allergiker nicht geeignet!

Bitte informieren Sie unseren Service bei besonderer Unverträglichkeit rechtzeitig durch telefonische Reservierung, Menübesprechung bei Ihrer Feierlichkeit oder Veranstaltung.

Zusatzstoffe und Allergene sind zum Beispiel:

Gluten (Weizenprodukte), Laktose (Milchprodukte), Antioxidationsmittel
(das Lebensmittel ihre Farbe behalten oder länger haltbar sind z.B. Salami, Peperoni, Essig usw.)

Sulfide (damit der Wein so genüsslich bleibt wie ihn der Winzer mag)

Geschmacksverstärker (finden Sie z.B. in Wurstsorten oder fertigen Gewürzmischungen)

Koffein (bekannt in Kaffee und Cola), Farbstoffe (in Getränken oder auch Lebensmittel)



RABANUS - STUBEN

vom Federvieh



Ente gut - Alles gut

Gegrillte Bauernente

½ entbeinte Ente tranchiert auf eigener Sauce,
mit Pommes frites und Salatteller ¹

15.50

Ente „Classic“

½ gegrillte Ente tranchiert auf eigener Sauce,
Bratapfelspalten, Rotkohl ^{A,K} und
Kartoffelklöße ^{A,K}

15.80

Thai Ente

½ gegrillte Ente auf frischem Thai Gemüse aus
dem Wok, Sojasauce, Duftreis und „etwas Glück“ 16.50

A: Antioxidationsmittel F: Farbstoffe K: Konservierungsstoffe
P: Phosphate

1: Milch und Milchprodukte inkl. Laktose 2: Gluten haltiges Getreide

3: Ei- und Eierzeugnisse 6: Schalen –und Krustentiere

Fi: Fisch-und Fischerzeugnisse



RABANUS - STUBEN

Lämmer
aus **Neuseeland** werden
hohen Standards zur
Qualitätssicherung folgend
gezüchtet.

Durch die natürliche
Haltung der Tiere ist das
Fleisch sehr gesund.

Neuseeländische Lämmer
fressen ausschließlich Gras
von saftigen Weideflächen,
die mehr als 50 Prozent
des gesamten Landes
ausmachen



Feines Lammfleisch

LAMMRÜCKEN „NAPOLEON“

*Rosa gebratener Lammrücken mit
Thymian Jus,*

Grillgemüse und Bratkartoffeln 24,90

LAMMRÜCKEN „RABANUS“

*Rosa gebratener Lammrücken mit
Kräuterkruste^{1,2}*

*auf heller Knoblauch – Kräutersauce^{1,2},
knusprige Rösti und Salatteller¹* 25,50



Desserts auf Vorbestellung

Panna Cotta¹

Fruchtsauce – Früchte Salpikon - Sahne
7,50

Gebackene Apfelringe^{1,2}

Vanillesauce – Nuss Eis – Sahne
7,90

Eisflamme¹

Heiße Himbeeren - Vanilleeis – Sahne
6,90

Blaumohn Parfait¹

Mangosauce - Fruchtsalpikon
8,50

Kaiserschmarrn^{1,2}

auf Vanillesauce mit Rum,
Eiscreme und Bratapfelraspel mit gebutterten
Mandelblättchen
8,50

