

Historisches Restaurant
Rathausglöckel

— seit 1828 —



Willkommen im Rathausglöckel!

– einem historischen Haus im Herzen von Baden-Baden, dessen Geschichte bis ins 17. Jahrhundert zurückreicht. Einst ein Treffpunkt bedeutender Gäste, bewahrt das Gebäude bis heute die besondere Atmosphäre vergangener Zeiten.

Ein Highlight unseres Hauses ist die Weinbar im Gewölbekeller. Zwischen antiken Mauern und römischen Säulen, die vermutlich aus der Zeit der berühmten Thermen stammen, entsteht ein einzigartiges Ambiente. Hier lädt unsere umfangreiche Weinkarte dazu ein, die Vielfalt großer Weintraditionen zu entdecken und zu genießen. Die Verbindung aus Geschichte, Architektur und badischer Küche macht jeden Besuch zu einer kleinen Reise durch die Zeit.

Wir laden Sie ein, Teil dieser Geschichte zu werden.

Suppen

Soups



**Kräftige Hühnerconsommé mit
hausgemachten Nudeln^{a,c,i}**

12,50

Clear chicken consommé with homemade noodles

Suppe des Tages / Saisonale Suppe

Tagespreis

Soup of the day / Seasonal soup

Market price



Vorspeisen

Appetizers



- Bunter gemischter Salat mit Hausdressing**^{g,j} 12,50
Fresh mixed salad with homemade dressing
- Hausgemachter Salat mit saisonal fermentiertem Gemüse** 14,50
Homemade salad with seasonally fermented vegetables
- Blattsalat mit Walnüssen & Parmesan**^{g,h,j} 12,50
Mixed leaf salad with walnuts & Parmesan
+ 4 gebratene Garnelen / 4 pan-seared shrimp 22,50
- Auswahl aus vier Käsesorten & Walnussbrot**^{a,g,h} 17,90
Selection of four cheeses & walnut bread
- Warmer Ziegenkäse im Speckmantel auf Linsensalat, Balsamico-Reduktion**^{a,g,h,i} 15,90
Warm goat cheese wrapped in bacon on lentil salad with balsamic reduction

Vorspeisen

Appetizers



Feines Rote-Bete-Tatar mit Ziegenkäse & Meerrettichschmand^{d,g,i}

14,90

Beetroot tartare with goat cheese & horseradish cream
+ *hausgebeizter Lachs* / *home-cured salmon*

19,90

Rinderknochenmark mit Blattsalat & Knoblauchbrot^{a,c,g,j}

22,90

Beef bone marrow with mixed leaf salad & garlic bread

Knusprige hausgemachte Kartoffelpuffer mit Hausgebeiztem Lachs & Sahnemeerrettich^{a,c,d,g}

24,50

Crispy homemade potato pancakes with home-cured salmon & creamed horseradish

Auf Wunsch gegen Aufpreis: / add-ons upon request:

+ *handverlesener Malossol Störkaviar (30 g)* / *artisanal lightly salted sturgeon caviar, preservative-free*

+ *saisonal fermentiertes Gemüse* / *seasonally fermented vegetables*

Malossol Störkaviar:

30 g – 65,00 € | 50 g – 95,00 € | 100 g – 180,00 €

Fleischgerichte

Meat Dishes



**Zart rosa gebratener Rücken vom
Schwarzwaldhirsch, Rahmwirsing &
Kartoffelgratin und Preiselbeersoße^{g,c}** 35,90

Tender roasted Black Forest venison loin with creamed savoy cabbage & potato gratin and lingonberry sauce

**Langsam geschmorte Ochsenbacke mit
Kartoffelpüree und karamellisierten Karotten^{g,i,l}** 29,90

Slow-braised beef cheek with mashed potatoes and caramelized carrots

**Sanft gegarte Entenkeule mit Rotkraut
& Süßkartoffelpüree und Preiselbeersoße^{g,i}** 29,90

Slow-cooked duck leg with red cabbage & sweet potato purée and lingonberry sauce

**Butterzarte Lammhaxe mit Kartoffelpüree &
Grillgemüse mit Bratensoße^{g,i,l}** 33,90

Butter-tender lamb shank with mashed potatoes & grilled vegetables and gravy

**Knuspriges Kalbsschnitzel mit Pommes,
kleinem Salat & Preiselbeeren^{a,c,g}** 32,90

Crispy veal schnitzel with fries, small salad & cranberries

A decorative border surrounds the page, featuring ornate scrollwork in the corners and a central illustration of a rolled-up scroll. In the upper right corner, there is a detailed drawing of a grapevine with clusters of grapes and large, textured leaves.

Fleischgerichte

Meat Dishes

Saftiges Schweinefilet mit Spätzle & Pilzrahmsauce^{a,c,g}

27,90

Juicy pork fillet with spaetzle & creamy mushroom sauce

Zwei Bratwürste mit Kartoffelpüree & Sauerkraut^{a,c,g,i,j,l}

26,90

Two grilled sausages with mashed potatoes & sauerkraut

Feine Kaninchenroulade mit Kartoffelgratin, Ratatouille & Pilzsauce^{c,g}

33,90

Delicate rabbit roulade with potato gratin, ratatouille & mushroom sauce

Surf & Turf: Zartes Kalbssteak und gegrillte Königsgarnele mit Grillgemüse auf cremigem Kartoffelpüree, verfeinert mit Trüffelöl & Bratensoße^{b,g,i,l}

52,90

Surf & Turf: Tender veal steak and grilled king prawn with grilled vegetables on creamy mashed potatoes, finished with truffle oil & gravy

A decorative scroll is positioned at the top left of the page. To the right of the main title, there are several small, simple line drawings of fish swimming in various directions.

Fischgerichte

Fish Dishes

Goldbraun gegartes Lachsfilet mit 32,90

Kartoffelpüree, Grillgemüse & Rahmsauce^g

Golden-seared salmon fillet with mashed potatoes, grilled vegetables & creamy sauce

Gegrillter Kabeljau auf cremigem Risotto mit 34,90

Basilikum-Pesto & Rahmsauce^g

Grilled cod on creamy risotto with basil pesto & creamy sauce

Vegetarisch

Vegetarian

Feine Gemüsetarte auf aromatischem 24,50

Linsensalat^{a,c,g,h}

Delicate vegetable tart on fragrant lentil salad

Hausgemachte Käsespätzle in cremiger 22,90

Rahmsauce und Röstzwiebeln^{a,c,g,l}

Homemade cheese spaetzle in a cream sauce and crispy fried onions

Desserts



Klassische Crème Brûlée ^{a,c,g} 9,50
Classic crème brûlée

Apfelstrudel mit Vanilleeis ^{a,c,g,h} 14,50
Apple strudel with vanilla ice cream

Warmer Schokoladenfondant mit Vanilleeis ^{a,c,g} 12,90
Warm chocolate fondant with vanilla ice cream

Birnen-Tarte mit Vanilleeis ^{a,c,g,h} 11,90
Pear tart with vanilla ice cream

Warme Zwetschgen mit Vanilleeis ^g 11,90
Warm plums with vanilla ice cream

Eis^g oder Sorbet 1 Kugel / 3 Kugeln 3,50/10,50
Ice cream or sorbet 1 scoop / 3 scoops



Extras

Hausgebeizter Lachs

Home-cured salmon

50 g – 8,50 € | 100 g – 15,90 €

Königsgarnele

King prawn – per piece

5,00 € / Stück

Malossol Störkaviar ohne Konservierungsstoffe

Lightly salted sturgeon caviar, preservative-free

30 g – 65,00 € | 50 g – 95,00 € | 100 g – 180,00 €

Beilagen-Haussalat mit fermentiertem Gemüse

Small homemade salad with fermented vegetables

7,50

Beilagen-Gemischter Salat^{g,j}

Small mixed salad

5,50

Bratensauce^{i,l}

Gravy

6,90

Hausgemachte Kräuterbutter^g

Homemade herb butter

3,00

Grillgemüse

Grilled vegetables

9,90

Pommes frites

French fries

5,90

Aperitif



Pastis Pernod 4 cl.....	6,50
Martini Bianco 4 cl.....	6,50
Martini Rosso 4 cl.....	6,50
Aperol Spritz 20 cl.....	9,50
Hugo Spritz 10 cl	9,50
Campari (Orange / Tonic / Soda) 20 cl.....	8,50
Gin Tonic 20 cl.....	9,50
Sekt 10 cl.....	7,50
Sekt alkoholfrei 10 cl.....	7,50
Flasche Sekt 75 cl.....	29,00
Flasche alkoholfrei Sekt 75 cl.....	29,00



Wein Offen

Wines by the glass
Regionale Weine aus unserem Weinkeller

Regional wines from our cellar

Weißweine

- Grauburgunder (Pinot Gris)
- Weißer Burgunder (Pinot Blanc)
- Riesling
- Chardonnay
- Sauvignon Blanc



0,1 l — 4,50 € | 0,2 l — 6,90 € | Flasche 32,00 €

Rotweine

- Spätburgunder (Pinot Noir)
- Cuvée SimsalaBim — Ellermann-Spiegel 2022
- Petit Noir — Metzger 2021
- Cuvée No Name — Ellermann-Spiegel 2022
- Spätburgunder — Bassermann-Jordan 2021

0,1 l — ab 4,70 € | 0,2 l — ab 7,50 € | Flasche ab 34,00 €

Sonstige

- Rosé
- Alkoholfreier Wein

0,1 l — 4,50 € | 0,2 l — 6,90 € | Flasche 32,00 €

Unsere umfangreiche Weinkarte erhalten Sie gerne auf Anfrage

Our extensive wine list is available upon request

Alpirsbacher Bier

Alpirsbacher beer

Weizen 0,3 l / 0,5 l.....	4,50 / 6,90
Pils 0,3 l / 0,5 l.....	4,50 / 6,90
Weizen 0,0% 0,5 l.....	6,90
Pils 0,0% 0,33 l.....	3,50
Kloster Dunkel 0,5 l.....	5,50

Heiße Getränke

Hot beverages

Espresso.....	3,00
Doppelter Espresso	4,50
Espresso Macchiato.....	3,50
Café Crème.....	3,90
Cappuccino.....	4,20
Latte Macchiato.....	4,50
Milchkaffee.....	4,50
Tee.....	3,90
Hausgemachter Früchte-Tee.....	7,50

Alkoholfreie Getränke

Non-alcoholic beverages

Wasser still 0,25 l / 0,75 l.....	3,80 / 6,50
Wasser medium 0,25 l / 0,75 l.....	3,80 / 6,50
Fritz Cola Spezi 0,33 l.....	5,50
Fritz Cola Zero 0,33 l.....	5,50
Fritz-Limo Melone 0,33 l.....	5,50
Fritz-Limo Orange 0,33 l.....	5,50
Bitter Lemon 0,2 l.....	5,50
Tonic Water 0,2 l.....	5,50
Ginger Ale 0,2 l.....	5,50
Saft 0,2 l.....	5,00
Schorle 0,2 l.....	5,00
Eistee Zitrone 0,33 l.....	5,50
Eistee Pfirsich 0,33 l.....	5,50

Digestif

WHISKY

Glenfiddich 12y 4 cl.....	8,50
Glenfiddich 15y 4 cl.....	10,50
Talisker 10y 4 cl.....	6,50

GRAPPA & BRANDY

Scheibel Orange 2 cl.....	9,50
Scheibel Apricot 2 cl.....	9,50
Scheibel Currant 2 cl.....	9,50
Chardonnay 2 cl.....	6,50

VODKA

Grey Goose 4 cl.....	8,50
Belvedere 4 cl.....	8,50
Tito's Handmade 4 cl.....	6,50

SCHEIBEL

Marille 2 cl.....	6,50
Moor-Birne 2 cl.....	6,50
Haselnuss 2 cl.....	6,50
Kirsch 2 cl.....	6,50

COGNAC

Remy Martin VSOP 2 cl.....	9,50
Hennessy X.O 2 cl.....	7,50

SÜßWEIN 10 cl.....	13,50
--------------------	-------

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt

All prices are in euros and include VAT

A – Glutenhaltiges Getreide; B – Krebstiere; C – Eier; D – Fisch; E – Erdnüsse;
F – Sojabohnen; G – Milch; H – Schalenfrüchte; I – Sellerie; J – Senf;
K – Sesamsamen; L – Schwefeldioxid & Sulphite; M – Weichtiere