



Sehr geehrte Gäste und Freunde des „Der Andechser im Ratskeller“,

mit den folgenden Vorschlägen für Menü und Buffet möchten wir Ihnen einen ersten Eindruck vermitteln, welche Möglichkeiten Ihnen unsere Küche bietet.

Selbstverständlich sind wir Ihnen gerne bei der Menüzusammenstellung behilflich und informieren Sie auch über aktuelle saisonale Angebote.

Zu Ihrer Orientierung haben wir unsere Vorschläge in Kategorien eingeteilt, welches Ihnen die individuelle Findung erleichtern soll.

Unsere Kalkulation basiert auf einer Mindestpersonenanzahl von 15 Personen pro einheitlichem Menü.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste  
Das Team vom „Der Andechser im Ratskeller“

Accente Wiesbaden GmbH  
Der Andechser im Ratskeller

Schloßplatz 6 · D-65183 Wiesbaden  
Telefon: 06 11 / 30 00 23 · Telefax: 06 11 / 30 00 24  
Täglich geöffnet von 11 - 24 Uhr · sonntags und  
feiertags bis 23 Uhr · warme Küche bis 23 Uhr  
[www.derandechser-wiesbaden.de](http://www.derandechser-wiesbaden.de)

**Der Andechser**<sup>®</sup>  
IM  
RATSKELLER

## Menüvorschläge

Ab 10 Personen pro einheitlichem Menü

Menü A    EURO            19,50

### A 1

Leberknödelsuppe  
*Liver dumpling soup*  
\*\*\*

Tafelspitz mit Meerrettichrahm, Blattspinat  
und Kräuterkartoffeln  
*Boiled fillet of beef with horseradish sauce, spinach and  
potatoes with fine herbs*  
\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesoße  
*Red fruit jelly with vanilla sauce*

### A 2

Kartoffel-Lauchcremesuppe  
*Cream of potato and leek soup*  
\*\*\*

Schweinebraten mit Bayrisch Kraut  
und Kartoffelknödel  
*Roast Pork with bavarian cabbage and  
potatoe dumpling*  
\*\*\*

Schokoladenmousse mit Sahne  
*Chocolate cream with whipped cream*

Accente Wiesbaden GmbH  
Der Andechser im Ratskeller

**Der Andechser**<sup>®</sup>  
IM  
RATSKELLER

Schloßplatz 6 · D-65183 Wiesbaden  
Telefon: 06 11 / 30 00 23 · Telefax: 06 11 / 30 00 24  
Täglich geöffnet von 11 - 24 Uhr · sonntags und  
feiertags bis 23 Uhr · warme Küche bis 23 Uhr  
[www.derandechser-wiesbaden.de](http://www.derandechser-wiesbaden.de)

Seite zwei Menü A

**A 3**

Knoblauchcremesuppe

*Garlic cream soup*

\*\*\*

Gefüllte Rinderroulade mit Rotkraut  
und Kartoffelknödel

*Stewed beef roll with red cabbage and  
potatoe dumpling*

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesoße

*Apple strudel on Vanilla sauce*

**A 4**

Gulaschsuppe

*Goulash soup*

\*\*\*

Putenbrustgeschnetzeltes in fruchtigem  
Curry-Rahm mit Mandel-Gemüseris

*Chopped turkey in Creamed Curry  
with Almonds-Vegetable rice*

\*\*\*

Obstsalat mit Sahne

*Fruit-salad with whipped cream*

**Menü B EURO 22,80**

**B 1**

Tomatenessenz mit Grießnockerl  
*Clear Tomato soup with Semolina dumpling*  
\*\*\*

Pfeffersteak aus dem Saunacken mit  
Paprikagemüse und Kroketten  
*Pepper Steak from pork with  
Paprika vegetables and Croquettes*  
\*\*\*

Topfen-Palatschinken mit Vanilleeis und Sahne  
*Pancake with curd filling, vanilla-ice-cream and whipped  
cream*

**B 2**

Graved Lachs mit Röstinchen und  
Dill-Senf-Sauce  
*Graved salmon on mustard and dill sauce  
and Swiss potato thalers*  
\*\*\*

Kalbsrahmgulasch in Thymianrahm mit  
Glacierten Karotten und Butterspatz'n  
*Veal goulash with cream sauce,  
glazed carrots and Spaetzle (swabian noodle specialty)*  
\*\*\*

Bayrisch Crème mit Erdbeermark und Sahne  
*Bavarian Cream with Strawberry marrow  
and whipped cream*

Seite zwei Menü B

**B 3**

Festtagssuppe mit Leber-, Brät und  
Grießnockerl

*Festive soup with liver and semolina dumpling*

\*\*\*

Lachsfilet vom Grill auf Rahmspinat und  
Petersilienkartoffeln

*Grilled Salmon fillet on Spinach a la crème  
and parsley-potatoes*

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

*Apple strudel with vanilla-ice-cream and  
Whipped cream*

**B 4**

Rauchlachs Rahmsuppe mit Meerrettichschmand

*Smoked salmon soup with Horseradish-sour-cream*

\*\*\*

Lammbraten in Rosmarinjus mit Bohnenbündchen  
und Rahmkartoffeln

*Roast Lamb in rosemary sauce with Buttered beans  
and Creamed potatoes*

\*\*\*

Obstsalat mit Zitronensorbet

*Fruit-salad with Lemon sorbet and wipped cream*

**Menü C EURO 26,50**

**C 1**

Blattsalate in Himbeerdressing mit  
Rosa Entenbrust vom Grill  
*Mixed seasonal green salad with Raspberry  
dressing and Breast of duck*

\*\*\*

Mit Bergkäse gefülltes Schweineschnitzel an  
Bärlauchsoße mit Kroketten  
*Stuffed escalope of pork with cheese,  
Wild garlic sauce and Croquettes*

\*\*\*

Topfenpalatschinken mit Vanilleeis und Sahne  
*Pancake with curd filling, vanilla-ice-cream and whipped  
cream*

**C 2**

Geflügelkraftbrühe mit Eierstich  
*Poultry Consommé royale*

\*\*\*

Rumpsteak vom Grill mit Berner Soße, Bohnengemüse und  
gratinierten Kartoffeln  
*Rump Steak with Sauce Béarnaise, Buttered beans  
and Potatoes au gratin*

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne  
*Appel strudel with vanilla-ice-cream  
and whipped cream*

Seite zwei Menü C

C 3

Geräuchertes Forellenfilet in Ruccolanest  
mit Meerrettich und Knoblauchbrot

*Smoked trout fillets on Arugula salad with Horseradish and  
Garlic bread*

\*\*\*

Hirschgulasch in Wacholderrahm  
Mit Mandelbrokkoli, Preiselbeerapfel und  
Nussspatz'n

*Ragout of venison in Creamed juniper sauce  
With Broccoli with almonds, Cranberry apple  
and Nut-spaetzle*

\*\*\*

Bayrisch Crème mit Himbeermark und Sahne

*Bavarian cream with Raspberry Mousse and  
Whipped cream*

C 4

Feldsalat in Kürbiskern dressing mit gerösteten  
Speckscheiben und Brotwürfel

*Lamb's lettuce salad with bacon and croutons*

\*\*\*

Zanderfilet vom Grill mit Kräuter-Knoblauch-Kruste  
auf Grillgemüse und Herzoginkartoffel

*fillet of pike perch in herb and garlic with Grilled  
vegetables and Duchesse potatoes*

\*\*\*

Schwarzwaldbecher

*Black Forrest Cup*



Sehr geehrte Gäste und Freunde des „Der Andechser im Ratskeller“,

mit den folgenden Vorschlägen für ein Buffet möchten wir Ihnen einen ersten Eindruck vermitteln, welche Möglichkeiten Ihnen unsere Küche bietet.

Selbstverständlich sind wir Ihnen gerne bei der Menüzusammenstellung behilflich und informieren Sie auch über aktuelle saisonale Angebote.

Zu Ihrer Orientierung haben wir unsere Vorschläge in Kategorien eingeteilt, welches Ihnen die individuelle Findung erleichtern soll.

Unsere Kalkulation basiert auf einer Mindestpersonenanzahl von von 30 Personen.

Neben den aufgeführten Vorschlägen bieten wir Ihnen auch individuelle „Themen“ Menü's bzw. Buffets z.B. Wild, Spargel, Hax'n, Fisch oder andere an.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste  
Das Team vom „Der Andechser im Ratskeller“

**Der Andechser**<sup>®</sup>  
IM  
**RATSKELLER**

Accente Wiesbaden GmbH  
Der Andechser im Ratskeller

Schloßplatz 6 · D-65183 Wiesbaden  
Telefon: 06 11 / 30 00 23 · Telefax: 06 11 / 30 00 24  
Täglich geöffnet von 11 - 24 Uhr · sonntags und  
feiertags bis 23 Uhr · warme Küche bis 23 Uhr  
[www.derandechser-wiesbaden.de](http://www.derandechser-wiesbaden.de)

## Buffetvorschläge

### Buffet 1

**EURO 21,00**

Stellen Sie sich Ihr Buffet aus der Kategorie A zusammen

- Eine Suppe (wird serviert)
- Drei Vorspeisen
- Vier Salate
- Zwei Hauptspeisen
- Drei Desserts
- Brot / Partybrötchen / Brez'n

### Buffet 2

**EURO 24,50**

Stellen Sie sich Ihr Buffet aus der Kategorie A + B zusammen

- Suppe: wählen Sie eine aus A oder B
- Vorspeisen: wählen Sie zwei aus A und drei aus B
- Salate: wählen Sie drei aus A und zwei aus B
- Hauptgang: wählen Sie einen aus A und zwei aus B
- Dessert: wählen Sie ein aus A und zwei aus B
- Käsebrett
- Brot / Partybrötchen / Brez'n

### Buffet 3

**EURO 28,50**

Stellen Sie sich Ihr Buffet aus der Kategorie A + B zusammen

- Suppe: wählen Sie eine aus A oder B
- Vorspeisen: wählen sie fünf aus A oder B
- Salate: wählen Sie fünf aus A oder B
- Hauptgänge: wählen Sie vier aus A oder B
- Dessert: wählen Sie vier aus A oder B
- Käsebrett
- Brot / Partybrötchen / Brez'n

## Kategorie A

### Suppen:

- Pilzrahmsüpple
- Flädlesuppe mit Schnittlauchröllchen
- Kräuterschaumsüppchen mit Rieslingschaum
- Karotten-Ingwer-Suppe mit Lauchstreifen
- Kartoffel-Lauch-Suppe mit Croutons
- Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

### Vorspeisen:

- Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebelringen
- Weißer und roter Presssack mit Senf und Essiggurken
- Obazdaplatte mit Zwiebelwürfel
- Stadtwurst mit Musik und Zwiebelwürfel

### Salat:

- Rohkostplatte mit Kräuterschmand
- Selleriesalat „Waldorf Art“, Speck-Krautsalat
- Kartoffel-Gurkensalat
- Gemischte Blattsalate mit zweierlei Dressings

### Hauptspeisen:

- Biergulasch vom Schwein mit Knödel
- Saftiges Kasseler mit Kartoffelpüree und Dunkelbiersoße
- Putenbrustgeschnetzeltes in Curryrahm mit Früchten und halbwildem Reis
- Geröstete Maultaschen in Schwammerlrahm
- Streifen vom Schweinerücken in Pilzcreme
- Krustenbraten von der Schulter mit Bayrisch Kraut und Knödel
- Schweinebraten frisch aus dem Rohr mit Blaukraut und Knödel
- Käsknödel im Blattspinatnest
- Forellenfilet in Butter gebraten und Petersilienkartoffeln

### Dessert:

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Joghurtcreme mit Früchten
- Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Vanilleeis auf Waldbeeren mit Krokantsoße
- Gefüllter Pfannkuchen mit Zimtäufel und Schokoladeneis

## Kategorie B

### Suppen:

- Schwäbische Hochzeitssuppe mit allerlei Einlagen
- Allgäuer Käsrahmsuppe mit Brotwürfeln
- Rinderkraftbrühe mit Eierstich
- Cremesuppe vom Rauchlachs mit Meerrettich
- Knoblauchcremesuppe mit Kräutershrimps
- Zucchini-creme mit Grillgemüse

### Vorspeisen / Kalte Gerichte

- Kalter Braten mit Meerrettichschmand und Gurken
- Fleischpflanzerl mit Fetakäse und Kräutertomaten
- Brotzeitplatte mit allerlei Aufschnitt
- Tomaten-Mozzarella-Basilikumplatte mit Balsamico
- Rosa Roastbeeftranchen mit Chilisoße
- Hausgebeizter Lachs mit Limonensahne

### Salate:

- Paprikasalat
- Hendlsalat
- Pikanter Rindfleischsalat
- Nudelsalat, Tomaten-Feta-Salat
- Mariniertes Grillgemüse

### Hauptgerichte:

- Frische Taunusforelle „blau“ auf Wurzelgemüse und Salzkartoffeln
- Geschmorte Lammhaxe in Rosmarinsoße mit Speckböhnchen und Rahmkartoffeln
- Gefüllte Kalbsbrust in Thymianrahm mit Buttergemüse und Serviettenknödel
- Schweinefiletmedaillons auf Käsespatz'n und Pfefferrahm
- Lachsfilet vom Grill auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln und Rieslingsoße
- Bauernente aus dem Rohr mit Biersoße, Blaukraut und Knödel
- Sauerbraten vom Weiderind mit galcierten Karotten und Semmelknödel
- Zanderfilet auf Paprikastreifen und Safranreis
- Wildschweinragout mit Preiselbeeren, Nussspatz'n und Rosenkohl
- Bunte Gemüseplatte mit Grilltomaten und Schmand

### Dessert:

- Topfen-Palatschinken und Vanillesoße
- Krokantparfait mit Schokoladensoße
- Bayrisch Creme mit Waldbeeren
- Mousse au chocolate
- Obstsalat mit Zitronensorbet