

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen

Champagner Piper Heidsieck

Glas 0,1 l 10,50 €

Hugo Hausgemacht mit oder ohne Alkohol

Glas 0,2 l 6,50 €

Sekt Hausmarke Trocken

Glas 0,1 l 5,90 € Flasche 0,75 l 27,90 €

Prosecco Sacavi & Ray Trocken

Glas 0,1 l 6,50 € Flasche 0,75 l 28,90 €

Sherry Trocken, Medium,	5,90 €	Campari frischer O-Saft	7,50 €
Portwein Rot , Weiß	5,90 €	Gin Tonic	6,90 €
Martini Trocken, Bianco	5,90 €	Kir Royal	7,50 €
Campari soda	6,90 €	Aperol Sprizz	7,50 €
Martini Williams	6,90 €		

Unsere Weißwein Empfehlung

Grauer Burgunder
Oberbergener Baßgeige
Baden Kabinett Trocken
Urbadische Spezialität, voll feiner
Extraktstoffe, nachhaltig im Geschmack
Karaffe 0,20 l 8,50 €

Unsere Rotwein Empfehlung

Barossa Shiraz
Peter Lehmann Australien

Der Wein reift über 12 Monate in kleinen Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche.
Das Resultat ist ein beeindruckend komplexer Rotwein, der schon im Bukett reife Pflaumen,
dunkle Schokolade und dezentes Eichenholz offenbart. Am Gaumen gesellen sich
vielschichtige Fruchtaromen und wunderbar weiche Tannine dazu und im Abgang
spürt man das samtig-weiche Wesen des Shiraz.

„Ein großartiger Wein

Karaffe 0,2 l 9,50 €

Menü 1

Spargelcremesüppchen

Medaillons aus dem Schweinefilet in Champignonrahm
mit Kroketten, bunter Salatteller und Röstzwiebeln

oder

Gebratenes Zanderfilet in Weißweinsauce,
Röstkartoffeln und Salatteller

Herrencreme nach Art des Hauses mit Vanilleeis
und heißen Kirschen

36,50 €

Menü 2

Spargelcremesüppchen

Hirsch Braten in Burgunderrahm mit Kroketten
Rotkohl in Cassis und kandierte Äpfel

Herrencreme nach Art des Hauses mit Vanilleeis
und heißen Kirschen

36,50 €

Menü 3

Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico
an Rucola und Parmesan

Edelfisch Variation gebratenes Lachsfilet
und Zanderfilet mit Gambas in Prosecco Schaum,
Röstkartoffeln und Blattspinat

oder

Lammrücken in der Kräuterkruste an Portweinsauce,
feinen Böhnchen im Speckmantel, Kartoffelgratin

Ratskeller Dessertteller

Weißer Mousse-au-Chocolat mit Himbeersorbet,
Joghurt-Kirsch-Eis , Creme Brulée, an Beerenspiegel und Sahne

49,90 €

Sollten Sie an Lebensmittel Allergien oder Unverträglichkeiten leiden,
sprechen Sie uns bitte an.

Auch eine Karte der Inhaltsstoffen und Allergieauslösern
Halten wir für Sie bereit

Ratskellers Vorspeisen

Kleiner bunter Salatteller an Joghurtdressing ***	4,50 €
Camembert an Preiselbeeren, Salatdekor, Brötchen und Butter ***	8,90 €
Weinbergschnecken in Knoblauchrahm gratiniert	13,90 €
Hausgebeizter Wildlachs an Dillsauce, Salatdekor, kleine Reibekuchen	15,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico an Rucola und Parmesan	15,50 €
Gebackenen Ziegenkäse 0mit kandierten Walnüssen *** an Salatdekor und Preiselbeeren	15,50 €
Gambas in Weißweinsauce an Salatdekor	15,50 €
Wachtelbrust gebraten an Portweinsauce, kandierte Äpfel und Salatdekor	15,90 €

Ratskellers Suppen

Tomatencremesüppchen mit Mandeln ***	6,50 €
Spargelcremesüppchen ***	6,50 €
Aufgeschäumtes Lauchsüppchen ***	6,90 €
Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Markklöße und Gemüse Einlage	6,90 €
Hummersuppe mit Gambas	9,50 €

Salatteller

Großer Salatteller mit gebratenen Champions und Brötchen ***	15,50 €
Großer Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Brötchen	17,90 €
Sommer Salat Großer Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust Champignons und Brötchen	19,90 €
Großer Salatteller mit Gambas und gebratener Hähnchenbrust an Rucola ,Parmesan und Brötchen	22,50 €
Großer Salatteller mit gebratener Wachtelbrust an Portweinsauce und Brötchen	22,50 €
Salat Edelfische Großer Salatteller mit gebratenem Lachsfilet und Zanderfilet, Gambas ,Parmesan, hausgemachten Brötchen	24,50 €

Alle Salate werden mit Joghurt Dressing Serviert
Anstelle des Joghurts Dressing können Sie auch
Himbeer Vinaigrette oder Balsamico Vinaigrette bestellen

Unsere Vegetarische Empfehlung

Vegetarische Gerichte sind mit *** in der Speisekarte gekennzeichnet

Bandnudeln in Prosecco Schaum mit gebratenen Champignons***	15,50 €
Großer Salatteller mit gebratenen Champignons und Brötchen ***	15,50 €
Kleines Gemüse Schnitzel in Champignonrahmsauce,*** Pommes frites und bunter Salatteller	15,90 €

Fischgerichte

Matjesfilet an Hausfrauendipp mit Röstkartoffeln und bunter Salatteller	16,90 €
Bandnudeln mit Gambas in Tomaten- Basilikum- Soße	17,90 €
Rotbarschfilet an Sauce Remoulade, Röstkartoffeln, bunter Salatteller	20,50 €
Schollenfilet in Weißweinsauce, Butterkartöfelchen, bunter Salatteller	20,90 €
Lachsfilet gebraten in Weißweinsauce, Kartoffelchen und Blattspinat	23,90 €
Gebratenes Zanderfilet in Weißweinsauce, Röstkartoffeln und Salat	23,90 €
Edelfisch Variation gebratenes Lachsfilet und Zanderfilet mit Gambas in Prosecco Schaum, Röstkartoffeln und Blattspinat	25,90 €

Unsere Heißen Pfännchen

Gamba Pfännchen " Sylter Art "

Gambas auf Blattspinat mit Käse gratiniert,
hausgemachtes Baguette und Aioli, bunter Salatteller
22,50 €

Ratskeller Lasagne Pfännchen mit Tomaten, Spinat, *** Brokkoli, Zucchini und Käse überbacken und buntem Salatteller	17,50 €
Ratskeller Lasagne Pfännchen mit Hähnchenbruststreifen Tomaten, Spinat, Brokkoli, Zucchini und Käse überbacken, bunter Salatteller	24,50 €
Damen Pfännchen Hähnchenbrust gebraten mit Bandnudeln In Currysauce, Ananas und Käse überbacken und bunter Salatteller	24,50 €
Schlemmer Pfännchen Rinderfilet Spitzen gebraten in Pfefferrahmsauce und handgeschabte Spätzle vom Brett mit Käse überbacken und bunter Salatteller	27,90 €

Unsere besondere Empfehlung

Wachtelbrust gebraten an Portweinsauce,
kandierte Äpfel, frischer Blattspinat
und handgeschabte Spätzle vom Brett

23,50 €

Hirsch Braten in Burgunderrahm mit Kroketten
Rotkohl in Cassis und kandierte Äpfel

23,50 €

Genießer Teller

Medaillon vom Rinderfilet und Schweinefilet rosa gebraten
an Cognac- Pfefferrahm und
Lammrückenfilet an Portweinsauce
mit Röstkartoffeln und feinen Böhnchen im Speckmantel

38,50 €

Dazu empfehlen wir Ihnen

Zensa Primitivo Bio Trocken

Mit seiner perfecten Balance zwischen süßer Frucht und
würzigen Holznoten ein Toller Wein

0,2l 8,50 €

Schnitzel Gerichte

Schnitzel "Wiener Art" Röstkartoffeln, bunter Salatteller	19,50 €
Schnitzel "Wiener Art" in Champignonrahmsauce, Pommes frites und bunter Salatteller	20,50 €
Schnitzel "Wiener Art" in Cognac- Pfefferrahm, Pommes frites und Salatteller	20,50 €
Kalbsschnitzel "Wiener Art" mit Röstkartoffeln und bunter Salatteller	24,50 €
Kalbsschnitzel "Wiener Art" mit Champignons, Pommes Frites und bunter Salatteller	25,90 €

Hauptgerichte

Hähnchenbrust gebraten in Currysauce mit kandierten Äpfeln und Krokette	18,90 €
Hähnchenbrust gebraten in Champignonrahmsauce mit Kartoffelrösti und bunter Salatteller	22,50 €
Zarter Tafelspitz an pikanter Meerrettichsauce, frischer Rahmwirsing, Butterkartöfelchen	23,50 €
Medaillons aus dem Schweinefilet in Champignonrahm mit Krokette, bunter Salatteller und Röstzwiebeln	24,90 €
Medaillons aus dem Schweinefilet in Gorgonzolasauce, Kartoffelgratin ,bunter Salatteller und Röstzwiebeln	24,90 €
Medaillons aus dem Schweinefilet in Cognac- Pfefferrahm, Böhnchen im Speckmantel, Kartoffelgratin und Röstzwiebeln	24,90 €
Frische Kalbsleber in Portwein, kandierte Äpfel, Kartoffelpüree, bunter Salatteller und Röstzwiebeln	26,50 €
Lammrücken in der Kräuterkruste an Portweinsauce, feinen Böhnchen im Speckmantel, Kartoffelgratin	27,90 €

Der Ratskeller empfiehlt Ihnen

Medaillons vom Rinderfilet
an Cognac Pfefferrahmsauce und Portweinsauce
mit Röstkartoffeln und gebratenem Gemüse
36,90 €

Unsere Steaks aus Argentinien

Argentinisches Steak rosa gebraten mit Kräuterbutter, Pommes frites und bunter Salatteller, Röstzwiebeln	33,90 €
Argentinisches Steak rosa gebraten in Cognac – Pfefferrahm, Kartoffelgratin ,bunter Salatteller, Röstzwiebeln	33,90 €
Argentinisches Steak rosa gebraten an Gorgonzolasauce, mit Röstkartoffeln und feinen Böhnchen im Speckmantel, Röstzwiebeln	33,90 €
Argentinisches Steak rosa gebraten in Prosecco Schaum, Gambas, Kartoffelgratin und bunter Salatteller	37,90 €

Dazu empfehlen wir Ihnen

Rotwein Spanien Rioja Marques de Riscal Reserva

Er hat eine rubinrote Farbe mit dunkleren Schattierungen. Traditionelles Bukett der Rioja Alavesa mit Akzenten von Vanille und getoastetem Eichenholz, komplexes Aroma. Eindruck von Frische in ausgewogener Kombination mit großer Weichheit im Abgang.

Karaffe 0,20l 9,90 €

Senioren Gerichte

Kleines Schnitzel " Wiener Art " in Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salatteller	15,50 €
Kleines Rotbarschfilet an Sauce Remoulade, Röstkartoffeln und Salatteller	16,50 €
Kleines Schollenfilet in Weißweinsauce, Butterkartoffeln und bunter Salatteller	16,50 €
Kleiner Zarter Tafelspitz an pikanter Meerrettichsauce, frischer Rahmwirsing, Butterkartöfelchen	17,50 €
Medaillon aus dem Schweinefilet in Pfefferrahmsauce, Böhnchen im Speckmantel, Kartoffelgratin, Röstzwiebeln	17,50 €
Kleines Gericht Frische Kalbsleber in Portwein, kandierte Äpfel, Kartoffelpüree, bunter Salatteller	19,90 €

Kinder Gerichte

Fischstäbchen gebraten mit Kartoffelpüree	7,90 €
Chicken Nuggets mit Pommes frites	7,90 €
Zartes Schnitzel " Wiener Art " mit Pommes frites	7,90 €

zu den Kindergerichten reichen wir Apfelmus, Ketschup und Mayonnaise

Dessert

Kleine weiße Mousse-au-Chocolat mit Sahne an Fruchtsauce	5,90 €
Vanille-Eis mit heißen Kirschen und Sahne	6,90 €
Vanille-Eis mit Eierlikör und Sahne	7,50 €
Weißer Mousse-au-Chocolat mit Erdbeeren, Vanille-Eis und Sahne	9,50 €
Herrencreme nach Art des Hauses mit Vanilleeis und heißen Kirschen	8,50 €
Mousse-au-Chocolat mit Mango Sorbet an Beerenspiegel	8,90 €
Crème Brûlée mit Walnuss-Eis und Sahne	9,50 €

Ratskeller Dessertteller

Weißer Mousse-au-Chocolat mit Himbeersorbet,
Joghurt-Kirsch-Eis , Crème Brûlée, an Beerenspiegel und Sahne
9,50 €

Besondere Empfehlung der Woche

warmer Schokoladenküchlein
mit flüssigem Kern, Vanille-Eis und Sahne
9,50 €