



München zu Gast im Ratskeller

Vorspeisen

**Bunter Salatteller mit Radi, Radieschen, roten Zwiebeln,  
und gebratenen Speck- und Brotwürfeln** <sup>(3; a, c, g, j)</sup>

9,50 €

**Zwei Reibeküchlein mit Räucherlachs  
und Meerrettich, an bunter Salatbeilage** <sup>(3, a, c, g, i)</sup>

11,50 €

**Carpaccio vom Rinderfilet in Limonen - Balsamico  
auf Rucola mit Staudensellerie und Parmesan, dazu Stangenbrot** <sup>(3, a, c, g)</sup>

12,50 €

Suppen

**Bayerische Tafelspitz - Bouillon  
mit Eierstich und Markbällchen** <sup>(a, c, g, i)</sup>

6,00 €

**Pikantes Kürbiscremesüppchen  
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl** <sup>(a, g, i)</sup>

6,50 €

**Knoblauchsüppchen mit  
Scampis, Zwiebellauch und gerösteten Brotwürfeln** <sup>(3, a, c, g, i)</sup>

7,50 €

• Engels •

**RATSKELLER**

Hotel + Restaurant



*Haus der Gastlichkeit*

### Zwischengerichte

#### **Bändchennudeln in Frischkäsesauce**

mit Lachswürfeln, Cherrytomaten und Zwiebellauchstreifen (a, c, g, i)

**12,50 €**

#### **Geschmorte Waldpilzpfanne mit Speck & Zwiebeln**

auf Berner - Rösti (3, a, c, g, i)

**12,50 €**

#### **Drei Hummerkrabben im Parmaschinkenmantel vom Grill**

auf Bändchennudeln mit hausgemachtem Pesto und Cherrytomaten (3, a, c, g, i)

**13,50 €**

### Fischgerichte

#### **Filet vom Saibling aus dem Königssee „Müllerin Art“**

mit zerlassener Butter, dazu Salzkartoffeln und Blattsalate (a, g, i)

**17,50 €**

#### **Wildlachs in Lauch - Rieslingsauce mit rosa Pfeffer**

an feinem Gemüse, dazu Schmörkes (3, a, g, i)

**19,00 €**

#### **Zanderfilet auf der Haut gebraten auf**

Rahmsauerkraut mit Pfifferlingen, dazu Sahne - Kartoffelpüree (3, a, g, i)

**21,50 €**

• Engels •

**RATSKELLER**

Hotel + Restaurant



*Haus der Gastlichkeit*

**Fruchtiger Holunder – Prosecco**

**4,00 €**

**Tagesmenü**

**Bunter Salatteller in Frenchdressing**

mit gefüllten Roastbeefröllchen <sup>(3, a, c, g, j)</sup>

\* \* \* \* \*

**Fleischkraftbrühe**

mit Flädle <sup>(a, c, g, i)</sup>

\* \* \* \* \*

**1/2 Bauernente in Rosmarinjus**

mit zweierlei Klößen, dazu Apfel – Blaukraut mit Zimt <sup>(3, a, c, g, i)</sup>

\* \* \* \* \*

**Weinberg – Pfirsich unter der Amarettinikruste**

an Walnusseis mit Sahne <sup>(a, g, h)</sup>

**Als 3 – Gang Menü: 24,50 €**

**Als 4 – Gang - Menü mit Vorspeise 33,50 €**

**Seniorenmenü**

**Niederrheinisches Kräuterrahmsüppchen**

mit Sahnehäubchen <sup>(3, a, g, i)</sup>

\* \* \* \* \*

**Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce**

mit Butterspätzle und Blattsalate <sup>(a, c, g, i, j)</sup>

\* \* \* \* \*

**Warmer Apfelstrudel**

auf Vanillesauce mit Sahne <sup>(a, c, g)</sup>

**20,50 €**

Markt 19 · 47608 Geldern · Telefon 0 28 31/8 73 73 · Telefax 0 28 31/9 87 16

www.engels-ratskeller.de · E-Mail info@engels-ratskeller.de

• Engels •

**RATSKELLER**

Hotel + Restaurant



*Haus der Gastlichkeit*

**Unser Wellness – Tagesmenü**

**Cremesüppchen von frischen Waldpilzen**

(a, g, i)

\* \* \* \* \*

**Münchener Tafelspitz aus dem Gemüsesud**

mit Meerrettich und Salzkartoffeln (3, i)

\* \* \* \* \*

**Gefüllte Rotweinbirne**

mit Schokoladenmoussé (3, a, c, g)

**Preis: 22,50 €**

*Dazu empfehlen wir Ihnen*

*Gerolsteiner Mineralwasser Sprudel, Medium oder Naturell.*



**Vegetarisch**

**Bayerischer Kaiserschmarrn**

mit Puderzucker und Zwetschgenröster<sup>(a, g)</sup>

**9,50 €**

**Großer Kartoffelrösti mit Birnenspalten**

und Gorgonzola gratiniert (3, a, g, i)

**11,50 €**

**Bunter Gemüseteller mit**

Pilzragout in Kräutersahne<sup>(a, g)</sup>

**13,50 €**

**Aus der bayerischen Wurstküche:**

**6 Nürnberger Rostbratwürstchen**

auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree<sup>(3, g)</sup>

**9,50 €**

**Gebräunter Fleischkäse mit Spiegelei,**

dazu herzhaft gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln und Speck (3, a, c, g, i)

**10,50 €**

*Markt 19 · 47608 Geldern · Telefon 0 28 31/8 73 73 · Telefax 0 28 31/9 87 16*

*www.engels-ratskeller.de · E-Mail info@engels-ratskeller.de*

• Engels •

**RATSKELLER**

Hotel + Restaurant



*Haus der Gastlichkeit*

## Hauptgerichte

**Ganze Schweinshaxe aus dem Ofen in Braunbiersauce,  
dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree (3, a, g, i)**

**16,50 €**

**Münchener Sauerbraten in Bieressig  
mit Kartoffelklößen und Blaukraut (3, a, g, i)**

**17,50 €**

**„Wiener Schnitzel“ Kalbsschnitzel in Butter gebraten  
mit Pommes - frites und buntem Salatteller (a, c, g, i, j)**

**18,00 €**

**„Ratsherrenpfanne“ Drei Schweinefilet - Medaillons  
auf Bratkartoffeln mit feinem Gemüse umlegt und Spiegelei (3, a, c, g, i)**

**18,50 €**

**Zwei Rehsteaks auf Wacholderrahm mit Pfifferlingen,  
Broccoli und gefüllter Birne, dazu Kartoffelplätzchen (3, a, g, i)**

**20,50 €**

**Herzhaftes Ochsensteak aus der Lende (Rumpsteak)  
mit Röstzwiebeln, dazu grüne Böhnchen und Bratkartoffeln (3, a, g, i)**

**21,50 €**

**Argentinisches Rinderfiletsteak im Pfeffermantel  
mit Sauce - Bernaise, feinem Marktgemüse und Kartoffelgratin (3, a, c, g, i)**

**24,90 €**

• Engels •

**RATSKELLER**

Hotel + Restaurant



*Haus der Gastlichkeit*

### Niederrheinische Spezialitäten

**Ganzes Eisbein aus dem Würzsud**

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (3, a, g, i, j)

14,50 €

**Herzhaftes Rehragout in Burgundersauce,**

dazu Butterspätzle und Apfelkompott mit Preiselbeeren (3, a, c, g, i)

16,50 €

**Düsseldorfer Senfrostbraten aus der Rinderhüfte**

mit Senfkruste und glasierten Zwiebeln,

dazu grüne Böhnchen und Bratkartoffeln (3, a, c, g, i, j)

19,50 €

Genießen Sie zu unseren niederrheinischen Spezialitäten  
ein frisch gezapftes Bier vom Fass.

0,25 l Diebels Alt

2,30 €

0,3 l Bolten's Naturtrübes Landbier

3,20 €

### Kleine Gerichte

**Herzhafter bayerischer Wurstsalat**

mit Brot und Butter (3, a, c, g, j)

8,50 €

**Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce,**

dazu herzhaftes Bratkartoffeln und Blattsalate (3, a, c, g, i)

11,50 €

**Kleines Rumpsteak nach Art des Chefs**

mit Champignons, Zwiebeln, grüner Pfeffer, Toast und Salatbeilage (3, a, c, g, i, j)

17,50 €

Markt 19 · 47608 Geldern · Telefon 0 28 31/8 73 73 · Telefax 0 28 31/9 87 16

www.engels-ratskeller.de · E-Mail info@engels-ratskeller.de



**Als Dessert empfehlen wir Ihnen:**

**Hausgemachtes Eis mit Sahne**

*Fragen Sie unser Servicepersonal nach den aktuell vorrätigen Eissorten <sup>(g)</sup>*

**4,90 €**

**Frischer Obstsalat mit Kirschwasser,  
und Sahne <sup>(3, g)</sup>**

**5,50 €**

**Hausgemachte Rote Grütze mit**

*Vanilleeis und Vanillesauce <sup>(3, a, g)</sup>*

**5,50 €**

**Braunes Moussé von der Valrhona - Kuvertüre**

*auf Vanillespiegel mit Cognacsahne <sup>(g)</sup>*

**6,80 €**

**Dessert - Variation**

*nach Art des Hauses <sup>(3; a, g)</sup>*

**7,50 €**

**Kleines Käsedessert mit Obst**

*Brot und Butter <sup>(2, 3; a, g, j)</sup>*

**8,00 €**

***Sehr geehrte Gäste,  
auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen  
sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie alle  
Informationen zu den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen beim  
Servicepersonal oder direkt vom Küchenchef.  
Sprechen Sie uns einfach an.***

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff,  
3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker,  
5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 8 = mit Süßungsmittel,  
10 = mit Phosphat,

a = Weizengluten, c = Eier, f = Sojaprodukte,  
g = Milcherzeugnisse, h = Mandeln, i = Sellerieerzeugnisse,  
j = Senferzeugnisse, l = Schwefeldioxid

