

## Frisch und Fit in den Frühling:

Genießen Sie die frische und leichte Frühjahrsküche  
Starten Sie mit uns frisch und fit in den Frühling.

### Vorspeisen

**Bunte Spargelspitzen im Rucolabeet  
mit Cherrytomaten & Basilikum**

*mit Creme von altem Balsamico (3, c, i)*

**9,50 €**

**Spargelröllchen mit**

**mariniertem Räucherlachs**

*im Salatbeet, dazu Toast und Butter (3, a, c, g, i)*

**12,00 €**

**Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet  
auf Rucolabeet mit altem Balsamico,**

*Staudensellerie und geriebenem Parmesan, dazu Stangebrot (3, a, c, g)*

**13,50 €**

### Suppen

**Klare Rinderkraftbrühe mit**

**Markbällchen, Eierstich und Frühlingsgemüse (a, c, g, i)**

**6,00 €**

**Legiertes Spargelcremesüppchen mit**

**grünem & weißem Spargel und Sahnehäubchen (3, g, i)**

**6,00 € Vegetarisch**

**mit Schinkenstreifen 6,50 €**

**Aufgeschäumtes Bärlauchsüppchen**

**mit gebratenen Scampis**

*und gerösteten Brotwürfeln (a, c, g, i)*

**7,50 €**

*Herzlich Willkommen im Engels - Ratskeller.*

## Zwischengerichte

*„ Schweizer Leberpfännchen “ von der Kalbsleber  
in Honig - Balsamicosauce*

*mit Apfel & Zwiebeln, dazu frisches Stangenbrot <sup>(3, a, c, g, i)</sup>*

**11,50 €**

*Scampispfännchen „Sylter Art“ in Olivenöl gebraten mit geschmolzenen*

*Tomaten, Zwiebeln,*

*Knoblauch, Basilikum, Rucola und Parmesan,*

*dazu Stangenbrot <sup>(3, a, c, g)</sup>*

**12,50 €**

*Drei gegrillte Hummerkrabben auf Hollandaise  
mit gebratenem grünen & weißem Spargel*

*und Cherrytomaten <sup>(3, a, c, g, i)</sup>*

**15,50 €**

## Fischgerichte

*Ganze Maischolle „ Finkenwerder Art “*

*mit Speckwürfeln in Butter gebraten,*

*dazu Salzkartoffeln und bunter Frühlingssalat <sup>(a, g, i)</sup>*

**17,50 €**

*Norweger Lachsmedaillon*

*auf Lauch - Rieslingsauce*

*mit rosa Pfefferbeeren im Gemüsestand,*

*dazu Schmorkeis <sup>(a, g, i)</sup>*

**19,50 €**

*Zanderfilet in Krebsbuttersauce gedünstet mit*

*Scampis und Champignons,*

*dazu Spargelbouquet und Basmatireis <sup>(3, a, g)</sup>*

**21,50 €**

*Herzlich Willkommen im Engels - Ratskeller.*

## Als Apéritif

*Aperitivo Rosato aus dem Hause Ramazotti*

4,50 €

### Unser Tagesmenü

*Kleine gemischte Fischvorspeise,  
dazu Toast und Butter (3, a, c, g, i)*

\* \* \* \* \*

*Klare Rinderkraftbrühe „ Royal “  
mit Eierstich (a, c, g, i)*

\* \* \* \* \*

*Rehmedaillons vom Maibock  
mit gebratenem Pfifferlingen,  
auf grünem Spargel, dazu Kartoffelplätzchen (3, a, c, g, i)*

\* \* \* \* \*

*Gebratene Erdbeeren mit grünem Pfeffer,  
an zartschmelzendem Vanilleeis (3, a, c, g, i)*

*Als 3 - Gang Menü: 29,50 €*

*Als 4 - Gang - Menü mit Vorspeise 37,50 €*

### Seniorenmenü

*Tomatencremesüppchen  
mit Basilikumsahne (3, a, g, i)*

\* \* \* \* \*

*Kalbsgeschnetzeltes „ Züricher Art “  
in Champignonsauce mit geriebenem Käse,  
dazu Berner Rösti und Salatteller (a, c, g, i)*

\* \* \* \* \*

*Gefrorener Eiercognac  
mit warmer Himbeersauce und Sahne (3, c, g)*

24,50 €

*Herzlich Willkommen im Engels – Ratskeller.*

## Erleben und genießen Sie unser Wellnessmenü

**Glasierte Scampi auf Tomaten - Rucolasalat**  
mit Knoblauchcroutons (3, a, c, g, i)

\* \* \* \* \*

**Kurz gebratene Rinderfiletspitzen**  
auf geschmortem Pak – Choi in Sojasauce,  
dazu Basmatireis (3, a, f, i)

\* \* \* \* \*

**Erdbeer – Rhabarber – Kompott**  
mit hausgemachtem Kräutereis (g)

**Preis: 29,50 €**

## Vegetarische Gerichte

**Bändchennudeln mit**  
**hausgemachtem Bärlauchpesto,**  
Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan (a, c, g, h)  
**10,50 €**

**Bunte Auswahl von frischem Marktgemüse,**  
mit feinem Pilzragout und gratinierten Kartoffeln (c, g)  
**13,50 €**

**Auflauf von weißem und grünem Spargel**  
mit Rucola und Cherrytomaten in Rahm mit Parmesan gratiniert,  
dazu kleine Kartoffelchen (g, i)  
**15,50 €**

*Herzlich Willkommen im Engels – Ratskeller.*

## Hauptgerichte

**Gefülltes Kalbsrückenschnitzel**  
**„ Cordon – bleu “ auf Limonensauce,**  
dazu Pommes- frites und bunter Frühlingssalat <sup>(a, c, g, i, j)</sup>  
**20,50 €**

**Großes Argentinisches Rumpsteak (250gr.)**  
**mit frischer Bärlauch - Pfefferbutter,**  
dazu großer Frühlingssalat und Stangenbrot <sup>(3, a, c, g, i)</sup>  
**23,50 €**

**Neuseeländischer Lammrücken**  
**unter der Kräuterkruste auf Knoblauchjus,**  
dazu Blattspinat und Rosmarinkartoffeln <sup>(3, a, c, g, i)</sup>  
**26,50 €**

**Argentinisches Rinderfiletsteak (220gr.)**  
**im Pfeffermantel mit Sauce – Bernaise,**  
dazu feines Marktgemüse und Kartoffelgratin <sup>(c, g, i)</sup>  
**28,50 €**

### Frischer Walbecker Stangenspargel

**Ein Pfund Stangenspargel mit**  
**zerlassener Butter und Sauce – Hollandaise,**  
dazu neue Kartoffeln <sup>(a, g)</sup>  
**17,00 €**

**kleine Portion: 13,00 €**

### dazu empfehlen wir Ihnen:

<b>gekochten Schinken <sup>(3)</sup></b>	<b>6,50 €</b>
<b>Gemischter Schinken <sup>(3)</sup></b>	<b>8,00 €</b>
<b>Parmaschinken <sup>(3)</sup></b>	<b>9,00 €</b>
<b>Räucherlachs <sup>(3)</sup></b>	<b>10,50 €</b>
<b>Kalbsschnitzelchen <sup>(a, c, g)</sup></b>	<b>12,50 €</b>

*Herzlich Willkommen im Engels – Ratskeller.*

*Kleines Arg. Rinderfilet*

17,50 €

**Niederrheinische Spezialitäten**

*Schweinerückenschnitzel mit Walbecker Stangenspargel und  
Schinkenhollandaise,*

*dazu Salzkartoffeln mit Butter (3, a, c, g)*

17,50 €

*Deftige Ratsherrenpfanne*

*Schweinefilet – Medaillons auf Bratkartoffeln*

*mit Niederrhein Gemüse umlegt und Spiegelei (3, a, c, g, i)*

18,50 €

*Düsseldorfer Senfrostbraten aus der Rinderhäfte  
mit Senfkruste und glasierten Zwiebeln,*

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

20,50 €

**Kleine Gerichte**

*Großer Frühlingssalat in Frenchdressing  
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen*

*„ nach Art des Chefs “, dazu Stangenbrot (3, a, c, g, i, j)*

11,50 €

*„ Schwedenteller “*

*erlesene Fischdelikatessen (kalt)*

*auf Salatbeet, dazu Toast und Butter (3, a, c, g, i)*

14,50 €

*Rosa gebratenes Roastbeef „ kalt “*

*mit Remouladensauce, dazu*

*herzhafte Bratkartoffeln und frische Blattsalate (3, c, g, i, j)*

15,80 €

*Herzlich Willkommen im Engels – Ratskeller.*

## Unsere Dessert – Empfehlungen:

### ***Frischer Obstsalat in Honig – Ahorndressing***

*mit Walnusseis und Sahne <sup>(3, g)</sup>*

**6,50 € ohne Alkohol**

**8,50 € mit Obstler oder Kirschwasser**

### ***Geeistes Braunes Moussé von der***

***Valrhona - Kuvertüre***

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

**7,00 €**

### ***Hausgemachter Bananensplit***

***mit warmer Schokoladensauce,***

*an Amarenakirscheis mit Sahne <sup>(3, a, c, g)</sup>*

**7,50 €**

### ***Frische Erdbeeren mit warmen***

***Grand - Marnierschaum,***

*an aufgeschlagenem Vanilleeis mit Sahne <sup>(c, g)</sup>*

**8,00 €**

### ***Bunte Dessert – Variation***

***nach Art des Hauses***

*Lassen Sie sich von der Küche überraschen*

**9,00 €**

### ***Kleines Käsedessert vom Holzbrett***

*mit frischem Obst,*

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

**8,50 €**