

Herbstzeit im Ratskeller

Vorspeisen

*Frischer Feldsalat in
Apfel - Kartoffeldressing
mit gebratener Gänseleber (3, a, g, i)*
10,50 €

*Variation vom Lachsrückenfilet
auf kleinen Reibeküchlein,
an bunten Herbstsalaten (3; a, c, j)*
11,50 €

*Carpaccio vom Rehrücken
mit gehobeltem Trüffel, Trüffelöl und Feigen,
dazu frisches Stangenbrot (3, a, c, g, i)*
13,50 €

Suppen

*Klare Rinderkraftbrühe mit
Markbällchen, Eierstich und buntem Gemüse (a, c, g, i)*
6,00 €

*Exotisches Kürbiscremesüppchen
vom Muskatkürbis mit
Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen (a, g, i) **VEGETARISCH***
6,50 €

*Kleine Terrine Muschel - Zwiebelsuppe
mit Knoblauch und Kräutercroutons (3, a, c, g, i)*
7,50 €

Herzlich Willkommen im Engels - Ratskeller.

Zwischengerichte

Ein Dutzend Seemuscheln in der Schale

*mit Kräuterbutter und Käse gratiniert,
dazu frisches Stangenbrot ^(a, g)*

10,50 €

Sautierte Gänseleber in

Balsamico - Honigsauce

mit Äpfeln & Zwiebeln, dazu Selleriepüree ^(2, 3; a, g)

12,50 €

Hummerkrabben mit Parmaschinken unwickelt

auf einer pikanten Sauce von Tomaten und Knoblauch, dazu Bändchennudeln ^(3; a)

13,50 €

Fischgerichte

Gebratene Edelfische auf

*französischer Speck – Senfsauce,
dazu Salzkartoffeln und frische Herbstsalate*

18,50 €

Norweger Lachsmedaillon

auf Lauch – Rieslingsauce

*mit rosa Pfefferbeeren im Gemüserand,
dazu kleine Kartoffeln ^(a, g, i)*

20,50 €

Zanderfilet in Krebsbuttersauce gedünstet mit

Scampis und Champignons,

dazu Blattspinat und Basmatireis ^(3, a, g)

22,50 €

Als Apéritif

Ein Gläßchen Sherry Fino oder Medium Dry

4,50 €

Unser Tagesmenü

Drei Scampi auf Brotsockel
mit Kräuterbutter und Käse gratiniert,
an mariniertem Seealgensalat (3, a, c, g, j)

* * * * *

Cremesüppchen von Austernpilzen
mit frischem Zwiebellauch (3, g, i)

* * * * *

Wildgeschnetzeltes vom Reh & Hirschkalb
in Preiselbeersauce mit frischen Pfifferlingen,
dazu Haselnussspätzle und Feldsalat (3, a, i)

* * * * *

Knuspriges Traubendessert
mit Joghurt und Amarettinis (3, a, c, g)

Als 3 - Gang Menü: 30,50 €

Als 4 - Gang - Menü mit Vorspeise 39,50 €

Seniorenmenü

Klare Hühnerkraftbrühe
mit Gemüserauten und Eierstich (c, g, i)

* * * * *

Glasierter Kalbsrollbraten
in Sahnesauce
mit Spitzkohlgemüse, dazu Salzkartoffeln (3, a, c, g, i)

* * * * *

Bananensplit mit warmer Schokoladensauce
an aufgeschlagenem Vanilleeis mit Sahne (3, a, g)

22,50 €

Herzlich Willkommen im Engels – Ratskeller.

Erleben und genießen Sie unser Wellnessmenü

Bunter Herbstsalat in Balsamicodressing
mit frischen Trauben und Vollwertkörnern ^(3, i)

* * * * *

Marinierte Lammkoteletts vom Grill
auf Spitzkohl – Fenchelgemüse,
dazu gratinierte Kartoffeln ^(3, a, g, i)

* * * * *

Hausgemachtes Amarettoparfait
auf Nougatspiegel, an Espressoespuma ^(3, c, g)

Preis: 29,50 €

FrISChe holländische SeemusCheln „ Jumbo “
Nur solange der Vorrat reicht! (Am besten gleich Vorbestellen!)

nach rheinischer Art mit gebuttertem Schwarzbrot ^(a, i, j)
oder nach provencalischer Art mit Stangenbrot ^(a, i, j)

17,50 € pro Portion

Vegetarische Gerichte

Hausgemachter Kartoffelrösti mit
Birnenspalten und Gorgonzola gratiniert ^(3, a, g, i)
11,50 €

Bändchennudeln „ nach herbstlicher Art “
mit gehobeltem Trüffel, frischen Herbstpilzen
und geriebenem Parmesan ^(3, a, c, g, i)
13,50 €

Bunte Auswahl von frischem Marktgemüse,
mit gebratenen Herbstpilzen und gratinierten Kartoffeln ^(3, a, c, g, i)
14,50 €

Herzlich Willkommen im Engels – Ratskeller.

Hauptgerichte

Ofenfrischer Gänsebraten (Brust & Keule)
mit glasierten Maronen und gefülltem Weinapfel,
dazu Zimtrotkohl und Kartoffelklöße (3, a, c, g, i)
21,50 €

Eifler Wildschweinbraten in
Wacholderrahmsauce mit Steinpilzen,
dazu Ananaskraut und Speck - Kartoffelpüree (3, a, g, i)
19,50 €

Hirschkalbssteak „ Försterin Art “ mit
gebratenen Champignons und Pfifferlingen, an
gefüllter Birne, dazu Speckrosenkohl und Herzoginkartoffeln (3, a, g, i)
21,50 €

„ Ratsherrenpfanne “
Drei Schweinefilet – Medaillons auf
Bratkartoffeln mit feinem Gemüse umlegt und Spiegelei (3, a, c, g, i)
18,50 €

Original Wiener Schnitzel
vom Kalbsrücken in Butter gebraten
dazu Pommes- frites und bunter Salatteller (a, c, g, i, j)
20,50 €

Argentinisches Rumpsteak „ Strindberg “ mit
glasierten Zwiebeln und Senfhollandaise gratiniert,
dazu Kartoffelkroketten (3, a, c, g, i)
22,50 €

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

Niederrheinische Spezialitäten

*Niederrheinische Schlachterpfanne
mit Wellfleisch, Fleischkloß und Wurst,
auf geschmortem Kohl, dazu Speckpüree (3, a, g, i)*
13,50 €

*Herzhaft gefüllte Rinderroulade
„ nach Hausmanns Art “
mit Spitzkohlgemüse und Salzkartoffeln (3, a, g, i, j)*
15,00 €

*Geschmortes Gänselein in
kräftiger Burgundersauce mit Apfel & Zwiebeln,
dazu Salzkartoffeln und warmer Apfelkompott (3, a, g, i, j)*
16,50 €

Kleine Gerichte

*„ Herrentoast “ Frische Rinderleber
mit Speck, Apfel und Zwiebeln
auf Toast, an bunter Salatbeilage (3, a, c, g, i)*
13,00 €

*Frischer Räucheraal auf
Kräuterrührei und Toast,
an frischem Feldsalat (3, a, c, g, i)*
14,50 €

*Kleines Rumpsteak nach Art des Chefs
mit Champignons, Zwiebeln und grünem Pfeffer,
an Toast und bunter Salatbeilage (g, i)*
17,50 €

Unsere Dessert – Empfehlungen:

Hausgemachte Rote Grütze
auf Mohnreis mit Sahne, dazu Vanillesauce ^(3, g)
6,50 €

**Geeistes Braunes Moussé von der
Valrhona - Kuvertüre**
auf Vanillespiegel mit Cognacsahne ^(g)
7,00 €

Frische Birnenspalten
mit warmer Schokoladensauce,
an zart schmelzendem Vanilleeis mit Sahne ^(3, a, c, g)
7,50 €

Frische kernlose Trauben
mit warmen Weinschaum,
an Walnusseis mit Sahne ^(3, c, g)
8,50 €

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 ^(2, 3; a, g, j)
8,50 €