

Winterzeit im Ratskeller:

*Wild aus heimischer Jagd, serviert mit den besten Produkten vom
Niederrhein.*

So schön und lecker kann der Winter sein.

Vorspeisen

Feldsalat in Apfel - Kartoffeldressing

mit gerösteten Brot und Speckwürfeln

(3, a, g, i)

9,00 €

Kleine Reibeküchlein mit

Räucherlachs und zweierlei Saucen,

dazu Salatbeilage (3; a, c, g, h)

12,50 €

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet

mit Staudensellerie und gehobeltem Parmesan

in altem Balsamico, dazu Stangenbrot (1, 3; a, c, g)

13,50 €

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit

Markbällchen, Eierstich und Gemüse (a, c, g, i)

6,00 €

Wildrahmsüppchen „ Hubertus “ mit

Rotwein, geschmorten Pilzen und Sahnehäubchen (3; g)

6,50 €

Legiertes Knoblauchsüppchen mit

argentinischen Rotgarnelen und Zwiebellauch (a, c, g, i)

7,50 €

Herzlich Willkommen im Engels - Ratskeller.

Zwischengerichte

**Bändchennudeln mit frischen Lachswürfeln
in Frischkäsesauce mit
Cherrytomaten und Zwiebellauchstreifen ^(3, a, c, g, i)
11,50 €**

**„ Schweizer Leberpfännchen “
Geschnetzelte Leber in Honig - Balsamicosauce,
an Sellerie - Kartoffelpüree ^(3, a, g, i)
12,50 €**

**Fünf Argentinische Rotgarnelen „ Peri - Peri “
in Knoblauchöl mit Chili, dazu Stangenbrot ^(3; a, c, g)
13,50 €**

Fischgerichte

**Norweger Lachsmedaillon in
einer Lauch - Rieslingsauce
mit rosa Pfefferbeeren, im Gemüserand, dazu Schmörkes ^(a, g, i)
19,50 €**

**Gebratene Medaillons vom
Seeteufel, Lachs & Zander
mit frischen Kräutern auf Ratatouillegemüse,
dazu Bändchennudeln ^(3, a, c, g, i)
20,50 €**

**Zanderfilet in Krebsbuttersauce gedünstet mit
Scampis, Champignons, dazu Blattspinat
und getrüffeltes Kartoffelschnee ^(3, a, g)
21,50 €**

Herzlich Willkommen im Engels - Ratskeller.

Als Apéritif

Ganz klassisch ein Gläßchen Sherry Fino oder Medium Dry

3,50 €

Unser Tagesmenü

Geräuchertes Forellenfilet mit Pesto & Tomate gratiniert
auf Feldsalat (3, a, g, i)

* * * * *

Cremésüppchen von Zwiebellauch
mit Brotcroutons (a, c, g, i)

* * * * *

Medaillons vom Rehrücken
auf Wacholdersauce mit Rahmpfifferlingen,
dazu Mandelbroccoli und Kartoffelplätzchen (3, a, c, g, h, i)

* * * * *

Gebackene Apfelküchlein
mit Calvadosschaum, an Vanilleeis (a, c, g)

Als 3 - Gang Menü: 26,50 €

Als 4 - Gang - Menü mit Vorspeise 34,50 €

Seniorenmenü

Klare Rinderkraftbrühe
mit Flädle (a, c, g, i)

* * * * *

Hähnchenbrustfilet auf Kräutersauce
mit feinem Gemüse umlegt, dazu Salzkartoffeln (3, a, g, i)

* * * * *

Pannacotta mit
Himbeeren und Sahne (g)

22,50 €

Herzlich Willkommen im Engels – Ratskeller.

Erleben und genießen Sie unser Wellnessmenü

**Frischer Wildkräutersalat
in Balsamicoressing mit
Scheiben vom Rindercarpaccio** (3, a, g, i)

* * * * *

**Rosa gebratene Rehfilets auf
glasiertem Spitzkohl mit Pfifferlingen,
an Wacholderrahm, dazu kleine Schmörkes**
(3, a, c, g, i)

* * * * *

**Frischer Kiwisalat mit glasierten Kumquats
in Honig, an Vanilleeis und Sahne** (3, c, g)

Preis: 25,50 €

Vegetarische Gerichte

**Großer, gratinierter Kartoffelrösti
mit Birnenspalten und Gorgonzola,
dazu ein frischer Wintersalat** (3, a, g, i)

13,50 €

**Bunte Auswahl von frischem Marktgemüse,
mit Sellerie - Kartoffelpüree und gebratenen Winterpilzen** (c, g, i)

13,50 €

**Bändchennudeln „ nach winterlicher Art “ mit
gehobeltem Trüffel, frischen Pilzen und geriebenem Parmesan,
dazu ein kleiner Feldsalat im Kartoffeldressing** (a, g)

15,50 €

Herzlich Willkommen im Engels – Ratskeller.

Wildgerichte aus heimischer Jagd und Hauptgerichte

*Wildschweinrücken unter der Meerrettichkruste
auf Ananaskraut, an Wacholderrahm,
dazu Speck - Kartoffelpüree (3, a, c, g, l, j)
20,50 €*

*Medaillons vom Hirschkalb
in Pfeffer - Kirschsauce mit Pfifferlingen
dazu grüne Böhnchen und Kartoffelkroketten (3, a, g, i)
21,50 €*

*Zwei Rehsteaks „ Försterin Art “ mit
gebratenen Champignons und Pfifferlingen, an
gefüllter Birne, dazu Speckrosenkohl und Herzoginkartoffeln (3, a, g, i)
22,50 €*

*Kalbsrückensteak auf Morchelrahmsauce
mit gefülltem Lachstütchen,
dazu Blattspinat und Kartoffelplätzchen (3, a, g, i, j)
20,50 €*

*Argentinisches Rumpsteak
in pikanter Pfeffer - Cognacsauce,
dazu Kartoffelkroketten und bunter Wintersalat (3, a, c, g, i)
22,50 €*

*Argentinisches Rinderfiletsteak (220gr.)
im Pfeffermantel mit Sauce - Bernaise,
dazu feines Marktgemüse und Kartoffelgratin (c, g, i)
25,50 €*

Niederrheinische Spezialitäten

**Gebratene Blutwurst mit
glasierten Zwiebeln,
auf Stampfkartoffeln, dazu frischer Endiviensalat** ^(3, a, c, g, i)
12,50 €

**Niederrheinische Grünkohlpfanne
„ nach Hausmanns Art “
mit Kasseler, Mettwurst und Speck** ^(3, a, c, g, i)
14,50 €

**Gebratene Kalbsleber mit
Apfel, Speck und Zwiebeln,
dazu Kartoffel - Sahnepüree und bunter Wintersalat** ^(a, i)
19,50 €

Kleine Gerichte

**Sechs Nürnberger Rostbratwürstchen
auf Braumbiersauce mit
herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree** ^(3, a, c, g, i)
10,50 €

**Hausgemachte Rehrückenpastete,
an Cumberlandsauce
mit Apfel - Mandelsalat, dazu Toast und Butter**
12,50 €

**Zwei Schweinefilets mit Rahmchampignons
und rosa Pfefferbeeren, an
Berner Rösti, dazu Wintersalat** ^(3, a, c, g, i, j)
16,50 €