

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Herbstzeit im Ratskeller

Zur Vorspeise oder zum Teilen davor:

Ofenfrisches Landbrot mit Kräuterquark und Griebenschmalz
3,50 € pro Person

Vorspeisen

Zwei niederrheinische Reibeküchlein
mit Räucherlachs und Meerrettich,
an bunter Salatbeilage
16,80 €

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet
auf Rucolasalat mit altem Balsamico,
Staudensellerie und geriebenem Parmesan,
dazu Stangebrot
18,80 €

Suppen

Exotisches Kürbiscremesüppchen
mit Chili, Ingwer und Kokosmilch,
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
8,50 € VEGETARISCH

Knoblauchcremesüppchen
mit Weißwein, frischem Zwiebellauch
und gerösteten Brotwürfeln (a, c, g, i)
8,50 € VEGETARISCH

mit glasierten Scampi 13,50 €

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Zwischengerichte

**Garnelen – Pfännchen „Sylter Art“ in Olivenöl gebraten
mit geschmolzenen Tomaten, Zwiebeln,
Knoblauch, Basilikum, Rucola und Parmesan,
dazu frisches Stangenbrot
21,00 €**

**Gebratenes Lammfilet unter der Kräuterkruste
auf mediterranem Ratatouillegemüse,
dazu kleine Schmörkes
22,50 €**

Hauptgerichte Fisch:

**Norweger Lachsmedaillon auf Lauch – Rieslingsauce
mit rosa Pfefferbeeren im Gemüserand,
dazu kleine Kartoffeln
29,50 €**

**Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf Rahmsauerkraut mit frischen Pfifferlingen,
an einer leichten Senfsauce, dazu gebutterter Kartoffelschnee
31,50 €**



Hauptgerichte

**Herzhafter Wildgoulasch „ nach Landjäger Art “
in Pfeffer – Kirschsauce mit Pilzen, dazu Butterspätzle und
Apfelkompott mit Preiselbeeren**
27,50 €

**Ofenfrischer Gänsebraten (Brust & Keule)
mit kräftigem Bratenjus
und gefülltem Weinapfel mit Wildpreiselbeeren,
dazu Zimtrotkohl und Kartoffelklöße**
38,00 €

**Frische Kalbsleber
mit gebratenen Zwiebeln, Apfel und Speck,
an Kartoffel – Sahnepüree, dazu frische Blattsalate**
28,50 €

**Kalbsrückenschnitzel „ Cordon – Bleu “
gefüllt mit Kochschinken und Käse, an Limonensauce,
dazu Pommes – Frites und bunter Salatteller**
31,80 €

**Argentinisches Rumpsteak (250gr. Frischgewicht)
mit pikanter Pfeffer - Cognacsauce,
dazu grüne Böhnchen und Kartoffelkroketten**
32,50 €

**Hirschkalbssteak „ nach Försterin Art “
auf Wacholderrahmsauce mit gebratenen Pilzen,
an gefüllter Preiselbeer – Birne, dazu Broccoliröschen und
Herzoginkartoffeln**
32,50 €

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Vegetarische Gerichte

*Carpaccio von der roten Beete
mit geschmolzenen Zwiebeln, Chili und Krokant,
auf frischem Wildkräutersalat, dazu frisches Stangenbrot*
15,50 €

*Spätzle in cremiger Gorgonzolasauce
mit gerösteten Walnusskernen,
an glasierten Birnenspalten*
20,50 €

Kleine Gerichte

*Bändchennudeln mit frischen Salmwürfeln
in einer leichten Frischkäse – Sahnesauce
mit Cherrytomaten, Zwiebellauch und
einem Hauch von Chili und Dill*
20,50 €

*Zwei Schweinefilet – Medaillons
im Gemüserand mit Rahmsauce, dazu
herzhafte Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck*
24,50 €

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Unsere Empfehlungen zum Dessert

**Hausgemachte Beeren - Grütze
mit Vanilleeis und Sahne, dazu Vanillesauce
9,50 €**

**Moussé au Chocolat von
der Valrhona - Kuvertüre
auf Vanillespiegel mit Cognacsahne
11,50 €**

**Frische Pflaumen in Ahrburgunder
mit Walnusseis und Zimtsahne
12,50 €**

**Bunte Dessert - Variation
nach Art des Hauses
Lassen Sie sich von der Küche überraschen
13,50 €**

**Kleines Käsedessert vom Holzbrett
mit frischem Obst,
dazu Brot & Butter
13,00 €**