

• Engels •

**RATSKELLER**

Hotel + Restaurant



*Haus der Gastlichkeit*

Herbstzeit im Ratskeller

Zur Vorspeise oder zum Teilen davor:

Ofenfrisches Landbrot  
mit hausgemachtem Gänseschmalz & Kräuterquark  
3,50 € pro Person

Vorspeisen

Zwei Reibeküchlein mit Räucherlachs und Meerrettich,  
an bunter Salatbeilage

(3, a, c, g, i)

16,00 €

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet  
auf Wildkräutersalat mit altem Balsamico,  
Staudensellerie und geriebenem Parmesan, dazu Stangebrot

(3, a, c, g)

18,50 €

Suppen

Ein Teller klare Gänsekraftbrühe  
mit buntem Gemüse und Eierstich (a, c, g, i)

8,00 €

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

**Scampi - Pfännchen „Sylter Art“ in Olivenöl gebraten mit geschmolzenen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Wilkräutersalat und Parmesan, dazu frisches Stangenbrot (3, g, i)**  
**19,00 €**

**Rosa gebratenes Lammfilet im Kräutermantel auf frischem Blattspinat mit Pinienkernen, dazu kleine Schmörkes (3, a, c, g, i)**  
**21,80 €**

### Hauptgerichte Fisch:

**Norweger Lachsmedaillon auf Lauch - Rieslingsauce mit rosa Pfefferbeeren im Gemüserand, dazu kleine Kartoffeln (a, g, i)**  
**28,00 €**

**Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Rahmsauerkraut mit Pfifferlingen, an Senfsauce, dazu Stampfkartoffeln (3, a, g, i)**  
**31,50 €**

• Engels •

---

**RATSKELLER**

Hotel + Restaurant



*Haus der Gastlichkeit*

Hauptgerichte

*Wildedelgoulasch vom Reh & Hirsch „ Landjäger Art “  
in Pfeffer - Kirschsauce mit Pilzen,  
dazu Butterspätzle und Apfelkompott mit Preiselbeeren  
27,50 €*

*Original „ Wiener Schnitzel “ vom Kalbsrücken  
in Butter gebraten mit Preiselbeeren,  
dazu Pommes - frites und buntem Salatteller  
29,80 €*

*Ofenfrischer Gänsebraten (Brust & Keule)  
mit glasierten Maronen und  
gefülltem Weinapfel mit Wildpreiselbeeren,  
dazu Zimtrötkohl und Kartoffelklöße  
32,50 €*

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

*Argentinisches Rumpsteak (250gr.) vom Grill  
mit glasierten Zwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter,  
dazu grüne Böhnchen und herzhaft Bratkartoffeln  
32,50 €*

*Argentinisches Rinderfiletsteak (220gr.)  
im Pfeffermantel mit Sauce - Bernaise,  
dazu feines Marktgemüse und Kartoffelgratin  
39,50 €*

• Engels •

**RATSKELLER**

Hotel + Restaurant



*Haus der Gastlichkeit*

### Vegetarische Gerichte

*Bunte Auswahl von frischem Marktgemüse mit Sauce -  
Hollandaise und gebratenen Herbstpilzen,  
dazu gratinierte Kartoffeln*  
19,50 €

*Spätzle in cremiger Gorgonzolasauce  
mit glasierten Birnenspalten und  
gerösteten Walnüssen*  
18,00 €

### Kleine Gerichte

*Geschmetzelte Gänseleber in  
Honig - Balsamicosauce mit Apfel & Zwiebeln,  
an Röstiecken, dazu frische Blattsalate*  
20,50 €

*Zwei Schweinefilet - Medaillons  
„ Westmoreland Art “ mit Mixed - Pickles und pikanter Sauce,  
dazu gebräunte Schupfnudeln*  
22,50 €

• Engels •

**RATSKELLER**

Hotel + Restaurant



*Haus der Gastlichkeit*

**Unsere Empfehlungen zum Dessert**

**Hausgemachte rote Grütze  
mit Vanilleeis und Sahne  
8,50 €**

**Frische Birnenspalten mit Vanilleeis  
und warmer Schokoladensauce,  
an Schlagsahne  
9,50 €**

**Moussé au Chocolat von der Valrhona - Kuvertüre  
auf Vanillespiegel mit Cognacsahne  
10,80 €**

**Eingelegte Pflaumen in Burgunder,  
an Walnuss - Eis mit Zimtsahne  
11,00 €**

**Bunte Dessert - Variation  
nach Art des Hauses  
Lassen Sie sich von der Küche überraschen  
12,00 €**

**Kleines Käsedessert vom Holzbrett  
mit frischem Obst,  
dazu Brot & Butter  
12,50 €**