

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Herzlich Willkommen im Ratskeller

Zur Vorspeise oder zum Teilen davor:

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

Vorspeisen

„ Vitello Tonnato“

Zarter, dünn geschnittener Kalbstafelspitz
auf Rucolasalat mit hausgemachter Thunfischcreme und
Kapern, dazu frisches Stangenbrot
16,50 €

Hausgemachte Terrine vom Räucherlachs
auf Nordmeerkrabbensauce, an frischem Spargelsalat
18,50 €

Suppen

Niederrheinisches Spargelcremesüppchen
mit Sahnehäubchen **VEGETARISCH**
7,80 €

mit Streifen vom Kochschinken
8,50 €

Aufgeschlagene Cremesuppe von frischem Bärlauch
mit Kirschtomate & Croutons
8,80 € **VEGETARISCH**

mit glasierten Scampi 13,50 €

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Zwischengerichte

*Garnelen - Pfännchen mit
glasiertem grünen & weißen Spargel und Cherrytomaten
in hausgemachtem Bärlauchpesto, dazu Stangenbrot
21,50 €*

*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
28,50 €*

*Gebratene Seezungenfilets „ nach Müllerin Art “
mit zerlassener Butter, dazu Salzkartoffeln
und bunter Frühlingssalat
29,50 €*

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Hauptgerichte

„ Ratsherrenpfanne “

*Drei Schweinefilet – Medaillons mit Spiegelei
und feinem Gemüse umlegt, auf herzhaften Bratkartoffeln*

27,50 €

*Argentinisches Rumpsteak vom Grill (220gr.)
mit glasierten Zwiebeln und Kräuterbutter,
dazu grüne Böhnchen und herzhaft Bratkartoffeln*

32,50 €

*Zwei Medaillons vom Hirschkalbsrücken
auf Ahr – Rotweinsauce mit gebratenen Pilzen,
an gefüllter Birne mit Preiselbeeren und
grünem Spargel, dazu Herzoginkartoffeln*

34,50 €

Frischer Stangenspargel

*Ein Pfund Stangenspargel mit zerlassener Butter
und Sauce – Hollandaise, dazu Salzkartoffeln*

22,50 €

kleine Portion: 18,50 €

dazu empfehlen wir Ihnen:

<i>Hausgemachtes Kräuterrührei</i>	7,00 €
<i>gekochten Schinken</i>	9,00 €
<i>roher & gekochter Schinken</i>	10,50 €
<i>Parmaschinken ⁽³⁾</i>	12,50 €
<i>Räucherlachs ⁽³⁾</i>	12,50 €
<i>Kalbsschnitzelchen ^(a, c, g)</i>	16,50 €
<i>Kleines Arg. Rinderfilet mit Sauce - Bernaise</i>	20,50 €
<i>Drei Hummerkrabben mit Bärlauchpesto</i>	19,50 €

Markt 19 · 47608 Geldern · Telefon 0 28 31/8 73 73 · Telefax 0 28 31/9 87 16

www.engels-ratskeller.de · E-Mail info@engels-ratskeller.de

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Vegetarische Gerichte

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

*Auflauf von grünem und weißem Spargel in Rahmsauce
mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan,
dazu Butterkartoffeln*
20,50 €

Kleine Gerichte

*Großer bunter Frühlingssalat in Limonen - Balsamico
mit rosa Pfefferbeeren und auf der Haut gebratenen
Seehechtfilets mit Bärlauchcroutons*
18,50 €

*Rosa gebratenes Roastbeef „ kalt “ mit hausgemachter
Remouladensauce, dazu herzhafte Bratkartoffeln
und bunter Frühlingssalat*
19,50 €

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Unsere Empfehlungen zum Dessert

*Variation von frischen Früchten,
an hausgemachtem Joghurtmoussé mit Sahne*
9,50 €

*Frische Erdbeeren
mit warmen Grand - Marnierschaum
an Vanilleeis mit Sahne*
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 €