

• Engels •

**RATSKELLER**

Hotel + Restaurant



*Haus der Gastlichkeit*

Herbstzeit im Ratskeller

Zur Vorspeise oder zum Teilen davor:

Ofenfrisches Landbrot  
mit hausgemachtem Griebenschmalz & Kräuterbutter  
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 Rinderkraftbrühe  
mit buntem Gemüse, Eierstich und Markbällchen (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, Rucola 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

*Herzhaftes Rehragout „ nach Landjäger Art “  
in Pfeffer - Kirschsauce mit Pilzen,  
dazu Butterspätzle und Apfelkompott mit Preiselbeeren  
24,50 €*

*„ Ratsherren - Pfanne “  
Drei Schweinefilet - Medaillons mit Spiegelei und  
buntem Marktgemüse umlegt, auf herzhaften Bratkartoffeln  
27,50 €*

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

*Hirschkalbssteak „ Försterin Art “ auf Wacholderrahmsauce  
mit frischen Pilzen, an gefüllter Birne, dazu Broccoliröschen  
und Herzoginkartoffeln  
31,50 €*

*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

*Bunter Herbstsalat in Balsamicodressing mit gebratenem  
Putenbrustfilet und gerösteten Vollwertkörnern,  
dazu frisches Stangenbrot*

**18,50 €**

*Geschnetzelte Kalbsleber in  
Honig - Balsamicosauce mit Apfel & Zwiebeln,  
an Röstiecken, dazu frische Blattsalate*

**20,50 €**

• 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 €**