

• 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 €

Frischer Wildkräutersalat in Balsamico – Dressing
mit Spargelspitzen, an Parmaschinken
mit gehobeltem Parmesan
15,50 €

Suppen

Niederrheinisches Spargelcremesüppchen
mit Sahnehäubchen **VEGETARISCH**
7,80 €
mit Streifen vom Kochschinken
8,50 €

Ein Teller klare Rinderkraftbrühe
mit buntem Gemüse, Markbällchen
und Eierstich
8,00 €

• 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

*Herzhaftes Rehragout vom Maibock
in Pfeffer – Kirschsauce mit Pilzen,
dazu Butterspätzle und Apfelkompott
25,50 €*

*Argentinisches Rumpsteak vom Grill (220gr.)
mit glasierten Zwiebeln und Kräuterbutter,
dazu grüne Böhnchen und herzhaftes Bratkartoffeln
32,50 €*

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

• 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

*Zwei Schweinefilet – Medaillons mit
Sauce - Bernaise auf glasiertem Spargelgemüse
mit Cherrytomaten, dazu Butterkartoffeln*
24,50 €

*Rosa gebratenes Roastbeef „ kalt “ mit hausgemachter
Remouladensauce, dazu herz hafte 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 €