

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Zur Vorspeise oder zum Teilen davor:

**Ofenfrisches Landbrot mit hausgemachtem Gänseschmalz
und Kräuterbutter
4,50 € 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 Stangenbrot
18,80 €**

Suppen

**Ein Teller klare Rinderkraftbrühe
mit Markbällchen, Eierstich und Gemüse
8,80 €**

**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 €*

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 €*

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Hauptgerichte

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

**Gebratene Seezungenfilets „ nach Müllerin Art “
mit zerlassener Butter, dazu Salzkartoffeln
und frische Blattsalate
30,50 €**

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

**Mediallons vom Skreifilet auf der Haut gebraten
auf Rahmsauerkraut, an französischer Senfsauce,
dazu gebutterter Kartoffelschnee
32,50 €**

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

**Zanderfilet in Krebsbutter – Cognacsauce gedünstet
mit Champignons & Scmapis,
dazu Blattspinat und Basmatireis
33,50 €**

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Niederrheinische Gerichte

**Matjes – Topf „nach Hausfrauen Art“ in
Joghurt – Sahnesauce mit Gurken, Apfel & Zwiebeln, dazu
herzhafte Speckkartoffeln
21,50 €**

**Herzhafte Rinderroulade „ nach Omas Art “
gefüllt mit Zwiebeln, Gurke und Speck,
dazu Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln
27,50 €**

Kleine Gerichte

**Filet vom Räucheraal
mit Kräuterrührei auf Toast,
an pikantem Apfel – Zwiebelsalat
18,50 €**

**Paniertes Schollenfilet im Knuspermantel
mit hausgemachter Remouladensauce,
dazu herzhafte Bratkartoffeln und Salatteller
20,50 €**

• 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 €**

**Hausgemachtes Grillage – Törtchen
„ nach Omas Art “
auf Ingwer – Mango – Kompott mit Sahne
11,50 €**

**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 €**

