

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Zur Vorspeise oder zum Teilen davor:

*Ofenfrisches Landbrot mit Kräuterbutter und Avocadocreme
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

*Niederrheinisches Spargelcremesüppchen
mit Sahnehäubchen **VEGETARISCH**
8,00 €*

*mit Streifen vom Kochschinken
8,80 €*

*Aufgeschäumtes Cremesüppchen
von frischem Bärlauch mit Cherrytomaten und Kräutercroutons
8,80 € **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
21,50 €**

**Gebratenes Lammfilet unter der Bärlauch - Haube
auf mediterranem Ratatouillegemüse,
dazu kleine Schmörkes
22,50 €**

Hauptgerichte Fisch:

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

**Gedünstetes Zanderfilet in Krebsbuttersauce
mit Scampis und Champignons,
mit gebräunten Spargelspitzen,
dazu Basmatireis
33,50 €**

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Hauptgerichte

*Rheinischer Sauerbraten vom Rind
in Rosinensauce mit gehobelten Mandeln,
dazu gebräunte Schupfnudeln
und hausgemachter Apfelkompott*
27,50 €

*Original Wiener Kalbsschnitzel in Butter gebraten mit
Wildpreiselbeeren, dazu Pommes - Frites
und frische Blattsalate*
31,50 €

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

Frischer Stangenspargel

*Ein Pfund Stangenspargel mit
zerlassener Butter und Sauce - Hollandaise,
dazu Salzkartoffeln*
25,50 €

kleine Portion: 19,80 €

dazu empfehlen wir Ihnen:

<i>gekochten Metzgerschinken</i>	<i>9,00 €</i>
<i>roher, luftgetrockneter Schinken</i>	<i>11,00 €</i>
<i>hausgemachtes Kräuterrührei</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Räucherlachs</i>	<i>12,50 €</i>
<i>paniertes Kalbsrückenschnitzel</i>	<i>16,50 €</i>

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Vegetarische Gerichte

*Bunte Spargelspitzen im Wildkräuterbeet
mit hausgemachter Sauce - Vinaigrette
mit Ei & Tomate, dazu frisches Stangenbrot*
15,50 €

*Auflauf von grünem und weißem Spargel in Rahmsauce
mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan,
dazu Butterkartoffeln*
21,50 €

Kleine Gerichte

*Großer bunter Frühlingssalat
in Mango - Chili - Vinaigrette mit rosa Pfefferbeeren
und glasierten Scampis,
dazu frisches Stangenbrot*
19,50 €

*Zwei Schweinefilet - Medaillons
auf niederrheinischem Spargelgemüse in Rahmsauce
mit Cherrytomaten,
dazu Butterkartoffeln*
25,50 €

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Unsere Empfehlungen zum Dessert

**Hausgemachte Herrencreme
mit Zartbitterschokolade und Rum**

7,50 €

**Hausgemachte Beeren - Grütze
mit Vanilleeis und Sahne, dazu Vanillesauce**

9,50 €

**Moussé au Chocolat - Törtchen
auf Vanillespiegel mit Cognacsahne**

11,00 €

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

13,50 €

Verschiedene Eissorten ebenfalls erhältlich.