

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Herzlich Willkommen im Ratskeller

Zur Vorspeise oder zum Teilen davor:

Ofenfrisches Landbrot mit Kräuterquark und
marinierten Oliven
3,50 € pro Person

Vorspeisen

Geeiste Melonenschiffchen
mit Parmaschinken,
an frischem Obst
13,50 €

Norweger Räucherlachs mit Ei & Wasabi,
an grünem Kartoffel – Gurkensalat
mit Kräutern
16,00 €

Suppen

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

Aufgeschäumtes 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
20,50 €*

*Gebratenes Lammfilet unter der Kräuterkruste
auf mediterranem Ratatouillegemüse,
dazu kleine Schmörkes
22,50 €*

Hauptgerichte Fisch:

*Zwei neue holländische
Gourmet - Matjesdoppelfilets
mit zerlassener Butter,
dazu grüne Böhnchen und Salzkartoffeln
21,50 €*

*Norweger Lachsmedaillon auf Lauch – Rieslingsauce
mit rosa Pfefferbeeren im Gemüserand,
dazu kleine Kartoffeln
28,50 €*



Hauptgerichte

**Zwei Schweinefilet – Medaillons
„nach Orientalischer Art “ auf Curryrahmsauce
mit glasiertem Obst, dazu Basmatireis
24,50 €**

**Wildedelgoulasch in Rotweinsauce geschmort
mit Champignons, dazu Butterspätzle
und Apfelkompott mit Preiselbeeren
27,50 €**

**Frische Kalbsleber
mit gebratenen Zwiebeln, Apfel und Speck,
an Kartoffel – Sahnepüree, dazu frische Blattsalate
28,50 €**

**Kalbsrückenschnitzel „ Cordon – Bleu “ gefüllt
mit Kochschinken und Käse, an Limonensauce, dazu Pommes –
Frites und bunter Salatteller
31,50 €**

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

**Hirschkalbssteak „ nach Försterin Art “
auf Wacholderrahmsauce mit gebratenen Pilzen,
an gefüllter Birne, dazu Broccoliröschen
und Kartoffelplätzchen
32,50 €**

• 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 €

*Frisches Wokgemüse in
pikant – scharfer roter Currysauce mit Kokosmilch und
glasierter Ananas, dazu Basmatireis*
20,50 €

Kleine Gerichte

*Tranchen von der gebratenen Hähnchenbrust
auf großem Sommersalat in Frenchdressing,
mit hausgemachtem Mango – Chutney
und Stangenbrot*
19,50 €

*Rosa gebratenes Roastbeef „ kalt “ mit hausgemachter
Remouladensauce, dazu herz hafte Bratkartoffeln
und bunter Frühlingssalat*
21,50 €

• 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 €