

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

München zu Gast im Ratskeller

Zur Vorspeise oder zum Teilen davor:

Ofenfrisches Landbrot
mit hausgemachtem Griebenschmalz & Obatzda
3,50 € pro Person

Vorspeisen

Zwei Reibeküchlein mit Räucherlachs und Meerrettich,
an bunter Salatbeilage

(3, a, c, g, i)

15,80 €

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet
auf Rucolasalat mit altem Balsamico,
Staudensellerie und geriebenem Parmesan, dazu Stangebrot

(3, a, c, g)

18,50 €

Suppen

Ein Teller klare Rinderkraftbrühe
mit buntem Gemüse und Kräuterflädle (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

*Ganze Schweinshaxe aus dem Ofen in Braunbiersauce,
dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree*

(3, a, g, i)

21,50 €

*Zarter Kalbstafelspitz aus dem Gemüsesud
mit frischem geriebenem Meerrettich,
dazu Butterkartoffeln und frische Blattsalate*

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* (a, c, g, i, j)

29,80 €

*1/2 geschmorte Bauernente mit herzhaftem Bratenjus,
dazu Apfelrotkohl mit Zimt und Semmelklöße*

(3, a, c, g, i)

29,50 €

*Steak aus der Ochsenlende
mit glasierten Zwiebeln und frischem Meerrettich,
dazu grüne Böhnchen und herzhafte Bratkartoffeln* (c, g, i)

32,50 €

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Vegetarische Gerichte

**Original Wiener Kaiserschmarrn
mit Mandeln, Rosinen und Apfel
an hausgemachtem Zwetschgenröster**

(3, a, c, g, h)

17,50 €

**Allgäuer Käsespätzle mit
geriebenem Bergkäse und Röstzwiebeln,
an glasierten Birnenspalten**

(3, a, c, g, i)

19,50 €

Kleine Gerichte

**Ein halbes Dutzend Nürnberger Rostbratwürstchen mit
kräftigem Bratenjus, auf mildem Weinsauerkraut,
dazu Speck – Kartoffelpüree** (3, a, c, g, i)

16,50 €

**Kleines Rinderfiletsteak „ Surf & Turf “
mit gegrillter Hummerkrabbe und Sauce – Bernaise,
an bunter Salatbeilage, dazu frisches Stangenbrot**

(3, a, c, g, i)

29,50 €

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Unsere Empfehlungen zum Dessert

**Bayerische Creme im Glas
mit frischer Himbeersauce und Sahne**

(3, a, c, g)

8,00 €

**Frische Birnenspalten mit Vanilleeis
und warmer Schokoladensauce,
an Schlagsahne**

(3, a, c, g)

9,00 €

**Moussé au Chocolat von der Valrhona - Kuvertüre
auf Vanillespiegel mit Cognacsahne (c, g)**

10,80 €

**Eingelegte Pflaumen in Burgunder,
an Walnuss - Eis mit Zimtsahne**

(3, a, c, g)

11,00 €

**Bunte Dessert - Variation
nach Art des Hauses**

Lassen Sie sich von der Küche überraschen (3, a, c, g)

12,00 €

**Kleines Käsedessert vom Holzbrett
mit frischem Obst,**

dazu Brot & Butter (2, 3; a, g, j)

12,50 €