

• Engels •

**RATSKELLER**

Hotel + Restaurant



*Haus der Gastlichkeit*

### Vorspeisen

*Zwei Reibeküchlein mit mariniertem  
Zitronen - Dill - Räucherlachs  
an bunter Salatbeilage*

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

**13,50 €**

*als vegetarische Variante*

*mit geschmorten Apfelspalten & Walnüsse  
10,50 €*

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

*(3, a, c, g)*

**14,50 €**

### Suppen

*Klare Rinderkraftbrühe mit  
buntem Gemüse, Markbällchen und Eierstich*

*(a, c, g, i)*

**7,50 €**

*Knoblauchcremesüppchen  
mit Weißwein, frischem Zwiebellauch  
und gerösteten Brotwürfeln (a, c, g, i)*

**7,00 €** **VEGETARISCH**

*mit drei glasierten Scampi 10,50 €*

• 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)*  
14,50 €

*Gebratenes Lammfilet im Kräutermantel auf mediterranem Balsamicogemüse dazu kleine Schmörkes (3, a, g, i)*  
18,50 €

### Hauptgerichte Fleisch:

*Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten mit Wildpreiselbeeren, dazu Pommes - Frites und Blattsalate*  
24,50 €

*Argentinisches Rumpsteak unter der Meerrettich - Kräuterkruste, dazu grüne Speck - Böhnchen und herzhaft Bratkartoffeln (3, a, g, i)*  
28,50 €



Hauptgerichte

**Gebratene Seezungenfilets „ nach Müllerin Art “  
mit zerlassener Butter, dazu Salzkartoffeln  
und frische Blattsalate (3, a, c, g, i)**

**20,50 €**

**Ganze Scholle in Butter gebraten „Finkenwerder Art“  
mit gebratenen Speckwürfeln und Dill,  
dazu frische Blattsalate und herzhaft Bratkartoffeln**

**22,50 €**

**In Zitronen - Olivenöl gebratene Lachsschnitzelchen  
auf frischem Blattspinat mit Pinienkernen,  
dazu kleine Schmörkes (3, a, c, g, i)**

**23,50 €**

**Gebratene Medaillon vom Skreifilet  
auf Rahmsauerkraut mit Pfifferlingen, an Speck - Senfsauce,  
dazu Kartoffelschnee (3, a, c, g, i, j)**

**25,50 €**

**Gedünstetes Zanderfilet in Krebsbutter - Cognacsauce  
mit Champignons und Scampi,  
dazu frischer Blattspinat und Basmatireis (3, a, g, i)**

**26,50 €**

**Medaillons vom Seeteufel unter der Pestohaube  
auf mediterranem Ratatouillegemüse,  
dazu Bändchennudeln (3, a, c, g, i)**

**28,50 €**

• Engels •

**RATSKELLER**

Hotel + Restaurant



*Haus der Gastlichkeit*

### Vegetarische Gerichte

*Mediterranes Gemüsepfännchen mit  
hausgemachtem Kräuterpesto und Ziegenkäse gratiniert,  
dazu kleine Schmörkes*

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

**15,50 €**

*Bändchennudeln in cremiger Gorgonzolasauce  
mit frischem Blattspinat und Cherrytomaten,  
an glasierten Birnenspalten*

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

**16,50 €**

### Kleine Gerichte

*Heringstopf „ nach Hausfrauen Art “  
in Joghurt - Sahnesauce mit Zwiebeln, Gurke & Apfel,  
dazu herzhaftes Speck - Kartoffelchen*

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

**14,50 €**

*Zwei Schweinefilet - Medaillons  
in pikanter Pfeffer - Cognacsauce  
mit feinem Gemüse umlegt, dazu herzhaftes Bratkartoffeln*

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

**20,50 €**

• Engels •

**RATSKELLER**

Hotel + Restaurant



*Haus der Gastlichkeit*

**Unsere Empfehlungen zum Dessert**

**Frischer Obstsalat in Honig - Ahorndressing  
mit Vanilleeis und Sahne (3, g)**

**6,50 € ohne Alkohol**

**8,50 € mit Obstler oder Kirschwasser**

**Frische Birnenspalten mit Vanilleeis und warmer  
Schokoladensauce, an Schlagsahne (3, a, c, g)**

**7,50 €**

**Moussé au Chocolat**

**von der Valrhona - Kuvertüre**

**auf Vanillespiegel mit Cognacsahne (3, c, g)**

**9,00 €**

**Frische kernlose Trauben**

**mit warmer Weinschaumsauce**

**auf Walnusseis mit Sahne (3, a, c, g)**

**9,50 €**

**Bunte Dessert - Variation**

**nach Art des Hauses**

**Lassen Sie sich von der Küche überraschen**

**(3, a, c, g)**

**10,50 €**

**Kleines Käsedessert vom Holzbrett**

**mit frischem Obst,**

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

**9,50 €**