

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Herbstzeit im Ratskeller

Vorspeisen

*Zwei Reibeküchlein mit
hausgebeiztem Lachs in Dillkruste
und Orangen - Senfsauce,
an bunter Salatbeilage*

(3, a, c, g, i)

11,50 €

*Carpaccio vom Rehrücken auf Wildkräutersalat
mit gehobeltem Trüffel, Trüffelöl und Feigen,
dazu frisches Stangenbrot*

(3, a, c, g, i)

14,50 €

Suppen

*Klare Kraftbrühe vom Rehbock
mit Pfifferlingen und Sherry,
dazu Chesterstange*

(3, a, c, g, i)

6,50 €

*Exotisches Kürbiscremesüppchen
vom Muskatkürbis mit
Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen*

(a, g, i)

VEGETARISCH

6,50 €

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Zwischengerichte

*Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken
mit Kräuterbutter und Käse gratiniert,
dazu frisches Stangenbrot*

(3; a, c, g)

11,00 €

*Scampi - Pfännchen „Sylter Art“ in Olivenöl gebraten mit
geschmolzenen Tomaten, Zwiebeln,
Knoblauch, Basilikum, Rucola und Parmesan,
dazu frisches Stangenbrot*

(3, g, i)

14,50 €

Fischgerichte

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

(a, g, i)

20,50 €

*Zanderfilet in Krebsbuttersauce gedünstet mit
Scampis und Champignons,
dazu Blattspinat und Basmatireis*

(3, a, g, i)

22,50 €

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Hauptgerichte

**Rheinischer Sauerbraten vom Rind in Rosinensauce,
dazu Kartoffelklöße und Apfelkompott (3, a, g, i)**

17,50 €

**Geschmortes Hirsch - Edel - Goulasch in
Ahr - Burgunder mit frischen Herbstpilzen,
dazu Apfelrotkohl und Butterspätzle (3, a, c, g, i)**

18,50 €

**Original Wiener Schnitzel
vom Kalbsrücken in Butter gebraten
dazu Pommes- frites und bunter Salatteller (a, c, g, i, j)**

21,50 €

**Hirschkalbssteak „ Försterin Art “ mit
gebratenen Champignons und Pfifferlingen,
auf einer Preiselbeersauce, dazu Speckböhnchen und
Herzoginkartoffeln^(3, a, g, i)**

23,50 €

**Medaillons vom Rehrücken
auf Wacholderrahmsauce mit frischen Rahmpfifferlingen,
an gefüllter Birne, dazu Mandelbroccoli und Kartoffelplätzchen**

(3, a, c, g, i)

27,50 €

**Argentinisches Rinderfiletsteak (220gr.)
im Pfeffermantel mit Sauce - Bernaise,
dazu feines Marktgemüse und Kartoffelgratin (c, g, i)**

28,50 €

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Vegetarische Gerichte

**Hausgemachter Kartoffelrösti mit
glasierten Birnenspalten und
Gorgonzola gratiniert**

(3, a, g, i)

11,50 €

**Bändchennudeln „ nach herbstlicher Art “
mit gehobeltem Trüffel, frischen Herbstpilzen
und geriebenem Parmesan**

(3, a, c, g, i)

13,50 €

Kleine Gerichte

**Bändchennudeln mit frischen Lachswürfeln
in einer Frischkäse – Sahnesauce
mit Zwiebellauchstreifen, Cherrytomaten
und rosa Pfefferbeeren**

(3, a, c, g, i)

12,50 €

**Gebratenes Lammfilet „ Medelik “
mit Kräuterbutterschaumsauce
auf Blattspinat, dazu gratinierte Kartoffeln**

(3, a, g, i)

16,00 €

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Unsere Empfehlungen zum Dessert

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

6,50 € ohne Alkohol

8,50 € mit Kirschwasser

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

7,00 €

**Frische Birnenspalten
mit warmer Schokoladensauce,
an zart schmelzendem Vanilleeis mit Sahne** (3, a, c, g)

7,50 €

**Frische Pflaumen in Ahr - Burgunder
mit Walnusseis und Zimtsahne**(3, a, c, g)

7,50 €

**Bunte Dessert - Variation
nach Art des Hauses
Lassen Sie sich von der Küche überraschen**(3, a, c, g)

9,00 €

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

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

8,50 €