



• *Engels* •
RATSKELLER
Hotel + Restaurant

Stammgerichte - Mittagskarte vom 02.03. bis 07.03.2026

<u>Montag</u>	Hausgemachte Lammfrikadellen auf Kräuterjus mit Blattspinat und Sauce - Hollandaise, an Kartoffelschnee (3, a, c, g, i)	
	Paniertes Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes - Frites, dazu Salatteller (3, a, c, g, i)	14,80 €
<u>Dienstag</u>	Herzhafter Schweinsbraten in Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln (3, a, g, i)	
	Marinierte Bauernsülze mit Zwiebeln, Essig & Öl, dazu herzhafte Bratkartoffeln und Salat (3, a, g, i, j)	14,80 €
<u>Mittwoch</u>	Mariniertes Schweinenackensteak auf Paprikagemüse, dazu Wedgeskartoffeln (3, a, g, i)	
	Hausgemachte Geflügelbratwurst mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln (3, a, c, g, i)	14,80 €
<u>Donnerstag</u>	Wiener Kalbshackbraten mit Ei in Rahmsauce, dazu feines Gemüse und Kartoffelkroketten (3, a, c, g, i)	
	Herzhafter Schlachterteller an Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree (3, a, c, g, i)	14,80 €
<u>Freitag</u>	Gebackenes Filet vom Buntbarsch mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln und Salatteller (3, a, c, g, i, j)	
	Eieromelett mit feinem Gänseleber - Ragout, an Broccoli, dazu Butterkartoffeln (3, a, c, g, i)	14,80 €
<u>Samstag</u>	Pikanter Linseneintopf mit Rauchfleisch und Mettwurstscheiben, dazu Stangenbrot (3, a, c, g, i)	13,50 €

Tagessuppe und Tagesdessert	jeweils	4,50 €
-----------------------------	---------	--------

**1,50 € Servicepauschale für Lieferung pro Lieferstelle.
Umbestellungen werden mit einem Aufpreis nach Aufwand berechnet.**



• *Engels* •
RATSKELLER
Hotel + Restaurant

Täglich wechselnde vegetarische Gerichte

Vegetarischer Hauptgang 13,50 €

Vorspeise / Suppe 4,50 €

Dessert: 4,50 €

Speiseplan vom 02.03. bis zum 06.03.2026

Montag

Zwiebelsuppe mit Croutons (3, a, g, i)

Pilzfrikassee in Weißweinsauce mit Erbsen,
an Langkornreis (3, a, g, i)

Blechkuchen mit Sahne (3, a, c, g)

Dienstag

Cremesüppchen von Delikatessgurken (3, g, i)

Sellerie – Ragout mit Pilzen in Rahmsauce,
an Butterspätzle (3, a, c, g, i)

Milchreis mit Zimt & Zucker (3, g)

Mittwoch

Tomatenbrühe mit Kräutern (3, i)

Herzhafte Kartoffelfrikadellen
auf Möhren – Ingwer – Gemüse (3, a, c, g, i)

Bananenquark mit Schokoladensplittern (3, g)

Donnerstag

Spinatrahmsuppe mit Tomate (3, a, g, i)

Käseschmarrn mit Meerrettichquark,
dazu frische Blattsalate (3, a, c, g, i)

Apfelschaumdessert mit Sahne (3, g)

Freitag

Gemüsebrühe mit Nudeln (3, a, c, g, i)

Niederrheinisches Graupenrisotto
mit Wurzelgemüse und Kräuterpesto (3, a, g, i)

Rote Grütze mit Vanillesauce (3, g)

(Gerichte auch einzeln zu erhalten. Preise laut Stammkarte)

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff,
3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker,
5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 8 = mit Süßungsmittel,
10 = mit Phosphat,

a = Weizengluten, c = Eier, f = Sojaprodukte,
g = Milcherzeugnisse, h = Mandeln, i = Sellerieerzeugnisse,
j = Senferzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfid

Neu!
Lecker & Gesund!