

Aperitif

Sherry Tio Pepe	5 cl	€ 5,90	Vermouth Martini		
medium	5 cl	€ 5,30	Rosso	5cl	€ 4,90
cream	5 cl	€ 5,30	Bianco	5 cl	€ 4,90
			Dry	5cl	€ 4,90
			Martini Cocktail	5 cl	€ 7,90
Kir á la maison	5cl	€ 4,70	Hugo	0,2l	€ 6,90
Campari Soda	5 cl	€ 5,90	Aperol Spritz	0,2l	€ 7,90
Campari Orange	5 cl	€ 7,90	Mango Spritz	0,2l	€ 7,90
Althäuser Sekt brut	0,1l	€ 4,90	Prosecco	0,1l	€ 4,00

Suppen & Vorspeisen

Tomatencremesuppe	€ 7,50
<i>dazu Baguette</i>	
Hummerrahmsuppe	
<i>mit Dillsahne und Baguette</i>	€ 8,90
Dipteller	
<i>Knoblauchsoße, Chillisoße, Kräuterquark</i>	
<i>Baguette</i>	€ 6,90

Alle Gerichte auch Ausser Haus.

Salat & Vegetarisch

Kleine bunt gemischte Salatschüssel

Dressing nach Wahl und Baguette ^{1,3,6} € 6,90

Großer Salatteller „Chicken Boss“

Tranchen von einer gegrillten Hähnchenbrust,
Kräuterrahm, Früchten und Baguette ^{1,3,6} € 14,90

French Dressing, Balsamico Dressing oder Essig & Öl Menage ^{3,4} „ bitte wählen Sie „

Kartoffel Spinat Strudel im Blätterteig

dazu Sauce Bernaise € 15,50

- Zubereitungszeit ca. 15 Minuten -

Spaghetti mit Ricotta – Kräutersoße

und mediterranem Grillgemüse € 13,90

KINDERTELLER

(und wirklich nur für Kinder bis 14 Jahre!)

6 Chicken Nuggets

Pommes Frites und Ketchup ^{1,5,6} € 6,20

Schweineschnitzel „Lüttes Schweinchen“

kleinem Salat und Pommes Frites € 7,90

Spaghetti mit Tomatensoße

Alle Gerichte auch Ausser Haus.

1=mit Konservierungsstoffe 2= mit Geschmacksverstärker 3= mit Antioxidationsmittel

4= mit Farbstoff 5= mit Phosphat 6= mit Süßungsmittel 7= Koffeinhaltig 8= chininhaltig

9= geschwärzt 10= enthält Phenylalaninquelle 11= Gerstenmalz 12= Jodsalz 13= Gerstenmalz

14= enthält Sulfide

FISCHGERICHTE

Matjesfilets „Ratskeller Art“ 1,2,4,6

*Kräuterrahm, saurer Beilage, Kartoffelrösti
oder Pumpernickel Taler und Butter*

€ 14,90

Tüdelkram vom Räucherfisch 1,3,6

*vier verschiedene Räucherfisch Happen,
gegrillte Black Tiger Garnele, Lachs
Sahnemeerrettich, Honig - Senfsoße,*

Pumpernickel Taler & Butter oder Speckbratkartoffeln

€ 23,90

als Vorspeise

€ 16,50

Lübecker Bratfisch Trio

Seelachsfilet, Lachsfilet und Tagesfisch 1,3

Salatbeilage, Remouladensoße

und Speckbratkartoffeln

€ 24,90

250g Lachsfilet in Folie gegart

- Zubereitungszeit ca. 30 Minuten -

Blattspinat, Gemüsestreifen, Sauce Bernaise

und Dillkartoffeln

€ 24,90

Kleiner bunter Beilagensalat 1,3,6

€ 4,90

*Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir nachbestellte Sättigungsbeilagen
und Soßen extra berechnen werden.*

Alle Gerichte auch Ausser Haus.

FLEISCHGERICHTE

Ratskeller´s Schweinerei

3 gegrillte Schweinemedallions

*Röstspeck, Kräuterbutter, mediterranem Grillgemüse
und Speckbratkartoffeln ^{1,3}*

€ 24,90

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“

*kleinem Salat, Preiselbeergelee
und Speckbratkartoffeln ^{1,3,6}*

€ 17,50

Paniertes Schweineschnitzel „Bernaise“

*französischer Sauce Bernaise
und Speckbratkartoffeln ^{1,3}*

€ 17,50

Gegrillte Hähnchenbrust

*Sauce Bernaise, Blattspinat
und Kartoffelkroketten*

€ 19,90

Pökeleisbein “Berliner Art“ ^{1,3}

*mit Erbsenpüree, Schmorkraut
und Speckstippe*

€ 17,90

***Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir nachbestellte Sättigungsbeilagen
und Soßen extra berechnen werden.***

Alle Gerichte auch Ausser Haus.

Unsere Schoppenweine

FASSWEINE

<i>Rotspon „aus Lübeck“ - trocken</i>	<i>0,2l /0,5l</i>	<i>€ 6,60/12,50</i>
<i>Chardonnay - trocken</i>	<i>0,2l/0,5l</i>	<i>€ 6,30/11,80</i>
<i>Mosel Riesling – trocken</i>	<i>0,2l/0,5l</i>	<i>€ 6,60/12,50</i>

WEISSWEINE

<i>Weisser Burgunder „Hauswein“ trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 7,90</i>
<i>Grauer Burgunder – trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 7,30</i>
<i>Kallfels Riesling – halbtrocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 7,90</i>
<i>Kallfels Riesling – trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 7,90</i>

ROSEWEINE

<i>Fleur de D´Artagnan – trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 6,90</i>
--------------------------------------	-------------	---------------

ROTWEINE

<i>Spätburgunder „Hauswein“ – trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 7,90</i>
<i>Ratskellermeister´s Rotspon – trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 7,90</i>
<i>Bons Ventos – trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 6,90</i>
<i>Montepulciano – trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 7,20</i>
<i>Terra da Malta – lieblich</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 6,90</i>
<i>Gänsehaut pur – trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 8,90</i>

Für unsere Flaschenweine reichen wir Ihnen gerne die Weinkarte.