

## **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	€ 5,50	Hugo	0,2l	€ 7,90
Campari Soda	5 cl	€ 5,90	Aperol Spritz	0,2l	€ 8,90
Campari Orange	5 cl	€ 8,30	Mango Spritz	0,2l	€ 8,90
Althäuser Sekt brut	0,1l	€ 5,30	Prosecco	0,1l	€ 4,50

## **Suppen & Vorspeisen**

***Passierte Kartoffelsuppe***  
*mit Streifen vom Räucherlachs*  
*dazu Baguette* **€ 8,20**

***Hummerrahmsuppe***  
*mit Dillsahne und Baguette* **€ 9,20**

***Dipteller***  
*Knoblauchsoße, Chillisoße, Kräuterquark*  
*Baguette* **€ 6,90**

***Bei Änderungen des Gerichts berechnen wir 1,- €.***

## Salat & Vegetarisch

### **Bunt gemischte Salatschüssel**

Dressing nach Wahl und Baguette <sup>1,3,6</sup> € 8,50

### **Großer Salatteller „Chicken Boss“**

Tranchen von einer gegrillten Hähnchenbrust,  
Kräuterrahm, Früchten und Baguette <sup>1,3,6</sup> € 16,90

Unsere Dressings: French Dressing, Balsamicodressing und Essig & Öl Menage

**Kartoffel Spinat Strudel** im Blätterteig  
mit Tomatenwürfeln und Rukkola garniert  
dazu Sauce Bernaise

€ 16,50

- Zubereitungszeit ca. 15 Minuten -

### **KINDERTELLER**

( und wirklich nur für Kinder bis 14 Jahre! )

### **6 Chicken Nuggets**

Pommes Frites und Ketchup <sup>1,5,6</sup> € 6,20

### **Schweineschnitzel „Lüttes Schweinchen“**

kleinem Salat und Pommes Frites € 7,90

**Bei Änderungen des Gerichts berechnen wir 1,- €.**

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, sauren Beilagen, Kartoffelrösti  
oder Pumpernickel Taler mit Butter*

**€ 15,90**

### **Nordischer Fischteller „kalt“** 1,3,6

*Matjes, Räucherlachs, Rollmops, Kräuterrahm,  
saurer Beilage & Speckbratkartoffeln*

**€ 19,90**

### **Lübecker Bratfisch Trio** (ca. 350g Fisch)

*Seelachsfilet, Lachsfilet und Tagesfisch* 1,3  
*Salatbeilage, hausgemachte Remouladensoße  
und Speckbratkartoffeln*

**€ 26,90**

### **Hausgeräucherter Lachs**

*mit Salatbouquet, Honig – Senf - Dillsoße  
Sahnemeerrettich & Röstitaler*

**€ 19,90**

### **Kleiner bunter Beilagensalat** 1,3,6

**€ 4,90**

***Bei Änderungen des Gerichts berechnen wir 1,- €.***

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

## **FLEISCHGERICHTE**

### ***Ratskeller's Schweinerei***

#### ***3 gegrillte Schweinemedallions***

*Röstspeck, Kräuterbutter, mediterranem Grillgemüse  
und Speckbratkartoffeln <sup>1,3</sup>*

**€ 24,90**

### ***Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“***

*kleinem Salat, Preiselbeergelee  
und Speckbratkartoffeln <sup>1,3,6</sup>*

**€ 18,90**

### ***Gegrillte Hähnchenbrust***

*Sauce Bernaise, Blattspinat, Rukkola  
Tomatenstücke und Kartoffelkroketten*

**€ 22,90**

### ***Pökeleisbein „Berliner Art“ <sup>1,3</sup>***

*mit Erbsenpüree, Schmorkraut  
und Speckstippe*

**€ 20,50**

### ***Halbe Lübsche Ente***

*Marzipanapfel, Orangensoße, Apfelkompott,  
Rotkohl und Kartoffelklöße*

**€ 28,90**

***Bei Änderungen des Gerichts berechnen wir 1,- €.***

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

## **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.*