

Unsere Cocktails

Hausgemachter Aperol Spritz	0,3 l	€ 9,50
Hausgemachter Mango Spritz	0,3 l	€ 9,50
Gin Wild Berry - auch alkoholfrei möglich <i>Bombay Gin, Th. Henry Wild Berry, Limettensaft, Minze & Waldbeeren</i>	0,25 l	€ 11,50
Gin Tonic - auch alkoholfrei möglich <i>Bombay Gin, Th. Henry Tonic Water</i>	0,25 l	€ 10,90
Lillet Wild Berry <i>Lillet, Th. Henry Wild Berry & Waldbeeren</i>	0,25 l	€ 11,90
Limoneto - auch alkoholfrei möglich <i>Limoncello und Th. Henry Tonic Water</i>	0,25 l	€ 11,90

Suppen & Vorspeisen

Tomatencremesuppe <i>Baguette</i>	€ 8,20
Dipteller mit Baguette <i>Knoblauchsoße, Chillisoße, Kräuterquark</i>	€ 7,90
Bunt gemischte Salatschüssel <i>Dressing nach Wahl & Baguette ^{1,3,6}</i>	€ 8,50

Bei Änderungen des Gerichts berechnen wir 1,- €.

Salate & Vegetarisch

Großer Salatteller „Chicken Boss“

Tranchen von gegrillter Hähnchenbrust,

Kräuterrahm, Früchten & Kräuterbaguette ^{1,3,6}

€ 16,90

Marinierter Tomatensalat ^{1,3}

Rukkola, Melone, geriebener Mozzarella

& Kräuterbaguette

€ 9,80

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

Gemüse Strudel im Blätterteig

gefüllt mit getrockneten Tomaten, Pilzen, Weißkohl,

Karotten, Lauchzwiebeln

garniert mit Rukkola & Sauce Bernaise

€ 16,50

- Zubereitungszeit ca. 15 Minuten -

Unser vitaler Tipp

Bunte Tagliarini in Knoblauchöl angeschwitzt

Bandnudeln, Weißkohl, Karotten, Lauchzwiebeln,

Paprika, Rukkola & Cherrytomaten

€ 17,90

KINDERTELLER

(und wirklich nur für Kinder bis 14 Jahre!)

6 Chicken Nuggets

Pommes Frites & Ketchup ^{1,5,6}

€ 6,90

Schweineschnitzel „Lüttes Schweinchen“

Salatbeilage & Pommes Frites

€ 8,50

Bunte Tagliarini

Bandnudeln mit Tomatensoße

€ 6,50

Bei Änderungen des Gerichts berechnen wir 1,- €.

FISCHGERICHTE

Matjesfilets „Ratskeller Art“ ^{1,2,4,6}

Kräuterrahm, sauren Beilagen, Speckbratkartoffeln **€ 15,90**

Tüdelkram vom Räucherfisch ^{1,3,6}

verschiedene hausgeräucherte Fischarten,
Sahnemeerrettich, Honig - Senfsoße,
Röstitaler

€ 26,90

Lübecker Bratfisch Trio (ca. 350g Fisch)

Filets vom Seelachs, Lachs und Tagesfisch ^{1,3}
Salatbeilage, hausgemachte Remouladensoße
& Speckbratkartoffeln

€ 26,90

Hausgeräucherter Lachs

Salatbeilage, Honig - Senf - Dillsoße
Sahnemeerrettich & Röstitaler

€ 20,90

Für die kalorienbewusste Ernährung – Schlanker Lachs

Gebratene Lachsfilets (ca. 250g)

auf Blattspinat mit Zwiebeln & Salzkartoffeln

€ 24,90

Bei Änderungen des Gerichts berechnen wir 1,- €.

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

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= enthält Sulfide



FLEISCHGERICHTE

Ratskeller's Schweinerei

drei gegrillte Schweinemedallions (ca. 250g)

Röstspeck, Kräuterbutter, mediterranem Grillgemüse

& Speckbratkartoffeln ^{1,3}

€ 26,90

Schnitzel „Wiener Art“

Paniertes Schweineschnitzel, Salatbeilage,

Preiselbeergelee und Speckbratkartoffeln ^{1,3,6}

€ 19,90

Schnitzel „Bernaise“

Paniertes Schweineschnitzel, Sauce Bernaise

& Speckbratkartoffeln ^{1,3}

€ 19,90

Gegrillte Hähnchenbrust

Sauce Bernaise, Blattspinat mit Zwiebeln, Rukkola

Tomatenstücke & Kartoffelkroketten

€ 24,90

Pökeleisbein „Berliner Art“ ^{1,3}

Erbsenpüree, Schmorkraut

& Speckstippe

€ 20,90

Bei Änderungen des Gerichts berechnen wir 1,- €.

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



DESSERT

Möwenschiet

Rote Grütze mit Eierlikör, Vanillesoße

€ 8,90

Ratskeller's Waffelschmaus

eine Waffel, Vanilleeis & Früchte

€ 9,50

Hausgemachte Marzipan Lasagne

im zwei Farbenspiel auf Kirschen

€ 14,90

Nußknacker

zwei Kugeln Walnusseis, eine Kugel Vanilleeis
knackige Walnüsse & Sahne garniert

€ 9,50

Coppa Stracciatella

zwei Kugeln Stracciatellaeis, eine Kugel Vanilleeis
Eierlikör & Sahne garniert

€ 8,90

Eisbecher der Saison

zwei Kugeln Vanilleeis
Früchten der Saison & Sahne garniert

€ 7,90

Heißgetränke:

Kaffee ⁷	Tasse	€ 3,00	Irish Coffee ⁷	Glas	€ 9,00
Kaffee ⁷	Kännchen	€ 5,20	Eilles Tee ⁷	Glas	€ 3,80
Espresso ⁷	Tasse	€ 3,00	Latte Macchiato ⁷	Glas	€ 4,50
Cappucino ⁷	Tasse	€ 3,60	Heisse Schokolade	Kännchen	€ 5,50
Doppelter Espresso ⁷	Tasse	€ 5,00	Milchkaffee ⁷	Tasse	€ 4,50

Spirituosen/ Digestifs

Korn	2 cl	€ 3,20	Kirschwasser	2 cl	€ 4,90
Wodka	2 cl	€ 3,40	Himbeergeist	2 cl	€ 4,90
Kümmel „Helbing“	2 cl	€ 3,40	Birnengeist	2 cl	€ 4,90
Malteser Aquavit	2 cl	€ 3,90	Grappa	2 cl	€ 5,20
Aalborg Jubil. Aquav.	2 cl	€ 3,90	Jägermeister	2 cl	€ 3,60
Ouzo	2 cl	€ 3,30	Baileys ¹²	2 cl	€ 4,50
Sambuca	2 cl	€ 3,60	Ramazotti	2 cl	€ 4,30

Ratskellermeister's Magenputzer	2 cl	€ 3,50
--	-------------	---------------