

## Unsere Cocktails

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

## Suppen & Vorspeisen

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

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



## Salate & Vegetarisch

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

Tranchen von gegrillter Hähnchenbrust,  
Kräuterrahm, Früchten & Kräuterbaguette <sup>1,3,6</sup> € 16,90

### **Marinierter Tomatensalat <sup>1,3</sup>**

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 € 16,90  
- Zubereitungszeit ca. 15 Minuten -

### **Unser vitaler Tipp**

**Bunte Tagliarini in Knoblauchöl angeschwitzt**  
Bandnudeln, Weißkohl, Karotten, Lauchzwiebeln,  
Paprika, Rukkola & Cherrytomaten € 18,90

## KINDERTELLER

( und wirklich nur für Kinder bis 14 Jahre! )

### **6 Chicken Nuggets**

Pommes Frites & Ketchup <sup>1,5,6</sup> € 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“** <sup>1,2,4,6</sup>

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

### **Tüdelkram vom Räucherfisch** <sup>1,3,6</sup>

verschiedene hausgeräucherte Fischarten,  
Sahnemeerrettich, Honig - Senfsoße,  
Röstitaler

**€ 28,90**

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

Filets vom Seelachs, Lachs und Tagesfisch <sup>1,3</sup>  
Salatbeilage, hausgemachte Remouladensoße  
& Speckbratkartoffeln

**€ 26,90**

### **Hausgeräucherter Lachs**

Salatbeilage, Honig - Senf - Dillsoße  
Sahnemeerrettich & Röstitaler

**€ 23,90**

### **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**

**vier gegrillte Schweinemedallions** (ca. 280g)  
Röstspeck, Kräuterbutter, mediterranem Grillgemüse  
& Speckbratkartoffeln <sup>1,3</sup>

**€ 28,90**

### **Großes Schnitzel „Wiener Art“**

Paniertes Schweineschnitzel, Salatbeilage,  
Preiselbeergelee und Speckbratkartoffeln <sup>1,3,6</sup>

**€ 21,90**

### **Großes Schnitzel „Bernaise“**

Paniertes Schweineschnitzel, Sauce Bernaise  
& Speckbratkartoffeln <sup>1,3</sup>

**€ 22,50**

### **Gegrillte Hähnchenbrust**

Sauce Bernaise, Blattspinat mit Zwiebeln, Rukkola  
Tomatenstücke & Kartoffelkroketten

**€ 24,90**

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

Erbsenpüree, Schmorkraut  
& Speckstippe

**€ 22,90**

**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 <sup>7</sup>	Tasse	€ 3,00	Irish Coffee <sup>7</sup>	Glas	€ 9,00
Kaffee <sup>7</sup>	Kännchen	€ 5,20	Eilles Tee <sup>7</sup>	Glas	€ 3,80
Espresso <sup>7</sup>	Tasse	€ 3,00	Latte Macchiato <sup>7</sup>	Glas	€ 4,50
Cappucino <sup>7</sup>	Tasse	€ 3,60	Heisse Schokolade	Kännchen	€ 5,50
Doppelter Espresso <sup>7</sup>	Tasse	€ 5,00	Milchkaffee <sup>7</sup>	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 <sup>12</sup>	2 cl	€ 4,50
Sambuca	2 cl	€ 3,60	Ramazotti	2 cl	€ 4,30

<b>Ratskellermeister's Magenputzer</b>	<b>2 cl</b>	<b>€ 3,50</b>
--	-------------	---------------