

Alles Sommer. Alles gut.

Wenn es um das Thema „Kochen“ geht, lässt sich unser Küchenteam – um Küchenchef Joachim Schödel – immer wieder etwas Besonderes einfallen. Mit viel Kreativität versuchen wir Ihnen den Sommer abwechslungsreich auf den Teller zu bringen.

Ob Matjes, eine der beliebtesten Delikatessen die uns das Meer zu bieten hat, bis hin zum Pfifferling, dem aromatisch schmackhaften Speisepilz, möchten wir Sie kulinarisch verwöhnen.

Vorsuppe – soups

Pfifferlingsrahmsuppe mit Kräutercroutons **4,60 €**

cream soup of chanterelle with herbed croutons

Geeistes Gurken – Joghurtsüppchen mit marinierten Flusskrebsschwänzen ⁸ **4,80 €**

fresh cold cucumber-yoghurt soup with marinated crayfish

Vorspeisen – starters

Feines Tatar vom Matjesfilet auf Zwiebelbrot ² **8,50 €**

tatar from herring served on onion bread

Variation von knackigen Blattsalaten mit gebratenen Pfifferlingen **9,90 €**

mixed salad leaves with fried chanterelles

Gerichte vom leckeren Matjes



**Backkartoffel gefüllt mit Schmand und Matjeshappen ^{5, 8}
mit Gurkensalat** **10,50 €**

*baked potato filled with sour cream and bite size herring pieces
with cucumber salad*

**Matjespfanne mit Bratkartoffeln,
hausgemachter Remoulade und Salatbeilage ^{1, 2, 8}** **11,90 €**

*panned herring on a bed of baby roast potatoes,
served with a remoulade sauce and salad garnish*

**Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“ ^{1, 2, 5, 8}
zwei Edelmatjesfilets in Rahm mit Gurke, Zwiebel, Apfel und Dill
mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur** **12,80 €**

*two herrings fillets in sour cream with cucumber, onion, apple and dill
served with parsley potatoes and a salad garnish*

Matjesfilet auf Rote Bete-Apfelsalat mit hausgemachten Kartoffelrösti ¹⁰ **12,90 €**

herring fillet on a beetroot, apple salad accompanied by a hash brown

Etwas Besonderes für Genießer ...

Argentinisches Rumpsteak vom Black Angus Rind

Das Fleisch hat seinen Ursprung auf den endlosen Weidegründen der argentinischen Pampa. Dort wachsen die Black Angus Rinder natürlich auf unter besten Bedingungen.

Die Steaks stammen vom Rinderrücken – dem Roastbeef.

Sie sind sehr saftig, entfalten einen vollen kräftigen Geschmack und besitzen einseitig einen kleinen Fettrand.

Wir servieren es mit hausgemachter Kräuterbutter an frischen gebratenen Pfifferlingen mit Thymiandrillingen.

We serve it with homemade herbed butter on panned fresh chanterelles with thyme young potatoes.

Rumpsteak / Rump Steak 180 g

19,60 €

Rumpsteak / Rump Steak 300 g

25,90 €



*„Das Essen soll zuerst das Auge
erfreuen und dann den Magen“
- Johann Wolfgang von Goethe -*

Amerikanische Rinderhüfte

Die Hüfte ist ein mageres Teilstück aus der Keule. Das Fleisch ist zart, hat eine lockere Faserstruktur und nur ganz leicht marmoriert.

Sie hat einen unverwechselbaren saftigen Geschmack.

Wir servieren es mit einer Backkartoffel - gefüllt mit Kräuterquark - an frischen gebratenen Pfifferlingen.

We serve it with a baked potato - filled with herbal quark - with fresh fried chanterelles.

Rinderhüfte 180 g / Sirloin Steak

18,60 €

Rinderhüfte 300 g / Sirloin Steak

23,80 €

Sommerliche Gerichte – dishes

Großer Ratskeller Burger – pulled pork ⁸ **10,60 €**
**gerupftes Schweinefleisch in Barbecue Marinade gesmokt
mit Salatbukett, Zwiebeln, Gurken und Tomate im Sesambrötchen
und Pommes frites**

*pulled pork marinated in barbeque sauce served on a sesame roll with lettuce,
onions, cucumber and tomato and accompanied by french fries*

Tranchen von der Maispoularde auf sommerlich fruchtiger Salatplatte **11,90 €**
mit pikantem Hausdressing und Ciabattabrot

*tranches from the Maispoularde on summery fruity salad plate
with tender house dressing and Ciabatta*

Pfifferlingsragout mit Tagliatelle und einem kleinem Salat⁵ **12,90 €**

chanterelle ragout with Tagliatelle and a small salad

Schnitzel vom Schweinerücken **14,90 €**
mit gebratenen Pfifferlingen, serviert mit Petersilienkartoffeln

pork escalope with roasted chanterelles, served with parsley potatoes

Medaillons vom Schweinefilet im Schinkenmantel auf Pfifferlingsragout **16,90 €**
und gebratenen hausgemachten Serviettenknödeln ^{5, 10}

*pork medaillons wrapped in ham presented on a creamy chanterelle ragout
and panned homemade dumpling*

Eine Versuchung wert ... unsere Nachtische – dishes

Eisbecher mit frischen Erdbeeren, **5,90 €**
Vanille- und Erdbeereiscreme mit Schlagsahne und Mandelsplittern

*fresh strawberry Sundaes -
vanilla and strawberry ice cream with whipped cream, almonds splinters and strawberries*

Erdbeer-Panna Cotta mit Pistazienparfait **6,40 €**

Strawberry – Panna Cotta with pistachio parfait

Heidelbeertiramisu mit Zitronensorbet **6,50 €**

blueberry tiramisu with lemon sorbet



Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“. Familie Müller und das Team vom Ratskeller.

We wish you "Bon appetit". Your Müller family and Ratskeller team.