

Herbstliche Momente – Zeit für herzhaftes

Wenn es um das Thema „Kochen“ geht, lässt sich unser Küchenteam - um Küchenchef Herrn Thomas Lange - immer wieder etwas Besonderes einfallen. Mit viel Kreativität versuchen wir Ihnen, den Herbst abwechslungsreich auf den Teller zu bringen.

Vorsuppe - soups

Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Cream of pumpkin soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin oil



4,90 €

Vorspeisen - appetizers

Marinierter Wildkräutersalat mit gebackenem Ziegenfrischkäse (5, 8, 9) im Briochemantel und Kürbischutney

Marinated wild herb salad with baked goats cheese in a brioche casing and pumpkin chutney

8,90 €

Dreierlei vom gebeizten Lachs (Praline, Rose, Tatar) (5, 8) an kleinem Salatbukett und Wasabicreme und ofenwarmen Baguettescheiben

Trilogy of pickled salmon (praline, rose, tatar) with a salad bouquet and wasabi cream and warm baguette

11,80 €

Gerichte ohne Fleisch – vegetarian dishes

Zucchini in Parmesan-Ei-Hülle (9, 11, 12, 13) auf tomatisierten Bandnudeln

Zucchini in a parmesan-egg crust on tomato pasta

11,50 €

Hausgemachte Kürbisravioli auf Zucker-Tomatenragout (11, 12, 13) mit Kürbiskernen und Parmesan

Homemade pumpkin ravioli on a sweet tomato ragout topped with pumpkin seeds

12,80 €

Gerichte aus Herd und Pfanne – dishes from stove and ladle

Großer Ratskeller Burger – pulled pork (3, 8) 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

10,60 €

**Wallerfilet „en papillote“ auf Wurzelgemüsebett
und Petersilienkartoffeln** **15,90 €**

*Butterflied sheatfish on root vegetables
and parsley potatoes*

**Confierte Kaninchenkeule mit Balsamico-Thymian-Jus (5, 11, 12, 13)
auf geschmortem Wirsing und Kartoffelgratin** **15,90 €**

*Glared leg of rabbit with a balsamic-thyme jus
on braised cabbage and potato gratin*

**Feine Ochsenbäckchen (11, 12, 13)
geschmort in Burgunderjus auf buntem Rübchengemüse und Schwarzbrotknödel** **16,80 €**

*Braised ox cheeks in a Burgundy-jus
on turnip vegetables and dark-bread dumplings*

**Rosa gegarte Kalbsnuss an Portweinjus auf karamellisiertem (11, 12)
Kürbisgemüse und Kartoffelgnocchi** **18,50 €**

*Tender pink panned calf on portwine jus
and caramelised pumkin served with potato gnocci*



Nachtisch - dessert

**Tarte Tatin (11, 12, 13)
an Tonkabohnenmousse** **5,90 €**

*Tarte tatin
on Tonka-bean mousse*

**Karamelliertes Kürbiskernparfait (5, 11, 12, 13)
auf Zwetchgenragout** **6,40 €**

*Caramelised pumkin seed parfait
with plum ragout*

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

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

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 hausgemachtem Kürbis – Chutney und gebackenen Kartoffeldrillingen. ⁽⁵⁾

We serve it with homemade pumpkin – chutney and baked potatoes.

Rumpsteak / Rump Steak 180 g

20,50 €

Rumpsteak / Rump Steak 300 g

25,80 €



*„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 Cognac-Pfefferbutter sowie mit Kräutersaitlingen und gebackenen Kartoffeldrillingen.

We serve it with cognac-pepperbutter as mushrooms and baked potatoes.

Rinderhüfte 180 g / Sirloin Steak

18,90 €

Rinderhüfte 300 g / Sirloin Steak

23,90 €