

Herbstmenü & Cocktails

Aperitifempfehlung 0,2l je:

sieben

Hibiskusprosecco / Aperol Spritz / Lillet Wild Berry

NEU: Bio Apfel Prosecco mit Rosenblütenaromen (alkoholfrei!)

NEU !!! unser Herbstmenü

jeden Mittwoch & Donnerstag

Kürbiscremesuppe mit Ingwer verfeinert,
Sahnehaube, Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskerne

* * *

Wildschweinragout
mit Kartoffelklößen und Kohlgemüse

* * *

Tagesdessert

neunundzwanzig

(Aufpreis zum Wunschdessert 50% vom Kartenpreis)

free Wifi: Restaurant Passwort: Ratsklause

Alle Preise inkl. Steuer und in Euro

Kukki Cocktails - Der Cocktail aus der Flasche!!!

Red Berry

8,0%

Fruchtwein, Heidelbeersirup, Cranberrysaftkonzentrat,
Himbeersaftkonzentrat, schwarzes Johannisbeersaftkonzentrat & Eis

*je nur 6,- €
(solange Vorrat reicht)*

Colada

8,0%

Fruchtwein, Ananassaftkonzentrat, Kokossirup & Eis

Mojito

14,1%

Weißer Rum, Limetten-Minz-Likör, Zitronensaft, Limettensaft, frische Minze & Eis

Sex on the Beach

14,1%

Wodka, Ananassaft, Cranberrysaft, Pfirsichlikör, Orangensaft, frische Heidelbeeren

El Presidente

14,1%

Brauner Rum, Ananassaft, Limettensaft, Grenadinesirup,
Sauerkirschsaff, frische Heidelbeeren & Eis

Menü & Vorspeisen

Aperitifempfehlung 0,2l je: sieben

Hibiskusprosecco / Aperol Spritz / Lillet Wild Berry

NEU: Bio Apfelprosecco mit Rosenblütenaromen (alkoholfrei)

Waldpilzcremesuppe
mit Pilzeinlage und Sahnehaube



* * *

Hirschkalbskeule



auf Wacholderrahmsauce, Mandelsplitter,
mit Apfelrotkohl, Preiselbeerbirne
und Kartoffelkroketten

* * *

dreiunddreißig

Tagesdessert

(Aufpreis zum Wunschdessert 50% vom Kartenpreis)

Suppen, Vorspeisen & Kleinigkeiten

Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage sieben

Waldpilzcremesuppe mit Sahnehaube acht

v **Kürbiscresmesuppe** mit Sahnehaube, Kürbiskernen- & Öl acht

v **Bruschetta**, geröstete Baguettescheiben mit Tomatenwürfel, acht
Knoblauch, Olivenöl und Pamesankäse

v g **Vorspeisensalat** fünf

v g - mit in Butter geschwenkten Champignons neun

g - mit in Kräuterbutter geschwenkten Garnelen dreizehn

v **gebackener Schafskäse*** mit frischen Salaten,
Vinaigrette und Baguette (*= mit Kuhmilch) dreizehn

Antipastiplatte (ab 2 Personen) p.P. vierzehn
verschiedene Vorspeisen mediterraner Art (Überraschung)

Unsere Weinempfehlung, Preis je Karaffe 0,2l

Cabernet Sauvignon, würzig, herzhaft, jugendlich sieben

Primitivo di Manduria DOC Apulien / Italien sieben, fünfzig

s = Seniorengericht möglich, abzüglich 3,- / v = vegetarisch / g = glutenfrei

Speisenkarte

- v g **Ofenkartoffel** mit Sauerrahm und frischen Salaten elf
v g - **mit** in Butter geschwenkten **Champignons** fünfzehn
- g **Champignonpfanne**, verschiedene Steaks von
Schwein, Rind & Geflügel, mit frischen Champignons,
Röstitaler und Bohnenbündchen neunundzwanzig
- frische herbstliche Blattsalate** mit Vinaigrette, gratinierten dreiundzwanzig
Ziegenkäse, getrockneten Aprikosen, **Kalbsleberstreifen**, Baguette
- Schlemmersalat** (*auch vegetarisch möglich*) neunzehn
Frische Salate mit *Hähnchenbruststreifen* oder
v *Champignons*, Joghurtdressing mit Knoblauch und Baguette
- hausgemachte Spaghetti** in Kräutersauce mit Tomaten-
conkassée, Zucchiniestreifen und Garnelen vierundzwanzig
- v **Vegetarischer Burger** zwanzig
mit Avocado, Tomate, Zucchini, Käse überbacken,
Salat, Zwiebel, Aioli und Pommes frites
- g **große Grillplatte** "Ratsklause Spezial" neunundzwanzig
verschiedene Steaks vom Schwein, Rind, Geflügel,
Kalb & Lamm, Steaksauce, Ofenkartoffel und Salatteller
- g **Argentinisches Rumpsteak** mit frischen Champignons,
Bohnenbündchen und Bratkartoffeln neunundzwanzig
- s **Hähnchenbrustfilet** im Sesammantel
mit Mangosauce, Reis und Salat dreiundzwanzig
- s **Filetpfanne** Ratsklause fünfundzwanzig
Schweinemedallions auf Bratkartoffeln, Gemüse,
Champignons und Sauce Hollandaise
- v s **hausgemachte Spaghetti, Verdure**, in Olivenöl
mit mediterranem Gemüse, Champignons, Parmesanspäne
und einem Salatteller mit Vinaigrette achtzehn
- g Argentinisches **Rinderfilet** auf Portweinsauce,
Röstitaler und frischem Gemüse fünfunddreißig

s Schweineschnitzel "**Jäger**" oder "**Zigeuner**" Art
mit Pommes Frites und frischen Salaten neunzehn

g Argentinisches **Pfefferrumpsteak** (200g) neunundzwanzig
mit grüner Pfeffersauce, Kartoffelrösti und Salatteller

Burger Spezial

hausgemachtes saftiges Beefpatty, medium gebraten zwanzig
Salat, Zwiebel, Bacon, Aioli und Pommes frites

Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Zitronenscheiben,
Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salatteller siebenundzwanzig

Wildgerichte

s **Hirschkalbskeule** mit Wacholderrahmsauce, dreiundzwanzig
Apfelrotkohl, Preiselbeerbirne und Krokette

g **Rehrücken**, rosa gebraten, vierundreißig
mit Kartoffelpüree und Kohlgemüse

g **Ente vom Hof Kollmer - Heidkamp**
mit Kartoffelklößen, Krokette und Kohlgemüse dreiundzwanzig

Fischgerichte

s g **Scampi Pfanne "Classic"** - Scampis (mit Schale) einundreißig
in Knoblauchbutter gebraten, Salatteller und Baguette

Zanderfilet in Butter gebraten, mit Champignons,
frischem Gemüse und Petersilienkartoffeln achtundzwanzig

s **Lachsfilet** in Butter gebraten mit frischen Salaten,
Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise siebenundzwanzig

Für Umbestellungen wird ein kleiner Aufpreis von einsfünfzig berechnet.

s = Seniorengericht möglich, abzüglich 3,- / v = vegetarisch / g = glutenfrei

Ratsklause – Cafe & Restaurant

Roland Wöst - Kirchstr. 6 - 49699 Lindern

Tel.: 0 59 57 / 96 70 77 - www.ratsklause.com & www.anno-1848.de

Kindergerichte

Prinz und Prinzesschen acht

Spaghetti mit Tomatensauce

Donald Duck acht

6 Chicken Nuggets mit Pommes frites rot / weiß

Balu der Bär zehn

kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites rot / weiß

Spongebob elf

ein Schweinemedallion auf Rahmsauce,
mit Gemüse und Kroketten

Räuberteller - Tellerundbesteckzumräubernbeideneltern null

Desserts

Tagesdessert fünf

Affogato al cafe, 1 Kgl. Vanilleeis mit Espresso fünf

Gemischtes Eis mit Sahne 3 Kugeln Eis (Vanille, Erdbeer, Schoko) sieben

Kleiner Ötzi 2 Kugeln Vanilleeis mit karamelisierten sieben

Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Sahne

Vanilleeis mit frischen Früchter acht

3 Kugeln Vanilleeis mit frischen Früchten und Sahne

Eis mit Heiß 3 Kugeln Vanilleeis

mit heißen Kirschen und Sahne acht

mit heißen Himbeeren und Sahne acht

Wallnußbecher, 3 Kugeln Wallnußeis mit Schokosauce,

Krokant, gerösteten Kürbiskernen und Sahne achtfünfzig

Tonkabohnenparfait neun

mit Himbeersauce und frischen Früchten

Creme brulee, mit Himbeersauce und frischen Früchten neun

Tartufo, italienische Eisspezialität sieben

mit Schokolauce und frischen Früchten