

Aperitifempfehlung 0,2l je:

Hibiskusprosecco / Aperol Spritz
Lillet Wild Berry / Martini Pommegrante 7,5 €

Spargel - Menü

Spargelcremesuppe

* * *

1 Pfund frischer hiesiger Spargel,

mit Salzkartoffeln,

Hollandaise und zerlassener Butter,

roher und gekochter Schinken

Schweine- Schnitzel und Lendchen

* * *

Tagesdessert

Menü (3 Gang) Suppe / Hauptgang / Dessert 37 €

Suppen & Vorspeisen

- v **Tomatensuppe** mit Sahnehaube 8 €
- Hochzeitssuppe** mit reichlich Einlage 8 €
- v **Spargelcremesuppe** mit Spargel einlage und Sahnehaube 8 €
- v **Bruschetta** geröstete Baguettescheiben mit Tomatenwürfel,
Knoblauch, Olivenöl und Parmesankäse 9 €
- v **Vorspeisensalat** 5 €
- v - mit in Butter geschwenkten Champignons 9 €
- mit in Kräuterbutter geschwenkten Garnelen 13 €
- mit Spargel und Garnele 10 €

Unsere Weinempfehlung, Preis je Karaffe 0,2l

- '22 Weißer Burgunder, trockener fruchtiger Weißwein, säurearm 7,5 €
- '21 Primitivo di Manduria DOC Apulien / Italien 8,5 €

Spargelgerichte

Spargellore - Spargel im Schinken Käsemantel, paniert
in Butter gebraten, dazu frische Sommersalate
mit Himbeervinaigrette und Baguette 25 €

v **Avocado- Spargel Salat**, mit Eiern, Zucchiniestreifen,
Garnelen, Dill, Creme fraiche und Baguette 25 €

Gebratener grüner und weißer Spargel

im Serrano-Schinkenmantel mit Kräuterrührei und Salzkartoffeln 26 €

s **Frische Sommersalate** mit Himbeervinaigrette

warmen Spargel, in Knoblauchbutter gebratenen Garnelen, Baguette 26 €

v **Tagliatelle**, mit grünem und weißen Spargel,
Tomatenconcasseé in Olivenöl und Parmesanspäne 24 €

Ein Pfund **Spargel** mit **rohem Schinken**,

Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise und Butter 27 €



2 Hähnchenmedaillons (vom Geflügelhof Jansen) auf Pfeffersauce,
Spargel, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise und Butter 28 €



Bahlmann-Teller, zwei Kalbsmedaillons vom Grill

mit Spargel, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise und Butter 31 €



s **Wiener Schnitzel** - vom Kalb - mit Spargel

dazu Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise und Butter 31 €

s **Gebratenes Lachsfilet** mit Spargel

Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise und Butter 34 €

Argentinisches Rumpsteak (>220g) mit Spargel,

Sauce Bearnaise und Röstitaler 41 €

s = Seniorengericht möglich, abzüglich 3,- / v = Vegetarisches Gericht / g = Glutenfrei



= diese Gerichte kommen zu 100 % aus der Region *Oldenburger Münsterland*

Speisenkarte

Salat

Schlemmersalat

Frische Salate der Saison mit Cocktaildressing und Baguette 17 € 

Upgrade: mit frisch angebratenen Hähnchenbruststreifen zzgl. 4 €

Upgrade: mit frisch angeschwenkten Champignons zzgl. 4 €

Bunte Gemüsepfanne

knackiges frisches Gemüse aus der Pfanne mit

Sauce Mornay überbacken 17 €

Upgrade - mit frisch angebratenen Hähnchenbruststreifen zzgl. 4 €

Für unseren hausgemachten Frischkäse - Dipp
und unser rustikales, knuspriges Baguette vorweg
berechnen wir 1,50 € pro Person
Wenn Sie diesen Service nicht wünschen teilen Sie uns das bitte mit.

Mixed Grill

g **Champignonpfanne**, verschiedene Steaks von
Kalb, Rind & Geflügel, Bratkartoffeln, Bohnenbündchen
und hausgemachter Kräuterbutter 30 €

g **große Grillplatte** "Ratsklause Spezial"
verschiedene Steaks vom Schwein, Rind, Geflügel,
Kalb & Lamm, Steaksauce, Pommes frites und Salatteller 33 €

s = Seniorengericht möglich, abzüglich 3,- / v = Vegetarisches Gericht / g = Glutenfrei



= diese Gerichte kommen zu 100 % aus der Region *Oldenburger Münsterland*

Für Umbestellungen wird ein kleiner Aufpreis von 1,50 € berechnet.

Schwein

s Schweineschnitzel mit Pommes frites und frischen Salaten ... 17 €

... "Jäger Art" - mit frischen Champignons in Rahm zzgl. 4 €

... "Zigeuner Art" - mit Paprikasauce zzgl. 4 €

Kalb & Rind



Züricher Geschnetzeltes vom Kalb

mit Champignonrahm, Röstis und Salatteller 29 €



Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren,

Bratkartoffeln und Salatteller 29 €

Argentinisches **Pfefferrumpsteak** (>220g)

mit grüner Pfeffersauce, Kartoffelrösti und Salatteller 33 €

Argentinisches **Rinderfilet** (>220g) auf pikanter

Portweinsauce, Röstitaler und frisches Gemüse 42 €

Aus dem Meer

s **Zanderfilet** in Butter gebraten mit Butterchampignons,
frischem Gemüse und Petersilienkartoffeln 31 €

Scampi Pfanne "Classic" - Scampis in Knoblauchbutter
gebraten, Salatteller und Baguette 33 €

free Wifi: Restaurant Passwort: Ratsklause

Ratsklause – Cafe & Restaurant

Roland Wöst - Kirchstr. 6 - 49699 Lindern

Tel.: 0 59 57 / 96 70 77 - www.ratsklause.com