

Aperitifempfehlung 0,2l je:

Hibiskusprosecco / Aperol Spritz / Lillet Wild Berry

7 €

Spargel - Menü

Vorspeisensalat mit Spargel und Scampis

* * *

Spargelcremesuppe

* * *

1 Pfund frischer hiesiger Spargel,
mit Salzkartoffeln und Kroketten,
Hollandaise und zerlassener Butter,
roher und gekochter Schinken
Schweine- Schnitzel und Lendchen

* * *

Tagesdessert

| | |
|---|------|
| Menü (3 Gang) Suppe / Hauptgang / Dessert | 37 € |
| Menü (3 Gang) Vorspeise / Hauptgang / Dessert | 39 € |
| Menü (4 Gang) Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert | 42 € |

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.

Suppen & Vorspeisen

| | |
|---|------|
| Tomatensuppe mit Sahehaube | 7 € |
| Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage | 8 € |
| v Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage und Sahnehaube | 8 € |
| v Bruschetta geröstete Baguettescheiben mit Tomatenwürfel, Knoblauch, Olivenöl und Parmesankäse | 8 € |
| v Vorspeisensalat | 5 € |
| v - mit in Butter geschwenkten Champignons | 9 € |
| - mit in Kräuterbutter geschwenkten Garnelen | 13 € |
| - mit Spargel und Garnele (Menüvorspeise) | 10 € |

Spargelgerichte

| | |
|--|------|
| Spargellore - Spargel im Schinken Käsemantel in Butter gebraten, dazu frische Sommersalate mit Vinaigrette und Baguette | 23 € |
| Avocado- Spargel Salat , mit Eiern, Zucchinistreifen, Scampis, Dill, Creme fraiche und Baguette | 23 € |
| Gebratener grüner und weißer Spargel im Serano-Schinkenmantel mit Kräuerrührei und Salzkartoffeln | 24 € |
| s Frische Sommersalate mit Sauce Vinaigrette warmen Spargel, in Knoblauchbutter gebratenen Garnelen, Baguette | 24 € |
| v Hausgemachte Tagliatelle , mit grünem und weißen Spargel, Tomatenconcasse in Olivenöl und Parmesanspäne | 22 € |
| Ein Pfund Spargel mit rohem Schinken , Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise und Butter | 25 € |
| 2 Hähnchenmedaillons auf Pfeffersauce, Spargel, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise und Butter | 26 € |
| Bahlmann-Teller , zwei Kalbsmedaillons vom Grill mit Spargel, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise und Butter | 29 € |
| Wiener Schnitzel - vom Kalb - mit Spargel dazu Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise und Butter | 29 € |
| Gebratenes Lachsfilet mit Spargel Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise und Butter | 33 € |
| Argentinisches Rumpsteak (>220g) mit Spargel, Sauce Bearnaise und Röstitaler | 39 € |



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

Speisenkarte

Salat

- Schlemmersalat** (*auch vegetarisch möglich*) 19 €
Frische Salate mit *Hähnchenbruststreifen* oder
v mit *Champignons*, Joghurtdressing mit Knoblauch und Baguette

Pasta

- v s **hausgemachte Tagliatelle - Verdure**, in Olivenöl 18 €
mit mediterranem Gemüse, Champignons, Parmesanspänen
und einem Salatteller mit Vinaigrette

Burger

- v **Vegetarischer Burger** 17 €
mit Avocado, Tomate, Zucchini und Käse überbacken,
Salat, Zwiebel, Aioli und Pommes frites

Bahlmann Burger

- 19 €
hausgemachtes, saftiges Patty aus Kalbsfleisch (Bahlmann Lindern)
mit Käse überbacken, Salat, Zwiebeln, Aioli und Pommes Frites

Burger Spezial

- 20 €
hausgemachtes saftiges Beefpatty, medium gebraten,
Salat, Zwiebel, Bacon, Aioli und Pommes frites



Schwein

- s Schweineschnitzel "**Jäger**" Art 19 €
mit Pommes frites und frischen Salaten
- s Schweineschnitzel "**Zigeuner**" Art 19 €
mit Pommes frites und frischen Salaten

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

Mixed Grill

- s g **Champignonpfanne**, verschiedene Steaks von Kalb, Rind & Geflügel, Bratkartoffeln, Bohnenbündchen und hausgemachter Kräuterbutter 29 €
- g **große Grillplatte "Ratsklause Spezial"** 31 €
verschiedene Steaks vom Schwein, Rind, Geflügel, Kalb & Lamm, Steaksauce, Pommes frites und Salatteller

Kalb & Rind

- s **Piccata alla Milanese**, zwei Kalbsmedaillons im Käsemantel auf Tomatensauce, hausgemachter Tagliatelle und Brokkoli 27 €
- Argentinisches **Pfefferrumpsteak** (>220g) 30 €
mit grüner Pfeffersauce, Kartoffelrösti und Salatteller
- Argentinisches **Rinderfilet** (>220g) auf pikanter Portweinsauce, Röstitaler und frisches Gemüse 36 €

Aus dem Meer

- Fischvariation**, zwei gebratene Edelfisch Filets auf frischem Blattspinat, Butterkartoffeln und Rieslingsauce (grätenfrei) 30 €
- Scampi Pfanne "Classic"** - Scampis in Knoblauchbutter gebraten, Salatteller und Baguette 32 €
- Seezunge** - Frankreich (Fanggewicht > 700g) 49 €
in Butter gebraten, mit Schnittlauchkartoffeln und Salatteller
Zubereitung mindestens 40 Minuten

free Wifi: Restaurant Passwort: Ratsklause

Ratsklause – Cafe & Restaurant

Roland Wöst - Kirchstr. 6 - 49699 Lindern

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

Kindergerichte

| | |
|--|------|
| Prinz und Prinzesschen | 8 € |
| Spaghetti mit Tomatensauce | |
| Donald Duck | 8 € |
| 6 Chicken Nuggets mit Pommes frites rot / weiß | |
| Balu der Bär | 10 € |
| kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites rot / weiß | |
| Spongebob | 11 € |
| ein Schweinemedailon auf Rahmsauce, mit Gemüse und Kroketten | |
| Räuberteller - Tellerundbesteckzumräubernbeideneltern | 0 € |

Desserts

| | |
|---|-------|
| Tagesdessert | 5 € |
| Affogato al cafe , 1 Kgl. Vanilleeis mit Espresso | 5 € |
| Gemischtes Eis mit Sahne 3 Kugeln Eis (Vanille, Erdbeer, Schok | 7 € |
| Kleiner Ötzi 2 Kugeln Vanilleeis mit karamelisierten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Sahne | 7 € |
| Vanilleeis mit frischen Früchten | 8 € |
| 3 Kugeln Vanilleeis mit frischen Früchten und Sahne | |
| Eis mit Heiß 3 Kugeln Vanilleeis | |
| - mit heißen Kirschen und Sahne | 8 € |
| - mit heißen Himbeeren und Sahne | 8 € |
| Wallnußbecher , 3 Kugeln Wallnußeis mit Schokosauce, Krokant, gerösteten Kürbiskernen und Sahne | 8,5 € |
| Tonkabohnenparfait | 9 € |
| mit Himbeersauce und frischen Früchten | |
| Creme brulee , mit Himbeersauce und frischen Früchten | 9 € |
| Tartufo , italienische Eisspezialität | 7 € |
| mit Schokolauce und frischen Früchten | |