

# Speisekarte Ratskeller

## Aperitif

<i>Martini Bianco</i> <sup>(0)</sup> / <i>Rosato</i> <sup>6</sup>	5 cl	3,40 €
<i>Sandeman Fino</i> „ <i>Don Fino</i> “	5 cl	3,70 €
<i>Sandeman Amontillado Medium</i> „ <i>Dry Don</i> “	5 cl	3,70 €

## Vorspeisen

*Feines Würzfleisch mit Käse<sup>1</sup> überbacken an kleiner Salatgarnitur mit Zitronenschnitz und Toast, dazu Worcester Sauce* <sup>(A,D,F,G,L,M,O)</sup>

5,80 €

*Feiner geräucherter Lachs mit frisch geriebenen Kartoffelrösti und Honig-Dill-Senf-Sauce an kleiner Salatgarnitur* <sup>(A,D,M,O)</sup>

8,10 €

## Aus dem Suppentopf

*Hausgemachte pikante Soljanka<sup>2,3</sup> mit Sauerrahm, Zitronenecke und Baguette*  
<sup>(A,G,M,O)</sup>

3,80 €

*Geschäumte Tomatencremesuppe mit Croutons, Sahnehäubchen und Baguette* <sup>(A,G)</sup>

3,60 €

*Kräftig würzige Hochzeitsuppe nach „Schwäbischer Art“ mit Einlage von Markklößchen, Maultaschen und Kräuterflädle, dazu Baguette* <sup>(A,G)</sup>

3,80 €

## Weinempfehlung

*Silvaner Q.b.A. – trocken*

*Weingut Karl Karle, Thüringen*

*Ein überzeugender, süffiger Silvaner mit Tradition.*

*Sein zarter Duft und die fruchtigen Aromen von Mirabelle, Birne und Stachelbeere*

*0,25l*

*4,20 €*

*0,75l*

*13,10 €*

## Knackige Salate

*Kleiner Beilagen Salat mit frischen Rohkost- und knackigen*

*Blattsalaten <sup>(A,G,M,O)</sup>*

*4,20 €*

*Kleiner Salatteller mit frischen Rohkost- und knackigen Blattsalaten*

*fein garniert und dazu Baguette <sup>(A,G,M,O)</sup>*

*5,40 €*

*Großer Blattsalat „Salmon“ mit gebratenen Lachsstreifen, getrockneten Tomaten  
und schwarzen Oliven, dazu Baguette <sup>(A,C,G,M,O)</sup>*

*9,40 €*

*"Fitness-Salat" großer Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,  
frischer Melone und Früchten und dazu Baguette <sup>(A)</sup>*

*9,40 €*

*Bei allen Salaten können Sie wählen zwischen*

- *Kräuter-Vinaigrette <sup>(M,O)</sup>*
  - *Honig-Balsamico <sup>(O)</sup>*
  - *Joghurt-Dressing <sup>(G,O)</sup>*

## Weinempfehlung

*Trebbiano Collezione I.G.T. – trocken  
Tenuta del Poggio Sensi*

*Fruchtige Aromen von Äpfeln und Ananas. Seine zurückhaltende Säure und eine  
delikate Würze*

0,25l      4,20 €      0,75l      13,10 €

## Grillspezialitäten auf heißen Schieferstein

*Zu allen Speisen reichen Wir einen kleinen Beilagen Salat und Sie können  
wählen zwischen Pommes, Bratkartoffeln<sup>2,3</sup>, Salzkartoffeln, Kroketten,  
Ofenkartoffel mit Sauercrème, Röstlinchen oder Knoblauchbrot  
Verschiedene Grillbutter zum Fleisch ist im Preis inbegriffen <sup>(A,C,E,G,M,N,O)</sup>*

<i>Rumpsteak</i>	<i>200 g</i>	<i>16,10 €</i>
	<i>250 g</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Rinderfilet</i>	<i>200 g</i>	<i>20,10 €</i>
	<i>250 g</i>	<i>23,80 €</i>
<i>2 Garnelen Spieße</i>	<i>200 g</i>	<i>15,80 € <sup>(B)</sup></i>
<i>Lamm-Koteletts</i>	<i>180 g</i>	<i>16,70 €</i>
<i>Hähnchenbrust mit Ananas</i>	<i>160 g</i>	<i>13,60 €</i>
<i>Schweinesteak</i>	<i>200 g</i>	<i>13,20 €</i>
	<i>250 g</i>	<i>14,30 €</i>
<i>Kalbsrückensteak</i>	<i>200 g</i>	<i>16,90 €</i>
	<i>250 g</i>	<i>18,90 €</i>

## Spezialitäten des Hauses

*"Ratskellerpfännchen" Schweine Medaillon, kleines Rumpsteak,  
Hähnchenbrust, Grilltomate<sup>1</sup> und Rahmchampignons,  
dazu Bratkartoffeln<sup>2,3</sup> (G) 15,90 €*

*Hausgemachter Hirschgulasch aus der Keule mit süß würzigem Apfelrotkohl<sup>3</sup>,  
handgedrehte Semmelknödel und Preiselbeerpfirsich (A,C,G) 14,80 €*

## Weinempfehlung

*Blauer Zweigelt Q.b.A. – trocken  
Winzervereinigung Freyburg – Unstrut e.G.  
Mild und doch vollmundig – nachhaltig mit herrlichen Kirscharomen.  
0,25l 5,80 € 0,75l 21,50 €*

## Gerichte vom Schwein

*"Unser Klassiker" Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites  
und kleinen Beilagen Salat, auf Wunsch auch mit Sauce (A,C,G,L,M,O) 12,50 €*

*Schweinerückensteak "au four" mit Würzfleisch<sup>1</sup> und Käse<sup>1</sup> überbacken,  
Kroketten und kleinen Beilagen Salat (A,C,F,G,L,M,O) 13,90 €*

*"Lendchen-Feller Ratskeller" Drei gebratene Schweine-Medaillons vom  
Filet auf Rahmchampignons, handgeschabten Spätzlen  
und kleinen Beilagen Salat (A,C,G,M,O) 14,90 €*

## Gerichte vom Rind und Kalb

*Zart geschmorte Scheiben vom Ochsenbäckchen in feiner Sauce mit süßwürzigem Apfelrotkohl und Beilage nach Wahl<sup>(A,L,M,O)</sup>*

14, 20 €

*Zwiebel-Rostbraten vom Rind ( 180 g ) mit kräftiger Sauce, handgeschabten Spätzle und kleiner Beilagen Salat<sup>(A,C,G,L,M,O)</sup>*

15, 40 €

*Feiner Rindertafelspitz aus dem Wurzelsud mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Preiselbeeren, dazu frischer Rote Beete Salat<sup>(G,L,O)</sup>*

13, 90 €

*Rinderfiletspitzen Stroganoff nach „Art des Hauses“ mit Champignons und Perlzwiebeln in würziger Sauerrahm-Senf Sauce, dazu Röstinchen und kleiner Beilagen Salat<sup>(A,G,L,M,O)</sup>*

19, 10 €

*Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ in feiner Weißwein-Rahm Sauce mit frischen Champignons, Röstinchen und kleinen Beilagen Salat<sup>(A,G,L,M,O)</sup>*

17, 20 €

## Weinempfehlung

*Nero d'Avola I.G.T. – trocken*

*Fasca d'Almerita Regaleali*

*Duft aus frischen Sauerkirschen, mit Gewürznoten von Vanille, Zimt, Minze und Tabak, nachhaltig mit feiner Mandelnote*

0,25l

5, 90€

0,75l

21, 80€

## Kleines für Zwischendurch

*"Ratsherrentoast" Zwei gebratene Schweine-Medaillons auf Toast mit Champignons, Schinken<sup>2,3</sup> und Käse<sup>1</sup> überbacken, an kleiner Salatgarnitur*  
(A,G,M,O)

8, 50 €

## Gerichte vom Geflügel

*Hähnchenbrustfilet in der Mandelhülle oder im Corn Flakes Knuspermantel, hausgemachte Curry-Früchtesauce<sup>1,3</sup> und Wildreis-Timbal, dazu kleiner Beilagen Salat* (A,C,G,H,M,O)

14, 60 €

*Gebratenes Hähnchenbrustfilet an feinwürziger roter Paprikaschaum-Sauce, Mandelbroccoli und Kartoffelkroketten* (A,C,G,H)

13, 10 €

## Aus Fluss und Meer

*Ganze gebratene Forelle nach "Müllerin Art" in Butter gebraten mit Zitrone und frischen Kräutern, dazu Petersilienkartoffel und kleiner Beilagen Salat*  
(A,D,G,M,O)

13, 90 €

*Filet von Fluss Zander auf der Haut gebraten mit Dill-Rahm-Gurken-Gemüse und Petersilienkartoffeln* (A,D,G)

14, 90 €

*Gebratene Franthen von Norwegischen Lachsfilet an glasierten Gemüse von Zuckerschoten, geschäumter Safransauce und feinen Tagliatelle* (A,D,G)

15, 50 €

## Weinempfehlung

*Bacchus Q.b.A. – trocken  
Gräster Steinberg  
Weingut Thürkünd*

*Mit feinem Traubenbukett und fruchtig mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Anklängen von Muskat*

*0,25l 4,90€*

*0,75l*

*16,10€*

## Pasta Pasta

*Alle Gerichte werden mit der traditionellen italienischen Gourmet Pasta von Sassella zubereitet.*

*In Olivenöl geschwenkte Spaghetti „Carbonara Art“  
mit Speck<sup>1,3</sup>, Zwiebeln und Ei, abgerundet mit Sahne und geriebenen  
Parmesan, dazu kleiner Beilagen Salat<sup>(A,G,M,O)</sup>*

*8,10 €*

*In Olivenöl geschwenkte Spaghetti „aglio olio“  
mit gebratenen Knoblauch, Oregano, Chilli und frisch geriebenen Parmesan,  
dazu kleinen Beilagen Salat<sup>(A,G,M,O)</sup>*

*7,80 €*

*In Olivenöl geschwenkte Spaghetti „Mediterrano“  
mit frischen Gemüse von Paprika und Zucchini, getrockneten Tomaten und  
schwarzen Oliven<sup>1</sup> einen Hauch Oregano, frisch geriebenen Parmesan und kleinen  
Beilagen Salat<sup>(A,G,M,O)</sup>*

*8,80 €*

*In Olivenöl geschwenkte Gnocchi mit Tomaten-Basilikum Sauce,  
überbacken mit frischen Büffel Mozzarella und kleinen Beilagen Salat<sup>(A,G,M,O)</sup>*

*8,50 €*

## Aus der Region

*Gepökelttes Schinken-Eisbein<sup>2,3</sup> ( 500 g ) auf fein würzigem Speck<sup>2,3</sup>-Sauerkraut mit Salzkartoffel und Senf <sup>(M)</sup>*

11,80 €

*Hausgemachte Sülze<sup>2,3</sup> von Schinkeneisbein mit Sauce Remoulade, Bratkartoffeln<sup>2,3</sup> und Gewürzgurke <sup>(D,G,M,O)</sup>*

9,10 €

*"HO Schnitte" paniertes Schnitzel von Schwein mit zwei Spiegeleier auf Brot an kleiner Salatgarnitur <sup>(A,C,G,M,O)</sup>*

8,20 €

*Bauernfrühstück<sup>2,3</sup> nach Art des Hauses an kleiner Salatgarnitur und Gewürzgurke <sup>(C,G,M,O)</sup>*

7,90 €

## Weinempfehlung

*Dornfelder Q.b.A. – lieblich Vinision*

*Kraftvolle Aromen reifer Kirschen und roter Beeren, liebliches Sinnenerlebnis*

0,25l

3,90 €

0,75l

12,80 €

## Vegetarisch

*Handgeschabte Spätzle mit Käse<sup>1</sup> und Rahm in der Pfanne gebacken, gebratenen Zwiebeln und kleinen Beilagen Salat <sup>(A,C,G,M,O)</sup>*

7,90 €

*Rahmspinat nach Art des Hauses mit Salzkartoffeln und zwei Spiegeleiern <sup>(C,G)</sup>*

7,10 €

*Gebackener Camembert<sup>1</sup> mit Wildpreiselbeeren und frühlertiger Petersilie, an kleiner Salatgarnitur und Toast <sup>(A,C,G,M,O)</sup>*

7,80 €



## Dessert "Süßes zum Schluss"

*Warmer Apfelstrudel<sup>2</sup> mit Vanilleeis<sup>1</sup> und Sahne* <sup>(A,C,G)</sup> 5,10 €

*Schokoladen Ravioli mit Füllung von weißer Schokolade, serviert mit heißen Schattenmorellen und Schokoladen Späne* <sup>(A,C,G,H,O)</sup> 6,80 €

## Digestif „Absacker“

<i>Amaro Ramazzotti</i>	2cl	2,20 €
<i>Malteserkreuz</i>	2cl	2,30 €
<i>Linie Aquavit</i>	2cl	2,90 €
<i>Luzet Poire Williams</i>	2cl	3,40 €
<i>Nonino Moscato</i>	2cl	4,40 €

*Verschiedene Gerichte sind auch als Seniorenportion möglich, bitte informieren Sie sich bei unserem Servicepersonal!*

*Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte!*

# Getränkekarte

## Bier vom Fass

<i>Kästritzer Edelpils</i> <sup>(A)</sup>	<i>0,3l</i>	<i>2,30 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Kästritzer Kellerbier</i> <sup>(A)</sup>	<i>0,3l</i>	<i>2,30 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Kästritzer Schwarzbier</i> <sup>(A)</sup>	<i>0,3l</i>	<i>2,30 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Kästritzer Radler</i> <sup>(A)</sup>	<i>0,3l</i>	<i>2,30 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Diesel</i> <sup>1,2, (A)</sup>	<i>0,3l</i>	<i>2,30 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,10 €</i>

## Flaschenbier

<i>Karamalz</i> <sup>1 (A)</sup>	<i>0,33l</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Bitburger Alkoholfrei</i> <sup>(A)</sup>	<i>0,33l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Benediktiner Weißbier</i> <sup>(A)</sup>	<i>0,5l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>(Dunkel, Naturtrüb, Alkoholfrei)</i>		

## *Kästritzer Meisterwerke*

<i>Red Lager</i> <sup>(A)</sup>	<i>0,5l</i>	<i>3,40 €</i>
---------------------------------	-------------	---------------

## Alkoholfreie Getränke

<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	<i>0,75l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Sprudel, Medium, Naturell</i>		
<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Sprudel, Medium, Naturell</i>		
<i>Schweppes</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Royal Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon</i>		
<i>Coca Cola</i> <sup>1,2</sup>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Coca Cola Light</i> <sup>1,2,5</sup>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Sprite</i> <sup>2</sup>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Fanta</i> <sup>1</sup>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,10 €</i>

## Säfte und Nektare von Granini

<i>Apfel</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Orange</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Banane</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Kirsch</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Ananas<sup>3</sup></i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Maracuja</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Rhabarber</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Pink Grapefruit</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Traube</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Tomate</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Schwarze Johannisbeere</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Multivitamin</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>

## Sekt

*Rotkäppchen Sekt (Trocken, halbtrocken, Mild, alkoholfrei)* <sup>(0)</sup>

0,75l 15,20 €

0,2l 4,10 €

## Spirituosen

Likör:

*Eierlikör 20%* <sup>(C)</sup> 2cl 1,80 €

*Dooley's Toffee Liqueur 17%* <sup>(0)</sup> 2cl 1,80 €

*Pfefferminzlikör 18%* <sup>1</sup> 2cl 1,80 €

*Disaronno Amaretto 28%* 2cl 2,00 €

*Batida de Coco 16%* <sup>(0)</sup> 2cl 2,00 €

*Sambuca Anislikör 38%* 2cl 2,00 €

*Likör 43 31%* <sup>1</sup> 2cl 2,30 €

*Kahlua Coffee Liqueur 20%* <sup>1</sup> 2cl 2,30 €

*Baileys Irish Cream 17%* <sup>1</sup> 2cl 2,30 €

*Grand Marnier Orangenlikör 40%* <sup>1</sup> 2cl 2,90 €

*Toschi Walderdbeerlikör 24%* <sup>1</sup> 2cl 2,90 €

Kräuter:

*Underberg 44%* 2cl 1,90 €

*Kümmerring 35%* 2cl 1,90 €

*Jägermeister 35%* 2cl 1,90 €

*Schierker Feuerstein 35%* 2cl 1,90 €

*Becherouka Carlsbad 38%* 2cl 2,30 €

*Fernet Branca 40%* 2cl 2,30 €

*Amaro Ramazzotti 30%* 2cl 2,20 €

## Weinbrand:

<i>Wilthener Goldkrone 28%</i>	<i>2cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Chantrè 36%</i>	<i>2cl</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Mariacron 38%</i>	<i>2cl</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Asbach Uralt 5 Jahre 38%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,30 €</i>

## Cognac:

<i>Remy Martin VSOP 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Hennessy VS 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>3,40 €</i>

## Rum:

<i>Bacardi Ron Superior 37,5%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Havana Club 3 Jahre 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Havana Club Extra 7 Jahre 40%<sup>1</sup></i>	<i>2cl</i>	<i>3,40 €</i>

## Whisky:

<i>Ballantine's Scotch 40%<sup>1</sup></i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Fullamore Dew 40%<sup>1</sup></i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Johnnie Walker Red Label 40%<sup>1</sup></i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Dimple 15 Jahre 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Jack Daniel's Tennessee 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Chivas Regal Scotch 40%<sup>1</sup></i>	<i>2cl</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Jim Beam Bourbon 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Glenfiddich Malt 12 Jahre 40%<sup>1</sup></i>	<i>2cl</i>	<i>4,30 €</i>

### Aquavit:

<i>Malteserkreuz 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Linie Aquavit 41,5%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,90 €</i>

### Obstbrand:

<i>Metzler Bodensee Obstler 38%</i>	<i>2cl</i>	<i>1,60 €</i>
<i>Luzet Poiré Williams 42%</i>	<i>2cl</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Birnenbrand</i>		
<i>Luzet Framboise 45%</i>	<i>2cl</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Himbeergeist</i>		
<i>Brotschnaps F&amp;B 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>3,40 €</i>

### Klare Spirituosen:

<i>Nordhäuser Doppelkorn 38%</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Absolut Vodka 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Ouzo 12 38%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>

### Tequila:

<i>Sierra Tequila Silver 38%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
----------------------------------	------------	---------------

### Gin:

<i>Gordon's Dry Gin 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
-----------------------------	------------	---------------

### Grappa:

<i>Nonino Merlot 41%</i>	<i>2cl</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Nonino il Moscato 41%</i>	<i>2cl</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Nonino lo Chardonnay 41%</i>	<i>2cl</i>	<i>4,40 €</i>