

Fleisch

meat

Ratskellerteller € 18

Medallions vom Schweinefilet mit frischen Champignons,
Sauce béarnaise, Marktgemüse und Bratkartoffeln

*medallions of pork with mushrooms, sauce béarnaise,
vegetables and home fried potatoes*

Paniertes Schweineschnitzel € 17

mit Waldpilzen in Kräuterrahm
Bratkartoffeln und frischem Salat

*escalope of pork with wild mushrooms in creamy herb sauce,
home fried potatoes and salad*

Wiener Schnitzel vom Kalb € 23

mit pommes frites und Salat

escalope of veal with fries and salad

Frische Leber „Berliner Art“ € 15

mit Äpfeln und Zwiebeln

Kartoffelpüree und frischem Salat

fresh liver of beef, mashed potatoes and fresh salad

Entenbraten „Celler Art“ € 21

mit Brust und Keule an schwarzer Johannisbeersöße
dazu Apfelrotkohl und Semmelklöße

*roasted breast and leg of duck, cassissauce, red cabbage with apples
and dumplings*

Fleisch

meat

Rinderfiletsteak "Madagaskar"

€ 28

mit Pfeffersauce von grünem Pfeffer, Pommes frites
und marktfrischem Salat

filet of beef with pepper sauce from green pepper, fries and fresh salad

Aus der Region

regional

Grünkohl „Ratskeller Art“ mit Bregenwurst,
Kasseler, Bauchfleisch und Bratkartoffeln

€ 15

khale with smoked sausage, smoked pork and belly meat with fried potato

Heidschnuckenbraten „Nemitzer Heide“

€ 24

mit frischen Champignons, gefüllter Preiselbeerbirne,
Prinzessbohnen und Kroketten

*north german heath with fresh mushrooms, cranberries,
green beans and potato croquettes*

Sauerbraten vom Wildschwein

€ 23

mit Backobst in Madeirasose, Apfelrotkohl
und Semmelknödel

*roast wild boar with dried fruit in madeira sauce, red cabbage
and bread dumplings*