

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,

€ 15

Kasseler, Bauchfleisch und Bratkartoffeln

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 Madeirasoße, Apfelrotkohl
und Semmelknödel

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

Vegetarisch

vegetarian

Rahm-Gnocchi spinaci mit frischem Parmesan

€ 13

gnocchi spinaci with fresh parmesan