

Suppe

soup

Pfifferlingsuppe

cream of chanterelle soup

€ 6

Vorspeisen

starter

Carpaccio vom Rinderfilet

mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Rucola

carpaccio of beef with pine nuts, parmesan and rucola

€ 12

Geschmorte Kräuterpfifferlinge

mit frischem Baguette

fried chanterelles

€ 10

Fisch

fish

Gebratener Zander „Müllerin Art“

dazu Heidekartoffeln und Gurkensalat

grilled pike with potatoes and salad

€ 21

Norwegisches Lachsfilet mit Kräuterbutter

Gurkensalat und Kartoffelbratlinge

filet of Norwegian salmon with herb butter and potatoes

€ 23

Vegetarisch

vegetarian

Fettuccine mit frischen Pfifferlingen in Rahm

fettuccine with chanterells in cream

€ 13

Fleisch

meat

Wiener Schnitzel vom Kalb € 24

mit Pfifferlingen in Rahm Pommes frites und Gurkensalat
escalope of veal with fries, chanterelles in cream and cucumber salad

Frische Leber „Berliner Art“ € 15

mit Äpfeln und Zwiebeln
Kartoffelpüree und Gurkensalat
fresh liver of beef, mashed potatoes and cucumber salad

Entenbraten „Celler Art“ € 23

mit Brust und Keule an schwarzer Johannisbeersosse
dazu Apfelrotkohl und Semmelklöße
*roasted breast and leg of duck, cassissauce, red cabbage with apples
and dumplings*

Schweinefilet mit Pfifferlingen in Rahm € 23

Bohnenbündchen und Rösti
medaillons of pork with chanterelles in cream, green beans and swiss potatoes

Rinderfiletsteak mit geschmorten Pfifferlingen € 32

Kräuterbutter, Pommes frites
und Gurkensalat
filet of beef with fried chanterelles herb butter, fries and cucumber salad

Aus der Region

regional

Heidschnuckenbraten „Nemitzer Heide“ € 25

mit frischen, Pfifferlingen, gefüllter Preiselbeerbirne,
Prinzessbohnen und Krokette
*north german moor lamb with fresh chanterelle, cranberries,
green beans and potato croquettes*

Ratskeller Specials

specials

Zimmermann`s Currywurst € 9
mit fruchtiger Currysauce und Pommes frites
Currywurst with curry sauce and fries

Ratskeller Black Angus Burger € 14
mit krossem Speck, geschmolzenen Cheddar und Rucola,
dazu Pommes frites
beef burger with bacon, melted cheese, rucola and fries

Dessert

dessert

Vanilleeis mit frischen Birnen € 7
und Schokoladensauce
vanilla ice with fresh pear and chocolate sauce

Apfelstrudel € 7
blättriger Strudelteig gefüllt mit
aromatischen Apfelstückchen und Vanilleeis
apple strudel with vanilla ice cream

Der ideale Begleiter für Ihr Dessert:

15 er Franken € 4
Rieslaner Auslese / Goldmedaille
Juliuspital Würzburg 5 cl

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an, wir beraten Sie gerne. Wir halten für Sie eine Karte mit sämtlichen Zutaten & Inhaltsstoffen bereit. Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe sind in unserer Getränkekarte detailliert gelistet.