

Suppe

soup

Kürbis-Ingwersüppchen

mit gerösteten Kürbiskernen

€ 6

pumpkin ginger soup with roasted hokkaidoseeds

Vorspeisen

starter

Carpaccio vom Rinderfilet

€ 12

mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Rucola

carpaccio of beef with pine nuts, parmesan and rucola

6 Weinbergschnecken

€ 9

mit Kräuterbutter überbacken und frischem Baguette

6 snails gratinated with herb butter and fresh baguette

Fisch

fish

Gebratene Forelle „Heidjer Art“

€ 20

dazu Heidekartoffeln und Gurkensalat

grilled trout with potatoes and salad

Gebratenes Doradenfilet

€ 21

mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

pan fried filet of gilthead seabream with mediterranean vegetables and potatoes with rosemary

Vegetarisch

vegetarian

Rahm-Gnocchi spinaci mit frischem Parmesan

€ 13

gnocchi spinaci with fresh parmesan

Fleisch

meat

Ratskellerteller € 19

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

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

Wiener Schnitzel vom Kalb € 23

mit pommes frites und Gurkensalat

escalope of veal with fries and cucumber salad

Frische Leber „Berliner Art“ € 15

mit Äpfeln und Zwiebeln

Kartoffelpüree und Gurkensalat

fresh liver of beef, mashed potatoes and fresh 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*

Rinderfiletsteak "Madagaskar" € 28

mit Kräuterbutter, Pommes frites
und Gurkensalat

filet of beef with herb butter, fries and cucumber salad

Aus der Region

regional

Heidschnuckenbraten „Nemitzer Heide“ € 24

mit frischen Champignons, gefüllter Preiselbeerbirne,
Prinzessbohnen und Kroketten

*north german moor lamb with fresh chanterelle, cranberries,
green beans and potato croquettes*

Wildschweinbraten € 24

mit Waldpilzen, Apfelrotkohl und Kroketten

roast wild boar with mushrooms, red cabbage 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

Crème Brûlée

crème brûlée

€ 6

Vanilleeis mit frischen Birnen

und Schokoladensauce

vanilla ice with fresh pear and chocolate sauce

€ 7

Apfelstrudel

blättriger Strudelteig gefüllt mit
aromatischen Apfelstückchen und Vanilleeis

apple strudel with vanilla ice cream

€ 7

Der ideale Begleiter für Ihr Dessert:

15 er Franken

Rieslaner Auslese / Goldmedaille

Juliuspital Würzburg 5 cl

€ 4

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.