

Vorspeise/Suppe

starter/soup

Carpaccio vom Rinderfilet € 13
mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Rucola
carpaccio of beef filet with pine nuts, parmesan and rucola

Steinpilzcremesüppchen € 7
cream of porcini mushrooms

Fisch

fish

Zanderfilet „Amontillado“ € 22
mit Birnenspalten in Sherrysauce, Kartoffelstampf
und marktfrischem Salat
pike filet with pear in sherry sauce, mashed potatoes and salad

Norwegisches Lachsfilet € 26
mit Kräuter-Crème fraîche, Kartoffelrösti und Feldsalat
filet of salmon with herbal crème fraîche, swiss potatoes and lettuce

Vegetarisch

vegetarian

Rahm-Gnocchi Spinacci € 16
mit frischem Parmesan
gnocchi spinaci with fresh parmesan

Fleisch

meat

Ratskellerteller € 23

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

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

Kalbsschnitzel € 24

mit Pommes frites und Salat

escalope of veal with fries and salad

Entenbraten „Celler Art“ € 29

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“ € 34

mit Pfeffersauce, Pommes frites und marktfrischem Salat

filet of beef with pepper sauce, fried potatoes and fresh salad

Aus der Region

regional

Heidschnuckenbraten „Nemitzer Heide“ € 26

mit frischen Champignons, gefüllter Preiselbeerbirne,
Prinzessbohnen und Krokette

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

Ragout von Reh und Hirsch € 20

mit Apfelrotkohl und Krokette

game stew of deer and venison, red cabbage and potato croquettes

Grünkohl „Ratskeller Art“ € 19

mit Bregenwurst , Kassler, Bauchfleisch und Bratkartoffeln

kale with smoked sausage, smoked pork and belly meat with fried potatoes