

Vorspeisen/Suppe

starters/soup

Carpaccio vom Rinderfilet

€ 14

mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Rucola
carpaccio of beef filet with pine nuts, parmesan and rucola

Kürbis-Ingwersüppchen

€ 7

cream of pumpkin soup

Fisch

fish

Zanderfilet „Amontillado“

€ 26

mit Birnenspalten in Sherrysauce, Kartoffelstampf
und marktfrischem Salat

pike filet with pear in sherry sauce, mashed potatoes and fresh salad

Vegetarisch

vegetarian

Rahm-Gnocchi Spinacci

€ 17

mit frischem Parmesan

gnocchi spinacci with fresh parmesan

Fleisch

meat

- Frische Leber „Berliner Art“** € 18
mit Äpfeln und Zwiebeln,
Kartoffelpüree und frischem Salat
fresh liver of beef, mashed potatoes and fresh salad
- Ratskellerteller** € 24
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons,
Sauce béarnaise, Marktgemüse und Bratkartoffeln
*medallions of pork with fresh mushrooms, sauce béarnaise,
vegetables and home fried potatoes*
- „Wiener Schnitzel“ vom Kalb** € 25
mit Pommes frites und marktfrischem Salat
escalope of veal with fries and salad
- Rinderfiletsteak „Madagaskar“** € 34
mit Pfeffersauce, Pommes frites
und marktfrischem Salat
filet of beef with pepper sauce, fries and fresh salad

Aus der Region

regional

Zimmermann`s Currywurst € 12

mit fruchtiger Currysauce und Pommes frites

Currywurst with curry sauce and fries

Heidschnuckenbraten „Nemitzer Heide“ € 28

mit frischen Champignons, gefüllter Preiselbeerbirne,
Prinzessbohnen und Krokette

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

Ragout von Reh und Hirsch € 22

mit Apfelrotkohl und Krokette

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

Grünkohl „Ratskeller Art“ € 21

mit Bregenwurst , Kasseler, Bauchfleisch und Bratkartoffeln

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