



# Menü & Vorspeisen

**Aperitifempfehlung 0,2l je 7 €**

Hibiskusprosecco / Aperol Spritz / Lillet Wild Berry /

Bio Apfel Prosecco mit Rosenblütenaromen (alkoholfrei!)

NEU  
Granatapfel Spritz

<b>Pfifferlingcremesuppe</b> mit Sahnehaube und frischen Kräutern * * *	
	<b>Verschiedene Medaillons</b> vom Schwein, Rind und Geflügel mit frischen Pfifferlingen in Rahm, Bohnenbündchen und Bratkartoffeln oder Zanderfilet mit frischen Pfifferlingen, Salzkartoffeln und Salatteller * * *
<b>Tagesdessert</b>	
	

Menüpreis (3 Gang) Hauptgang (Fleisch oder Fisch zur Wahl) 41,00 €

## Suppen & Vorspeisen

v g **Tomatensuppe** mit Sahnehaube 7 €

**Hochzeitssuppe** mit reichlich Einlage 8 €

**Pfifferlingcremesuppe** mit Sahnehaube 8 €

v **Bruschetta** geröstete Baguettescheiben mit Tomatenwürfel,  
Knoblauch, Olivenöl und Parmesankäse 8 €

v **Vorspeisensalat** 5 €

v - mit in Butter geschwenkten Champignons 10 €

- mit in Kräuterbutter geschwenkten Scampis 11 €

v - mit frischen Pfifferlingen, Ziegenkäsetalern und getrockneten Aprikosen 13 €

v **gebackener Schafskäse\*** mit frischen Sommersalaten,  
Vinaigrette und Baguette (\*= mit Kuhmilch) 13 €

## **kleine Antipastiplatte**

verschiedene Vorspeisen mediterraner Art, lassen Sie sich überraschen! 13 €

s = seniorengericht möglich, abzüglich 3,- / v = vegetarisches Gericht / g = glutenfrei

*Ratsklause* – Cafe & Restaurant

Roland Wöst - Kirchstr. 6 - 49699 Lindern

Tel.: 0 59 57 / 96 70 77 - [www.ratsklause.com](http://www.ratsklause.com) & [www.anno-1848.de](http://www.anno-1848.de)



# FrISChe Pfifferlinge



**Pfifferlingcremesuppe** mit Sahnehaube 8 €

**S V Tagliatelle** in Olivenöl mit Kräutern, Pfifferlingen,  
Tomatenwürfeln, Zucchiniesteifen und Salatteller mit Vinaigrette 19 €

**V G KnackfrISChe Blattsalate** mit Balsamicovinaigrette,  
Ziegenkäsetalern, getrockneten Aprikosen und  
frischen, in Butter angebratenen Pfifferlingen, dazu Baguette 20 €

**S G Kräuterröhrei** mit frischen Pfifferlingen und Bratkartoffeln 21 €

**S Medaillons von Geflügel** mit frischen Pfifferlingen  
in Rahm, Bohnenbündchen und Bratkartoffeln 26 €

**S Wiener Schnitzel** vom Kalb mit frischen Pfifferlingen  
in Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Salatteller 31 €

## **S Pfifferlingspfanne**

Verschiedene Medaillons von Schwein, Rind und Geflügel,  
in der Pfanne serviert, mit frischen Pfifferlingen in Rahm,  
dazu Röstitaler und Brokkoli 31 €

**Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen, Grillgemüse,  
Salzkartoffeln und gemischtem Salatteller 31 €



**G Argentinisches Rumpsteak** mit frischen Pfifferlingen,  
Bohnenbündchen und Bratkartoffeln 35 €



*free Wifi: Restaurant; Passwort: Ratsklause*

### **Unsere Weinempfehlung, Preis je Karaffe 0,2l**

2022 Weißer Burgunder, trockener fruchtiger Weißwein 7,5 €

2021 Cabernet Sauvignon, würzig, herzhaft, jugendlich 8,5 €

**S = Seniorengericht möglich, abzüglich 3,- / V = Vegetarisches Gericht / G = Glutenfrei**

# Speisenkarte

## Salat & Ofenkartoffeln

**Schlemmersalat** (*auch vegetarisch möglich*) 19 €

Frische Salate mit *Hähnchenbruststreifen* oder

v mit *Champignons*, Joghurtdressing mit Knoblauch und Baguette 19 €

**Ofenkartoffel** mit Sauerrahm und frischen Salaten 11 €

- mit in Butter geschwenkten Champignons 16 €

- mit frischen angebratenen Hähnchenbruststreifen 17 €

- mit in Knoblauchbutter geschwenkten Scampis 19 €

## Burger

v **Vegetarischer Burger**

mit Avocado, Tomate, Zucchini und Käse überbacken,

Salat, Zwiebel, Aioli und Pommes frites 17 €

**Bahlmann Burger**

hausgemachtes, saftiges Patty aus Kalbsfleisch (Bahlmann Lindern)

mit Käse überbacken, Salat, Zwiebeln, Aioli und Pommes Frites 19 €

**Burger Spezial**

hausgemachtes saftiges Beefpatty, medium gebraten,

Salat, Zwiebel, Bacon, Aioli und Pommes frites 20 €

## Schwein & Geflügel

s Schweineschnitzel "**Jäger**" oder "**Zigeuner**" Art

mit Pommes frites und frischen Salaten 19 €

s **Hähnchenbrustfilet** im Sesammantel

mit Mangosauce, Basmatireis und Salatteller 23 €

*Für Umbestellungen wird ein kleiner Aufpreis von 1,50 € berechnet.*

## Mixed Grill

s g **Champignonpfanne**, verschiedene Steaks von Kalb, Rind & Geflügel, Bratkartoffeln, Bohnenbündchen und hausgemachter Kräuterbutter 29 €

g **große Grillplatte** "Ratsklause Spezial"  
verschiedene Steaks vom Schwein, Rind, Geflügel, Kalb & Lamm, Steaksauce, Pommes frites und Salatteller 31 €

Für unseren hausgemachten Frischkäse - Dip  
und unser rustikales, knuspriges Baguette vorweg  
berechnen wir 1,50 € pro Person

Wenn Sie diesen Service nicht wünschen teilen Sie uns das bitte mit.

## Kalb & Rind

s **Wiener Schnitzel**  
mit Bratkartoffeln, Preiselbeermarmelade und Salatteller 26 €

**Kalbsmedaillons** mit frischen Früchten  
auf Mangosauce, Basmatireis und Salatteller 27 €

Argentinisches **Pfefferrumpsteak** (>220g)  
mit grüner Pfeffersauce, Kartoffelrösti und Salatteller 30 €

Argentinisches **Rinderfilet** (>220g) auf pikanter  
Portweinsauce, Röstitalern und frischem Gemüse 36 €

## Aus dem Meer

**Fischvariation**, zwei gebratene Edelfisch Filets auf frischem  
Blattspinat, Butterkartoffeln und Rieslingsauce (grätenfrei) 30 €

**Scampi Pfanne** "Classic" - Scampis in Knoblauchbutter  
gebraten, Salatteller und Baguette 32 €

**Seezunge** - Frankreich (Fanggewicht > 700g)  
in Butter gebraten, mit Schnittlauchkartoffeln und Salatteller 45 €  
Zubereitung mindestens 40 Minuten



