

Menü & Vorspeisen

Aperitifempfehlung 0,2l je 7 €

Hibiskusprosecco / Aperol Spritz / Lillet Wild Berry /

Bio Apfel Prosecco mit Rosenblütenaromen (alkoholfrei!)

NEU
Granatapfel Spritz

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

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 & www.anno-1848.de



FrISChe Pfifferlinge



Pfifferlingcremesuppe mit Sahnehaube 8 €

S V Tagliatelle in Olivenöl mit Kräutern, Pfifferlingen,
Tomatenwürfeln, Zucchinesteifen 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

