

Unsere Speisekarte

Our menu

„Alles in EIN-TOPF“ 7,00 €

Pikanter Spargeleintopf

Tranchen vom Bördespargel mit Kräuterklößchen und kleiner Pasta
in kräftigem Spargelsud, dazu Ofenbaguette

“All in one pot”

Spicy asparagus stew

*Slices of asparagus with herb dumpling and small pasta,
served with oven baguette*

250g Rückensteak vom Argentinischen Weiderind 24,50 €

mit gebratenem Grillgemüse, Barbecue Steaksauce,

dazu Ofen – Kräuter Baguette und Zupfsalate

250g Saddle steak from the Argentine free-range beef

*served with fried grilled vegetables, barbecue-steak sauce,
served with baguette from the oven spiced with herbs and salads*

„Aus den Weltmeeren“ 17,50 €

Pochiertes Lachsfilet mit Hummersauce, mariniertem Rucola,
Blattspinat und Sesamkartoffeln

“From the oceans”

Poached salmon fillet with lobster sauce,

marinated rocket salad, leaf spinach and sesame potatoes.

„Sonntags-Küche“ 17,00 €

Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Zwiebeln, Käse und Bacon^{2,3},
rahmiges Kohlrabi-Gemüse und Kartoffelstampf

“Sunday-Cuisine”

*Cordon bleu of pork, filled with onion, cheese and bacon
creamy kohlrabi vegetables and mashed potatoes.*

„Haus und Hof“ 18,50 €

Langsam geschmorte Beef Ribs aus der Röhre mit eigener Sauce,
Variation von grünen Bohnen und Kartoffelgratin

„House and farm“

*Slow braised beef ribs from the oven with own sauce,
served with green beans and potato gratin.*

„Gemüse mit Köpfchen“ 18,00 €
400g Bördespargel mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter
oder Sauce Hollandaise
„Vegetables with savvy“
400 g asparagus with new potatoes, melted butter or hollandaise sauce

als zusätzliche Beilage empfehlen wir:
as additional supplement we recommend:

2 kleine Schweineschnitzel 6,00 €
2 small pork escalopes

Luftgetrockneter italienischer Landschinken 6,50 €
air-dried italian ham

„Power Küche“ 16,50 €
Hähnchenbrust in einer Ricotta-Kruste,
auf gebratenem Spargelrahm und Petersilienkartoffeln
„Power kitchen“
*Chicken breast, crust of ricotta,
Fried creamy asparagus and parsley potatoes*

„Frühlings-Fitness-Bowl“ 14,00 €
Fünferlei Blattsalate mit Hüttenkäse, Avocado, gekochtem Ei, kleinen Tomaten
und gebratenen Hähnchenstreifen, dazu leichtes Kräuter-Joghurt-Senfdressing
und Ofenbaguette
„Spring fitness-bowl“
*Mixed lettuces salads with cottage cheese, avocado, boiled egg, small tomatoes
and fried chicken strips, with herbs-yoghurt-mustard dressing
and oven-baguette*

„Der Klassiker“ 12,50 €
Deftiges Bauernfrühstück
mit Remouladensauce, Röstkartoffeln^{2,3} und gemischtem Salat
„Classic“
*Hearty farmer's breakfast
with remoulade sauce, hash browns^{2,3} and mixed salad*

***Lieber Gast, wenn Sie einen ganz persönlichen Wunsch haben, lassen Sie ihn uns
wissen. Wir werden versuchen ihn zu erfüllen!***
***Dear guest, if you have a personal wish, please let us know.
We will try to fulfill your wish!***

Die genaue Kennzeichnung der Produkte mit Allergenen entnehmen Sie bitte dem Allergen-Ordner!
The exact labelling of the products with allergens please refer to the allergen folder!

Kinderkarte / Kids Menu

„Kleiner Elbangler“

4 Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Ketchup^{11, 18, a, d}

“Little fisherman“

4 fish finger with mashed potatoes and tomato sauce^{11, 18, a, d}

6,50 €

„Bambini Leckerei“

Nudeln mit leckerer Bolognese Sauce^{a, c}

“Bambini treat”

Noodles with a tasty Sauce Bolognese^{a, c}

6,00 €

„Milchbubi“

Milchreis warm oder kalt mit Apfelmus

“Milky toddler“

Warm or cold rice pudding served with apple sauce

5,00 €

Ratswaage Kindermenü

1 Getränk, 1 Hauptgang, 1 kleiner Eisbecher[§]
und eine kleine Überraschung

Ratswaage kids menu

1 soft drink, 1 main course, 1 small sundae[§]
and a small surprise

10,00 €

Die Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der extra Speisekarte

Die genaue Kennzeichnung der Produkte mit Allergenen entnehmen Sie bitte dem extra Allergen-Ordner!

For the exactly labelling of the products with allergens please refer to the extra menu!