

Unsere Herbstkarte für Sie



Kürbis-Cremesuppe

Mit Karotten, Kokosmilch und einem Hauch von Ingwer und Chili

6,90

Saftiges Hirschragout mit Waldpilzen

Mit Kartoffelknödeln und hausgemachtem Rotkohl

23,90

Waldpilzragout auf Kartoffelrösti ^{f)} (Vegetarisch)

mit Bergkäse überbacken, dazu servieren wir einen Salat

15,80

Himmel un Ääd ^{f,2,3,4)}

Kartoffelpüree vermischt mit Apfelkompott. Obenauf gebratene Blutwurst und Zwiebeln.

13,80

Thunfisch-Pfannkuchen

Mit Thunfisch, Zwiebeln und Tomaten belegt, anschließend mit Gouda überbacken.

12,50

Bratwurst vom Eifelschwein ²⁾

Mitteltrope Bratwurst, herzhaft gewürzt, mit Spitzkohl in Rahm und Salzkartoffeln.

11,80

Mettwurst-Pfanne "Altes Rathaus" ^{i,2,3,4)}

Deftige Mettwurst in einer Pfanne mit Zwiebelringen, frischer Paprika und leckeren Bratkartoffeln gebraten. – Ein Essen für den großen Hunger.

14,50

Selhofer Orkan ²⁾

Ein zartes Rumpsteak, unter einem Berg von gebratenen Zwiebeln.

Dazu gehört natürlich eine Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln. 200g 27,50

Rathaussteak ^{f)}

Zartes Rumpsteak mit Pommes Frites und Kräuterbutter.

200g 26,50

Alle Preise in Euro

1) mit Farbstoff, 2) mit Nitrit Pökelsalz, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Süßungsmittel, 6) mit Phosphat, 7) Chininhaltig, 8) Koffeinhaltig, 9) mit Konservierungsstoff
Allergene: a) Ei, b) Erdnüssen, c) Fisch, e) Gluten, f) Milch, g) Senf h) Schwefeldioxid behandelt, i) Sellerie, j) Weichtiere