

# Degustationsmenü

*Nordsee-Krabben-Brötchen*

\*\*\*

*Spinatschaumsüppchen  
mit Lachstatar*

\*\*\*

*Tomaten-Ravioli mit Rucolapesto  
an Honig-Balsamicoschaum  
und Mimolette-Schnee*

\*\*\*

***Kalbsfilet im Blätterteigmantel  
mit Trüffeljus  
auf dreierlei Karotten***

\*\*\*

*Rum „Baba“  
mit Himbeeren und Joghurteis*

--5-Gang Menü 54,00€--  
--4-Gang Menü 46,00€ ohne Zwischengang--

*Mit korrespondierenden Weinen  
(ein 0,2l Glas pro Gang und ein 0,1l Glas beim Dessert):*

--im 5-Gang Menü + 25,00 €--  
--im 4-Gang Menü + 20,00 €--

*Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Degustationsmenü nur bis 20:30 Uhr bestellbar ist.*



Ratskeller Wiedenbrück GmbH & Co. KG  
Lange Straße 40 – Markt 11  
33378 Rheda-Wiedenbrück

## Vorspeisen

### ***Pochiertes St. Viter Landei***

*mit Bacon Jam*

*an geräucherten Kirschtomaten*

*junger Spinat*

*und geröstete Brioche*

€ 12,50

### ***Ziegenkäse in Blätterteig gebacken***

*mit Aprikosensenf*

*und Feldsalat*

€ 14,00

### ***Karotten Cheese Cake***

*mit gebeiztem Kabeljau*

*und Apfel*

€ 16,00

## Vegan

### ***Linseneintopf***

*mit Birnen-Currytarte*

€ 14,50

## Suppen

### ***Topinambursuppe***

*mit Kalbstatar*

*und frittierten Kapern*

€ 8,50

### ***Rote Bete Essenz***

*mit Goldöl*

*und gebratener Jakobsmuschel*

€ 8,50



## **Kleinigkeiten**

### **Flammkuchen**

*mit Speck und Lauchzwiebeln  
oder  
vegetarisch*

€ 8,50

### **Sülze „Hausmacher Art“**

*mit Remoulade  
Cornichons und Perlzwiebeln  
dazu Bratkartoffeln*

€ 12,50

### **Möpkenbrot**

*mit „Himmel und Erde“  
an Zwiebelschaum*

€ 15,50

### **Gebeizter Lachs „Label Rouge“**

*mit Sauerampfer Crème fraîche  
und Reibplätzchen*

€ 16,50

### **Bunter Blattsalat**

*mit gebratenen Waldpilzen  
und Rinderfiletspitzen*

€ 18,00



Ratskeller Wiedenbrück GmbH & Co. KG  
Lange Straße 40 – Markt 11  
33378 Rheda-Wiedenbrück

## **Aus Fluss und Meer**

**Dorade Royal**  
mit Rieslingschaum  
an jungem Lauch  
und getrüffeltem Perlgrauen € 27,50

**Steinbutt**  
mit Hummerschaum  
auf Tomatenrisotto  
und grünem Spargel € 28,50

## **Von Land und Wiese**

**„Wiener Schnitzel“ vom Kalb**  
dazu Bratkartoffeln groß € 21,00  
und junger Blattsalat klein € 17,00

**Rücken vom Landschwein mit Zwiebelkruste**  
an Honig-Balsamicojus  
auf Spitzkohl  
und Kartoffelkuchen € 24,00

**Barbarie Entenbrust**  
mit Langpfefferjus  
auf Kaiserschotenstroh  
und Preiselbeer-Gnocchi € 27,00

**Rinderfilet vom „Black Angus Rind“**  
mit Zitronen-Knoblauchjus  
dazu geschmorte Paprika, Buchenpilze  
sowie Kartoffelkrappen € 32,00



## *Feines aus der Patisserie*

*Pumpernickel-Eis „Ratskeller“* € 7,00

*Herrentörtchen*  
*mit zweierlei von der Birne* € 8,00

*Weißer Schokoladenmousse*  
*mit Portwein-Feigen*  
*und Zimtblüteneis* € 8,50

*Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern*  
*und Thai-Mango* € 9,00

## *Herzhaftes auf der Schieferplatte*

*Feine Käseauswahl*  
*mit hausgemachtem Feigensenf*  
*an Früchtebrot*  
*und schwarzen Walnüssen* € 12,50



Ratskeller Wiedenbrück GmbH & Co. KG  
Lange Straße 40 – Markt 11  
33378 Rheda-Wiedenbrück