

***Herzlich Willkommen  
im  
Ratskeller Wiedenbrück!***

*Gehen Sie mit uns neue Wege  
auf Ihrer kulinarischen Entdeckungsreise.*

*Lassen Sie sich überraschen  
von einem kreativ arrangierten*

***Genießer-Menü***

***in 3 oder 4 Gängen***

***Suppe, Zwischengericht, Hauptgericht, Dessert***

*Ihre Gastgeber im Restaurant stehen Ihnen  
zur fachkundigen Beratung bereit.  
Wir freuen uns, Sie gastronomisch verwöhnen  
zu dürfen!*

*Genussvolle Stunden wünscht Ihnen  
unser Küchenchef Dirk Frankrone  
und das gesamte Ratskeller Team!*

## **Spargel-Klassiker**

**Portion heimischer Spargel (300 g netto)**

*gekocht oder gebraten*

*und Petersilienkartoffeln*

€ 18,00

**wahlweise:**

*Sauce Hollandaise, Rübenkraut-Hollandaise*

*oder zerlassene Butter*

**... und dazu:**

*Kräuterrührei*

€ 3,50

*Zweierlei Schinken*

*(geräuchert und gekocht)*

€ 4,50

*Rose von hausgebeiztem Lachs*

€ 8,00

*Black Tiger Garnelen 3 Stück*

€ 9,00

*5 Stück*

€ 15,00

*Kalbsschnitzel*

€ 9,00

*Rinderfilet 200 g*

€ 25,00

*300 g*

€ 35,00

## **Vorspeisen / Zwischengänge**

### **Flammkuchen**

*mit Speck und Lauchzwiebeln  
oder  
vegetarisch*

€ 8,50

### **„Caesar Salad“**

*Römersalat mit Frenchdressing  
Croutons und Parmesan*

€ 12,00

### **Kalbstatar**

*auf getrüffelter Rote Beete  
und Kopfsalat*

€ 17,00

### **Karamellierter Büffelmozzarella**

*mit Serrano Schinken  
an buntem Blattsalat  
in Kräutervinaigrette*

€ 17,00

### **Gebratene Jakobsmuscheln**

*mit Verjusschaum  
an gehobeltem Fenchel  
und Blutwurst-Ravioli*

€ 18,00

## *Suppen*

*Spargelsuppe*  
*mit Bärlauchpesto* € 7,00

*Essenz von Kokos und Zitronengras*  
*mit geröstetem Matcha-Brioche* € 8,00

## *Fluss und Meer*

*Fang des Tages*  
*mit Dijon-Senfschaum*  
*auf bunten Linsen*  
*und Kartoffelpüree* € 27,00

*Seeteufel*  
*mit Karotten-Ingwerschaum*  
*auf Brunnenkresse-Risotto* € 28,00

## Land und Wiese

*klein*

**„Wiener Schnitzel“ vom Kalb**  
mit Preiselbeeren  
frittierter Petersilie  
Bratkartoffeln  
und gemischtem Salat

€ 21,00      € 17,00

**Spanferkelkarree**  
mit Honig-Pfefferjus  
auf Stielmus  
und Kartoffelkuchen

€ 23,00

**Brust und Leber von der Barbarie Ente**  
an Himbeer-Essigjus  
dazu Rhabarberchutney  
auf gebratenem Chicorée  
und Quarkplätzchen

€ 24,50

**Australisches Flanksteak**  
mit schwarzem Knoblauchjus  
auf zweierlei gebratenem Spargel  
und Tomaten-Polenta

€ 28,00

**Filet vom „Black Angus“ Rind**  
mit Sauce béarnaise  
auf Blattspinat  
und Pommes Pont Neuf

200g € 34,00  
300g € 44,00

## *Süßes aus der Patisserie*

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

*Sachertorte  
mit Cremeeis  
und eingelegte Aprikose* € 8,50

*Pumpernickel Schnitte  
mit Apfelragout  
und Preiselbeer-Eis* € 8,50

*„Mille feuille“  
mit Cheesecake Creme  
und zweierlei von der Himbeere* € 9,00

## *Der herz hafte Abschluss*

*Kleine Käseauswahl  
auf der Schieferplatte  
mit hausgemachtem Feigensenf  
und Früchtebrot* € 12,00

## *Genießen Sie einen duftenden Kaffee*

*Espresso* € 2,40  
*Kaffee Crème* € 2,40  
*Cappuccino* € 2,80