

***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!*



Vorspeisen / Zwischengänge

Flammkuchen

*mit Speck und Lauchzwiebeln
oder
vegetarisch*

€ 8,50

Lippischer Pfannenpickert

*mit Schnibbelschinken
und Rübenkraut*

€ 12,00

Kalbs-Tafelspitzsülze

*mit Sauerampferschmand
an Feldsalat
und Kartoffeldressing*

€ 15,00

Bandnudeln in Rahm

mit gehobeltem März-Trüffel

€ 16,00

Bunter Blattsalat

*mit Frenchdressing
an hausgebeiztem Lachs
und Wildkräuter-Pesto*

€ 18,00

Suppen

Rote und weiße Tomatensuppe
mit gelbem Tomatencrostini € 7,50

Champagner-Senfsuppe
mit Black Tiger Garnele € 8,50

Fluss und Meer

Fang des Tages
mit Beurre blanc
auf Blattspinat
und „La Ratte“ Kartoffeln € 27,00

St. Pierre
mit Kapern-Limettenschaum
an Artischocken
und violetten Chorizo-Gnocchi € 28,00

Land und Wiese

klein

Filet und Bauch vom Landschwein

mit Balsam-Essigjus

an Bohnenragout

dazu Birnen-Kartoffelkuchen

€ 19,50

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb

mit Preiselbeeren

frittierter Petersilie

Bratkartoffeln

und gemischtem Salat

€ 21,00

€ 17,00

Maispoulardenbrust

mit Rote Beete Schaum

auf Wurzelgemüse

und Perlgraupen

€ 22,00

Rinderfiletspitzen im Speckmantel

auf Ananas-Chutney

mit Kaiserschotenstroh

und Parmesan-Krapfen

200g € 29,50

Filet vom „Black Angus“ Rind

mit Sauce béarnaise

auf Blumenkohl

und Mandelplätzchen

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