

Nur für kurze Zeit

START IN DEN FRÜHLING

- GERÖSTETE MAULTASCHEN**  13,90 € 
mit Bärlauchschmand, mariniertes Wurzelgemüse und Grünzeug
- ZANDERFILET KROSS GEBRATEN** 17,90 € 
mit Dijonsensauce, Blattspinat, cremiges Kartoffelpüree
- COQ AU BIER** 16,90 € 
geschmorte Hähnchenoberkeulen in Zwickeljus mit Wurzeln, Perlzwiebeln, Pilzen und Kartoffelpüree
- HEISSER APFELSTREUSEL**  7,50 € 
mit Vanillecrème, Altländer Apfel, knuspriger Streusel, Walnuss-Ahornsirup-Eis

Rügen Rind

BEER & BEEF CLUB

- DRY AGED RIB EYE (BIO)**  32,00 € 
vom Grill, 300 g, mit Ratsherrn-Steakpfeffer
- DRY AGED RUMPSTEAK (BIO)**  30,50 € 
vom Grill, 250 g, mit Ratsherrn-Steakpfeffer
- WAHLWEISE SERVIERT MIT:**
- „STEAK FRITES-STYLE“ + 6,50 €
krosses Ackergold, Trüffelmayonnaise, BBQ-Sauce, kleiner Caesar Salad
 - „BRAUHAUS-STYLE“ + 4,50 €
Rotbierrahm, Buttermöhren, cremiges Kartoffelpüree



DU BRAUCHST EINE BIER-EMPFEHLUNG?

Sprich einen unserer Beerkeeper an und lass dir die goldenen Tropfen aus Hopfen – frisch gezapft – passend zu deinem Gericht empfehlen. Alternativ kannst du auch unser Tasting-Tray bestellen: fünf kleine, feine, frisch gezapfte Ratsherrn Biere. Prost!

Unsere Serviceleitung informiert dich gern über Allergene & weitere Zusatzstoffe.

DE-ÖKO-006

*Dolden
Mädel*

**RATSHERRN
BRAUGASTHAUS**

