

AUS UNSERER EIGENEN METZGEREI

SUDKESSEL SOLJANKA

Schnittlauchschmand | geröstetes Bauernbrot
Als Vorspeise 8.90 | Als Hauptgang 15.50

PENNE BOLOGNESE

vom Freilandrind | Grana Padano |
kleiner Brauhaussalat 19.50

HAUSGEMACHTE ROULADE

vom Freilandrind | Schmorsauce | Apfel-Rotkohl |
Serviettenknödel 29.50

KÖNIGSBERGER KLOPSE

Kapernsauce | Kartoffelstampf | Rote-Beete-Salat 19.50

JUICY RATSHERRN-BURGER

100 % Pulled Beef vom Freilandrind | BBQ-Sauce |
cremiger Krautsalat | serviert in reichlich
Ratsherrn Bierjus | Goldfritten 22.50

NUR FÜR KURZE ZEIT

ZWEIERLEI HERINGSFILET NACH NORDISCHER ART

Bratkartoffeln | Zwiebeln | Hausfrauensoße 18.50

PANNFISCH NACH RATSHERRN ART

gebratenes Zanderfilet | Kartoffel-Ragout |
Pommery-Senfsauce | Kohlrabi | Spinat 20.50

FROM OUR OWN BUTCHERY

ONE POT SOLJANKA

savory soup with red pepper, gherkins and sausage |
served with sourcream-chives dip | roasted bread
as starter 8.90 | as main course 15.50

PENNE BOLOGNESE

with free-range beef | Grana Padano |
small brewery salad 19.50

HOMEMADE ROULADE

with free-range beef | dark gravy |
red cabbage with apples | bread dumpling slices 29.50

‚KÖNIGSBERGER KLOPSE‘

caper sauce | mashed potatoes | beetroot salad 19.50

JUICY RATSHERRN-BURGER

100% pulled beef from free-range cattle | BBQ sauce |
creamy coleslaw | served with a generous helping of
Ratsherrn beer gravy | golden fries 22.50

FOR A SHORT TIME ONLY

TWO KINDS OF PICKLED HERRING

fried potatoes | onions | homemade tartar sauce 18.50

PAN-FISH ‚RATSHERRN STYLE‘

fried pike fillet | potato-ragout | mustard-sauce |
turnip | spinach 20.50