



WARM IM HERZEN, WOHL IM BAUCH.



Gruss aus Aachen. *überhaupt...*
Gruss... Das Jahr ist für
sein ganz klägliches...



Kalte Kleinigkeiten

Jakobsmuscheln gebraten 15,00 €
auf rotem Chicorée-Salat,
Orangendressing und kandierten
schwarzen Walnüssen ^{1,3}

**Feine Blattsalate mit
gebratenen Steinpilzen** 12,50 €
mit Essigpflirsich und
Waldhonig-Pinienkernen ^{1,3}

Foie-Royal 16,00 €
Gänseleberpastete mit
roter Zwiebelmarmelade und
getoastetem Butterbrioche ^{1,3}

Geräucherte Entenbrust-Roulade 12,50 €
mit Feldsalat und Kartoffeldressing,
kaltgerührten Preiselbeeren und
Schwarzwurzelchips

Drei Austern fines de Claires 10,00 €
mit Schalotten-Rotwein-Essig und
Pumpenickel mit Schnittlauch

Vorspeisenvariation 1976 26,00 €
(für zwei Personen)
Ardenner Schinken und geräucherte
Entenbrust-Roulade auf rotem Chicorée-
Salat, kaltgerührte Preiselbeeren, Gänse-
leberpastete und Zwiebelmarmelade,
Mini-Trüffelbouletten mit Trüffelmayo-
naise, Ostender Krabbencocktail und
Lachstatar, Brot, Butterbrioche und
Fassbutter ^{1,3}

Warme Kleinigkeiten

Getrüffelte Sellerierahmsuppe 8,50 €
mit Buttercroûtons, Waldhonig
und gerösteten Haselnüssen

Steinpilz-Ravioli 12,00 €
in Petersilienrahmsauce
und Winterportulak

Gebratener halber Hummer 18,00 €
auf Artischocken-Tomatenpanachée,
Basilikum und Hummerfond

Häppchenbrettchen aus dem Postwagen

Griebenschmalzbrot 4,00 €
mit Röstzwiebeln und Schnittlauch ¹

Wildpaté auf Brot 4,00 €
mit Pickles von Perlzwiebeln
und Korinthen ¹

**Rilette von geräucherter
Eifelforelle** 4,00 €
auf Butterbrot und Meerrettich

Käse

Kleine Käsevariation 11,00 €
mit hausgemachtem Früchtebrot
und Apfel-Birnenkraut

Kaiserliche Hauptspeisen

- Lachsfilet unter der Nusskruste** 26,00 €
mit Mousseline von Kartoffeln und Sellerie, roten Minibeeten, schwarzen Möhren und Rieslingsauce
- Duett vom Kalbsrücken und Kalbsbäckchen** 32,00 €
mit Spitzkohl, Trüffel-Kartoffelplätzchen und Estragon-Rahmsauce
- Perlhuhn-Sûprême** 24,00 €
in Wacholder gebraten, auf Champagner-Sauerkraut mit Weintrauben und Pommes Dauphine
- Rinderfilet mit Selleriemousseline** 36,00 €
mit glasierten Karotten, Schwarzwurzeln, schwarzem Wintertrüffel und Portweinjus
- Schwarzwurzel-Petersilienrisotto** 16,50 €
mit Palmkohl und gerösteten Maronen



Der Postwagen, 16. Jahrhundert

Spezialitäten aus dem Postwagen

- Soerser Kartoffelsuppe** 6,50 €
mit jungem Lauch, Speckwürfeln und in Butter gerösteten Brotwürfeln
1, 3
- Postwagensalat** 14,50 €
mit gebratenen Rinderstreifen und grobem Senfdressing
- Zanderfilet** 18,50 €
unter der Kartoffelkruste mit Kräuter-Steckrüben und Monschauer Senfsauce
- Himmel & Ääd** 15,00 €
Aachener Puttes, karamellierte Apfelspalten, Kartoffelpüree und Jus
1, 3
- Aachener Sauerbraten** 18,50 €
feiner Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Kindergerichte

- Gebackene Maishähnchen-Sticks**
mit Penne und Tomatensauce 9,00 €
- Fischstäbchen**
mit Pü und Spinat 8,00 €



Die süße Krönung

Lebkuchen-Crème brûlée mit Vanillerahmeis	6,00 €
Schokoladensoufflé mit Erdnusskern, Vanillesauce und Salz-Karamell-Eis	8,50 €
Zwetschgen-Crumble und Bratapfeleis	8,00 €
Das „i-tüpfelchen“ Hauch von Lindt-Schokoladenmousse mit einem Espresso ¹¹	4,00 €

Aachen

*Aach
fröhlifab
Minderjafu
foant pif
Frang im
Grimif.*

K A F F E E

KAFFEE¹¹	2,80 €
ESPRESSO¹¹	2,30 €
ESPRESSO MACCHIATO¹¹	2,50 €
CAPPUCCINO¹¹	3,20 €
LATTE MACCHIATO¹¹	3,70 €
MILCHKAFFEE¹¹	3,40 €
HEISSE SCHOKOLADE	3,50 €
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	4,00 €
SAHNE EXTRA	0,50 €

Alle Kaffeespezialitäten sind auch mit laktosefreier Milch oder Sojamilch erhältlich.

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Süßungsmittel Saccharin | 5 mit Süßungsmittel Cyclamat | 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 mit Süßungsmittel Acesulfam | 8 mit Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 coffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 genetisch verändert

Alle Preisangaben in Euro inkl. gesetzl. MwSt. und Bedienung. Änderungen vorbehalten.
Allergene finden Sie in unserer Allergienkarte. Fragen Sie unser Servicepersonal.

✕ MENÜS

Oktober

Feldsalat auf lauwarmen Honig-Ziegenkäse
mit Walnüssen und Himbeerdressing

Bouillabaisse mit Sauce Rouille
und Croûtons

Kross gebratene Entenbrust mit Honig lackiert,
Chicorée und Thymiansauce

Schwarze Johannisbeere Cheesecake
mit Johannisbeergelee

4-Gänge: 48,50 €

Getränkeempfehlungen (0,2 l)

Aperitif:

Cranberry Mule 7,00 €

Gin, Cranberrysirup, Ginger Beer,
Limettensaft

Weißwein / Rotwein:

Bermersheimer Grauer Burgunder „S“, 8,00 €

trocken, 2019

GEIL, RHEINHESSEN

Cuvée Nocturne, trocken, 2017 8,50 €

GEIL, RHEINHESSEN

November & Dezember

Confit von der Entenkeule auf Linsensalat

Kürbisravioli im Ingwer-Currysud
und Seeteufelmedaillons

Hirschmedaillon, Mohn-Kartoffelknödel,
Rosenkohlblätter und Rotwein-Birne

Glühweinsabayone mit gebrannten Mandeln
und Haselnusseis

4-Gänge: 54,50 €

Getränkeempfehlungen (0,2 l)

Aperitif:

Ginnamon Apple 7,00 €

Gin, Zimtsirup, Apfelsaft

Weißwein / Rotwein:

Nieder-Flörsheim Riesling „S“, 8,00 €

trocken, 2018

GEIL, RHEINHESSEN

Frühwerk Spätburgunder, trocken, 2018 8,50 €

GEIL, RHEINHESSEN

Alle Weine enthalten Sulfit.

Martinsgans

11. bis 30. November

Gebratene Gänsekeule mit
Sternrenette Apfel, Kartoffelkloß,
Rotkohl und Majoransauce
28,00 €

Weihnachts-Menü

25. und 26. Dezember

3-Gänge: 45,00 €

5-Gänge: 65,00 €



*Die Kommen
Dir an.
Die Dafen
abfassen.*

TEE

0,2l

ENGLISH BREAKFAST	3,50 €
EARL GREY	3,50 €
SCHLAFLOS IN AACHEN	3,50 €
PRINCESS PRINTE	3,50 €
BOSBESSEN	3,50 €
KAISER KARL ´S KRÄUTERGARTEN	3,50 €
KAMILLO	3,50 €

In Kooperation mit dem bekannten Aachener Teehaus
Eulenspiegel servieren wir unseren Tee klassisch im Teesieb.
Das Teehaus steht für Tee-Genuss in Aachen seit mehr als
25 Jahren.

FRISCH AUFGEGOSSENE KRÄUTER

FRISCHE MINZE	3,70 €
FRISCHER SALBEI UND HONIG	3,70 €
FRISCHER INGWER, ROSMARIN UND MINZE	3,70 €
HEISSE ZITRONE	2,80 €
HONIG	0,70 €

Bild: Stadtarchiv Aachen – FOTO61_III.1_RathausNordseite_11



Das alte Rathaus

wurde dem Brande vom 29 Juni 1883

1882.

✕ ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAFELWASSER Glas: 0,2 l 2,00 €
still oder mit Sprudel Karaffe: 0,75 l 5,50 €

GEROLSTEINER MINERALWASSER 0,75 l 6,50 €
still oder mit Sprudel

AFRI COLA ^{1, 10} / **OHNE ZUCKER** ^{1, 8, 10} 0,3 l 3,00 €
BLUNA ORANGE ^{1, 3} 0,3 l 3,00 €
BLUNA ZITRONE ^{1, 3} 0,3 l 3,00 €
SPEZI ^{1, 3} 0,3 l 3,00 €

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

ORANGE-FENCHEL 0,3 l 4,00 €
ZITRONE-ROSMARIN 0,3 l 4,00 €

SÄFTE

APFELSAFT 0,2 l 3,00 €
ORANGENSAFT 0,2 l 3,00 €
RHABARBERSAFT 0,2 l 3,00 €
MARACUJASAFT 0,2 l 3,00 €
ANANASSAFT ³ 0,2 l 3,00 €

Alle Säfte sind auch als 0,3 l-Schorlen für 3,50 € erhältlich.

BITTER

BITTER LEMON THOMAS HENRY ^{1, 10} 0,2 l 3,50 €
GINGER ALE THOMAS HENRY ² 0,2 l 3,50 €
SPICY GINGER THOMAS HENRY ^{3, 10} 0,2 l 3,50 €
TONIC WATER THOMAS HENRY ^{3, 10} 0,2 l 3,50 €
MEDITERRANEAN FEVER TREE ¹⁰ 0,2 l 3,50 €
INDIAN TONIC WATER FEVER TREE ¹⁰ 0,2 l 3,50 €



✕ BIERE

FASSBIERE

BITBURGER PILS	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,80 €
PETERS KÖLSCH	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,80 €
BENEDIKTINER WEISSBIER	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,80 €
BIT SCHUSS ^{1, 10}	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,80 €
BIT RADLER ^{1, 3}	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,80 €
KÖLSCH SCHUSS ^{1, 10}	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,80 €
KÖLSCH RADLER ^{1, 3}	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,80 €
DRECKSACK ^{2, 11}	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,80 €

FLASCHENBIERE ALKOHOLFREI

BITBURGER 0,0 %	0,33 l	3,00 €
BITBURGER RADLER 0,0 %	0,33 l	3,00 €
BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,5 l	4,60 €
KANDI MALZ	0,33 l	3,00 €



Das Rathaus um 1865

BIERSPEZIALITÄTEN

DEUTSCHLAND

BITBURGER GLUTENFREI	0,33 l	3,00 €
BOLTEN ALT	0,33 l	3,30 €
STRONGBOW GOLD CIDER	0,33 l	3,30 €
SPATEN MÜNCHNER HELL	0,5 l	4,20 €
CAMBA BAVARIA IPA	0,33 l	4,50 €
CAMBA BAVARIA PA	0,33 l	4,50 €

BELGIEN

DUVEL	0,33 l	4,20 €
LEFFE BLONDE	0,33 l	3,90 €
LEFFE BRUNE	0,33 l	3,90 €
GRIMBERGEN BLONDE	0,33 l	4,20 €
LIEFMANS FRUIT ON THE ROCKS	0,25 l	3,10 €

FEINBRENNEREI PRINZ

MARILLE	2 cl	4,50 €
HASELNUSS	2 cl	4,50 €
WILLIAMS-BIRNE	2 cl	4,50 €
OBSTLER	2 cl	3,00 €
HIMBEERGEIST	2 cl	4,50 €

OBSTBRAND TRIMBACH

POIRE WILLIAMS	2 cl	7,50 €
MIRABELLE	2 cl	7,50 €
FRAMBOISE	2 cl	7,50 €
MARC DE GEWÜRZTRAMINER	2 cl	7,50 €
VIEUX KIRSCH	2 cl	7,50 €

BITTER

MONSCHAUER ELS	2 cl	2,50 €
JÄGERMEISTER °	2 cl	3,50 €
FERNET BRANCA	2 cl	3,50 €
RAMAZZOTTI	4 cl	6,50 €
AVERNA	4 cl	6,50 €

LIKÖRE & SCHNÄPSE

NORDHÄUSER DOPPELKORN	2 cl	2,50 €
BESSEN GENEVER	2 cl	3,00 €
MALTESER AQUAVIT	2 cl	3,00 €
AACHENER PRINTENLIKÖR	2 cl	4,00 €
SAMBUCA	2 cl	3,50 €
CALVADOS PÉRE MAGLIORE	2 cl	5,00 €
BAILEYS	4 cl	6,50 €

RUM

MALTECO 20 YEARS	2 cl	7,00 €	4 cl	14,00 €
PLANTATION JAMAICA OLD RESERVE	2 cl	6,00 €	4 cl	12,00 €
SANTA TERESA 1796 ANTIGUO DE SOLERA	2 cl	6,00 €	4 cl	12,00 €
BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA	2 cl	4,50 €	4 cl	9,50 €
DON PAPA	2 cl	4,50 €	4 cl	9,50 €
BOTRAN RESERVA 18 YEARS	2 cl	4,50 €	4 cl	9,00 €
HAVANA 3 YEARS	2 cl	3,00 €	4 cl	5,00 €

GRAPPA

POLI GRAPPA SARPA DI POLI	2 cl	6,00 €
POLI GRAPPA CLEOPATRA AMARONE ORO	2 cl	6,50 €
NONINO GRAPPA VUISINÂR DELLA TRADIZIONE	2 cl	6,50 €
NONINO GRAPPA LO CHARDONNAY BARRIQUE	2 cl	6,00 €
MONOVITIGNO		

GIN

CHARLIES	4 cl	8,00 €
BERLINER BRANDSTIFTER	4 cl	7,00 €
HENDRICKS	4 cl	8,00 €
MONKEY 47	4 cl	9,50 €
GIN MARE	4 cl	9,50 €
WINDSPIEL	4 cl	10,00 €
SIEGFRIED	4 cl	9,00 €
TANQUERAY	4 cl	6,00 €
TANQUERAY SEVILLA	4 cl	7,50 €
BOMBAY SAPPHIRE	4 cl	6,00 €
BROCKMANS	4 cl	8,50 €
ELEPHANT	4 cl	9,00 €



✕ DIGESTIF

BRANDY / COGNAC

VECCHIA ROMAGNA	2 cl	2,50 €	4 cl	4,50 €
SOBERANO 12 YEARS GRAN RESERVA	2 cl	2,50 €	4 cl	4,50 €
LEPANTO PX	2 cl	6,00 €	4 cl	12,00 €
CHABASSE NAPOLEON	2 cl	7,00 €	4 cl	14,00 €
REMY MARTIN V.S.O.P ²	2 cl	4,50 €	4 cl	8,50 €

WHISKY

AUREUM PEATED 5 JAHRE	2 cl	11,00 €
NOMAD OUTLAND WHISKY	2 cl	9,00 €
MONKEY SHOULDER BLEND MALT SCOTCH	2 cl	7,00 €
MAKERS MARK BOURBON	2 cl	6,50 €

SHERRY

GONZALEZ BYASS VINA AB AMONTILLADO, DRY	5 cl	5,50 €
GONZALEZ BYASS, CRISTINA OLOROSO ABOCADO, MEDIUM DRY	5 cl	5,00 €
GONZALEZ BYASS SOLERA 1847 OLOROSO CREAM NV	5 cl	5,00 €

PORTWEIN

SELECT RUBY TAILORS	5 cl	5,50 €
CHIP DRY TAILORS	5 cl	6,00 €
LATE BOTTLED VINTAGE TAILORS	5 cl	7,00 €



Cocktails
und Gin
in extra
Karte!

APERITIF

PROSECCO SILBER FRIZZANTE	0,1 l	5,00 €
CHARDONNAY SEKT Extra trocken Sekt b.A. Brut Sektellerei Oppmann	0,1 l	5,50 €
BOUVET CREMANT ROSÉ	0,1 l	7,00 €
IRROY BRUT CARTE D'OR Champagne Brut	0,1 l	9,00 €
KIR ROYAL	0,1 l	10,00 €
CAMPARI SODA	0,2 l	6,00 €
CAMPARI ORANGE	0,2 l	7,00 €
HUGO ²	0,2 l	7,00 €
APEROL SPRITZ ^{2, 10, 14}	0,2 l	7,00 €
BELLINI	0,2 l	6,50 €
LILLET WILD BERRY ¹²	0,2 l	7,00 €
MARTINI RISERVA SPECIALE AMBRATO WERMUT	5 cl	6,00 €
MARTINI RISERVA SPECIALE RUBINO WERMUT	5 cl	6,00 €



✕ OFFENE WEISSWEINE

2018	Grauburgunder trocken WG DURBACH, BADEN Dieser Grauburgunder aus Baden ist ein „Allrounder“, ausgewogen, voll, ohne Säure, aber gleichzeitig erfrischend und rund.	0,2 l	7,00 €
2019	Weißburgunder trocken PFANNEBECKER, RHEINHESSEN Der Weißburgunder ist elegant und leicht mit feiner Frucht, feinsaftig, erfrischend und süffig.	0,2 l	7,00 €
2018	Riesling feinherb GESCHWISTER KÖWERICH, MOSEL Riesling feinherb mit etwas Restsüße. Ein mineralischer Wein von der Mittelmosel mit Pfirsich- und Aprikosenaromen, rund und weich.	0,2 l	7,00 €
2018	Sauvignon Cheval d'Or LANGUEDOC Dieser Sauvignon ist fruchtbetont und kommt aus dem Süden Frankreichs. Der Anbau der Trauben in kühlen Lagen lässt ihn eine angenehme Säure behalten.	0,2 l	7,00 €
2019	Chardonnay Corte Giara VENETIEN Das zur Familie Allegrini gehörende Weingut produziert hier einen harmonisch ausgewogenen Wein mit präsentem Körper und frischer Säure.	0,2 l	7,00 €

✕ OFFENE ROSÉWEINE

- | | | | |
|------|---|-------|--------|
| 2018 | Spätburgunder Weißherbst
WG DURBACH, BADEN
Ein badischer Rosé aus Spätburgunder mit leichter Restsüße, süffig und fruchtig. | 0,2 l | 7,00 € |
| 2019 | Syrah Rosé – Cheval d'Or
LANGUEDOC
Ein duftiger Syrah mit intensiver Nase und saftiger Frucht. Aromatisch, ausdrucksvoll und vielschichtig. | 0,2 l | 7,00 € |

✕ OFFENE ROTWEINE

- | | | | |
|------|--|-------|--------|
| 2017 | Spätburgunder trocken
WG DURBACH, BADEN
Badischer Spätburgunder ist ein Klassiker unter den deutschen Rotweinen. Leicht, fruchtig und ausgewogen. | 0,2 l | 7,00 € |
| 2018 | Merlot
LERGENMÜLLER, PFALZ
Ein kräftiger Rotwein mit samtigen Tanninen, festem Körper und Kraft mit würziger Nase und am Gaumen Zwetschge und dunkle Schokolade. | 0,2 l | 7,00 € |
| 2018 | Primitivo
FANTINI FARNESE, APULIEN
Primitivo ist derzeit die beliebteste Rebsorte bei Rotwein in Deutschland. Der Wein ist rund, vollmundig und hat im Abgang eine leichte Süße. | 0,2 l | 7,00 € |
| 2019 | Château Roc de Levrault
BORDEAUX
Eine klassische Bordeaux Cuvee aus Merlot und Cabernet Sauvignon. Dominierende Frucht, saftig und frisch, lang und geschmeidig. | 0,2 l | 7,00 € |

Ratskeller Aachen × Markt 40 × 52062 Aachen

Tel. (0241) 3 50 01 × info@ratskeller-aachen.de

www.ratskeller-aachen.de × Folge uns!   Ratskeller-Postwagen