



Kalte Kleinigkeiten

Niçoise Salat

mit gebratenem Thunfisch,
Treviso Blättern, Haricot verts,
Drillingen, Wachtelei, Gartentomaten
und Sardellen-Mayonnaise ^{1,3}
19,00 €

Matjestatar nach Hausfrauenart

mit frischen Schalotten, Elstar-Apfel
und Cornichons, dazu einen
Rote Beete-Schaum und Pumper-
nickelerde ^{1,3}
17,00 €

Rindertatar mit grünem Senf

pochiertes Ei und Schalotten-Schaum ^{1,3}
16,00 €

Variation von der Salatgurke

fermentiert und gebraten an süß-saurem
Senfkörnersud, Espuma mit Piri-Piri Chilli
und als Granité
13,00 €

Drei Austern fines de Claires

mit Schalotten-Rotwein-Vinaigrette
und Pumpernickel
13,00 €

Geeistes Gemüsesüppchen

mit Rosmarin-Croûtons und Ziegenkäse ^{1,3}
12,00 €

Vorspeisenvariation 1976

(für zwei Personen)

Ardenner Schinken auf Bauernbrot,
Kalbspastete mit Monegasque-Sauce,
kleine Trüffelbouletten, Matjestatar
und Pumpernickelerde, gebackene
Miesmuscheln mit Ravigote-Sauce,
Ostender Krabbencocktail dazu Brot
und Fassbutter ^{1,3}
29,00 €

Warme Kleinigkeiten

Krustentier-Ravioli in

Tomaten-Buttersud

mit gebratenem Scampi, Kartoffelstroh
und Basilikum-Schaum ^{1,3}
21,00 €

Gebratene Jacobsmuscheln

Beurre Blanc, Kräuter-Öl,
Aprikosen-Staudensellerie-Chutney
und knusprigem Filoteig
22,00 €



Hauptgerichte

Stubenküken aus dem Ofen

Panaché mit Auberginen-Kaviar
und Rosmarinkartoffeln

28,00 €

Doradenfilet auf der Haut gebraten

mit Tagliatelle, Fenchel-Zucchini-Gemüse
dazu gerösteter Knoblauch und Fenchel-
samen

29,00 €

Tranchen vom Black Angus

Flat Iron Steak

mit Sommerwirsing, Blumenkohlcreme,
Pommes Dauphine und Jus de Veau

36,00 €

Geräucherter Spanferkelrücken

auf Peperonata mit Olivenpolenta
und Antiboise-Sauce

29,00 €

Fregola Pasta

mit gebratenen Pfifferlingen,
in Sauerrahm mit jungem Spinat
und knusprigem Parmesan

22,00 €

Kindergerichte

Maishähnchen-Nuggets

mit Pasta in Tomatensauce

9,00 €

Fischstäbchen

mit Kartoffelpüree und Spinat

8,00 €

Vegetarier?
Veganer?
Sprechen Sie
uns an!

Bild: Stadtarchiv Aachen – FOTO61_III_1_RathausNordseite_11



Das alte Rathaus

widern Brande vom 29 Juni 1883

1882

✕ APERITIF



Prosecco Silber Frizzante	0,1 l	5,00 €
Chardonnay Sekt Extra trocken Sekt b.A. Brut Sektkellerei 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 ²⁷	0,1 l	10,00 €
Campari Soda	0,2 l	6,00 €
Campari Orange	0,2 l	7,00 €
Hugo ^{2, 27}	0,2 l	7,00 €
Aperol Spritz ^{2, 10, 14, 27}	0,2 l	7,00 €
Bellini	0,2 l	6,50 €
Lillet Wild Berry ^{12, 27}	0,2 l	7,00 €
Martini Riserva Speciale Ambrato Wermut	5 cl	6,00 €
Martini Riserva Speciale Rubino Wermut	5 cl	6,00 €



S H E R R Y

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 €



P O R T W E I N

Select Ruby Tailors	5 cl	5,50 €
Chip dry Tailors	5 cl	6,00 €
Late Bottled Vintage Tailors	5 cl	7,00 €



✕ OFFENE WEISSWEINE

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



✕ 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 € |



✕ HEIßGETRÄNKE

K A F F E E

Kaffee ¹¹	2,80 €
Espresso ¹¹	2,30 €
Espresso Macchiato ¹¹	2,50 €
Cappuccino ¹¹	3,20 €
Latte Macchiato ¹¹	3,70 €
Milchkaffee ¹¹	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.

T E E

0,2 l

English Breakfast	3,50 €
Earl Grey	3,50 €
Schlaflos in Aachen	3,50 €
Princess Printe	3,50 €
Bosbessen	3,50 €
Kaiser Karls Kräutergarten	3,50 €
Kamillo	3,50 €

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

FRISCH AUFGEZOSSENE 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 €



✕ ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser

still oder mit Sprudel

Glas: 0,2 l 2,00 €

Karaffe: 0,75 l 5,50 €

Gerolsteiner Mineralwasser

still oder mit Sprudel 0,75 l 6,50 €

Afri Cola ^{2, 11} /

ohne Zucker ^{2, 8, 11} 0,3 l 3,00 €

Bluna Orange ^{2, 3} 0,3 l 3,00 €

Bluna Zitrone ^{2, 3} 0,3 l 3,00 €

Spezi ^{2, 3, 11} 0,3 l 3,00 €

BITTER

Bitter Lemon 0,2 l 3,50 €

Thomas Henry ^{1, 10}

Ginger Ale 0,2 l 3,50 €

Thomas Henry ²

Spicy Ginger 0,2 l 3,50 €

Thomas Henry ^{3, 10}

Tonic Water 0,2 l 3,50 €

Thomas Henry ^{3, 10}

Mediterranean 0,2 l 3,50 €

Fever Tree ¹⁰

Indian Tonic Water 0,2 l 3,50 €

Fever Tree ¹⁰

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.

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Orange-Fenchel 0,3 l 4,00 €

Zitrone-Rosmarin 0,3 l 4,00 €



✕ 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 2, 11	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,80 €
Bit Radler 2, 3	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,80 €
Kölsch Schuss 2, 11	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,80 €
Kölsch Radler 2, 3	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,80 €
Drecksack 2, 11	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,80 €

SPEZIALITÄTEN

DEUTSCHLAND

Bitburger glutenfrei	0,33 l	3,00 €
Bolten Alt	0,33 l	3,30 €
Spaten Münchner Hell	0,5 l	4,20 €

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 €

ALCOHOLFREIE FLASCHENBIERE

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 €



× DIGESTIF

Ratskeller Aachen Printen-Gin

500 ml 34,50 €
10 cl 9,50 €



GIN

Hauseigener Printen-Gin	4 cl	6,50 €	Siegfried	4 cl	9,00 €
Charlies	4 cl	8,00 €	TanquerAy	4 cl	6,00 €
Berliner Brandstifter	4 cl	7,00 €	TanquerAy Sevilla	4 cl	7,50 €
Hendricks	4 cl	8,00 €	Bombay Sapphire	4 cl	6,00 €
Monkey 47	4 cl	9,50 €	Brockmans	4 cl	8,50 €
Gin Mare	4 cl	9,50 €	Elephant	4 cl	9,00 €
Windspiel	4 cl	10,00 €			

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 ^{9, 27}	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €
RamazZotti	4 cl	6,50 €
Averna	4 cl	6,50 €

LIKÖRE & SCHNÄPSE

Nordhäuser Doppelkorn ¹⁶	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 €

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		
Monovitigno	2 cl	6,00 €

✕ DIGESTIF

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 €

✕

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 €

Zusatzstoffe & Allergene: 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 | 16 glutenhaltiges Getreide (Weizen = 16 we, Roggen = 16 ro, Gerste = 16 ge, Hafer = 16 ha) | 17 Krebstiere | 18 Eier | 19 Fisch | 20 Erdnüsse | 21 Sojabohnen | 22 Milch | 23 Schalenfrüchte (Mandeln = 23 ma, Haselnüsse = 23 ha, Walnüsse = 23 wa, Cashewnüsse = 23 ca, Pekanüsse = 23 pe, Paranüsse = 23 pa, Pistazien = 23 pi, Macadamianüsse = 23 mn) | 24 Sellerie | 25 Senf | 26 Sesamsamen | 27 Sulfite | 28 Lupine | 29 Weichtiere
Alle Preisangaben in Euro inkl. gesetzl. MwSt. und Bedienung. Änderungen vorbehalten.

