

Vorweg * Kleiner Hunger

EUR



STEINOFEN-BAGUETTE

Sechs Scheiben knusprig-frisches Baguette aus dem Steinofen mit drei leckeren Dips ^{16 we}

8,50



WIRTSCHAUS-SALAT

Bunte Blatt- und Rohkostsalate ergänzt durch unseren leckeren Kartoffel-Radieschensalat ²⁵

9,90

TELEGRAMM AUS DEN NIEDERLANDEN

Fünf herzhaft-würzige Bitterballen mit Gulpener Senfmayonnaise ^{16 we, 18, 21, 25}

7,50

GRAVED LACHS UND REIBEKÜCHLEIN

Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce, knusprigen Reibeküchlein mit Kräuterquark und marinierten Blattsalaten ^{19, 22, 25}

13,50

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

Wunderbar knusprig. Auf bunten Blattsalaten, mariniert mit Balsamico-Dressing, karamellisierten Apfelspalten, eingelegten Tomaten, Pinienkernen und Aachener Pflümlj ²²

13,50



CARPACCIO VON ROTER BETE

Mit gepickeltem Granny Smith Apfel, Rucola, gerösteten Walnüssen und Senfkaviar ^{23 wa, 25}

11,50



Löffelweise Glück

EUR



POSTKUTSCHERS KARTOFFELSUPPE

Mit feinen Schnittlauchröllchen, frisch geriebenem Muskat und Croûtons vom Steinofenbaguette ^{16 we, 22, 24}

7,50

TAFELSPITZ-BOUILLON

Vom langsam gegarten Rindertafelspitz mit aromatischem Wurzelgemüse und feinen Schnittlauchröllchen ²⁴

8,00

Grünzauber

Zu all unseren Grünzauber-Gerichten servieren wir knuspriges Steinofenbaguette ^{16 we}



ROTE BETE & ZIEGENKÄSE

Ziegenfrischkäsebällchen im Kürbiskernmantel auf frischem Feld- und Blattsalat. Dazu Rote Bete, Granny Smith Apfel und grüner Spargel ^{22, 25}

16,90

→ GERNE AUCH VEGAN! MIT CREMIGEM FETA-ERSATZ UND KARAMELLISIERTEN MOHN-WALNÜSSEN (ALLERGENE: 23 WA, 25)

TAFELSPITZSALAT

Feine Scheiben vom langsam gegarten Tafelspitz. Mit Senf-Zwiebel-Topping und frisch geriebenem Meerrettich, Kürbiskernöl und Kresse auf marinierten Blattsalaten ^{24, 25}

18,50

POSTWAGENSALAT

Saftig gebratene Hähnchenbruststreifen auf bunten Blattsalaten mit Tomaten, Gurken und geraspelten Karotten. Verfeinert mit Kürbiskernöl und gekrönt mit Kartoffelchips ²⁵

18,50

Fast Food Finesse

KAISERLICHE TRÜFFEL-PARMESAN-FRITTEN

Goldbraun gebackene Pommes frites mit Trüffelöl, Parmesan und Trüffelmayonnaise ^{18, 22}

8,50

→ mit einem Glas Crémant rosé ²⁷

15,50

Güße Belohnung



EUR

POSTWAGEN-SCHMARREN

Perfekt karamellisierte Kaiserschmarren. Veredelt mit Mandelblättchen & fruchtigem Apfelkompott ^{16 we, 18, 22, 23 ma}

12,00

AACHENER APFELTARTE

Fruchtige Tarte mit Mandeln und kernigen Haselnüssen. Begleitet von cremigem Bourbon-Vanilleeis mit Bröseln von der Aachener Printe ^{16 we, 22, 23 ma, 24 ha}

12,50



RATSHERREN-MOUSSE

Dunkle Mousse von veganer belgischer Zartbitterschokolade. Mit fruchtigem Beerenkompott und gehackten Pistazien ^{23 pi}

9,00



KLEINE VERSUCHUNG

Kleines Mousse von veganer belgischer Zartbitterschokolade. Dazu ein kräftiger Espresso

6,50



Speisen



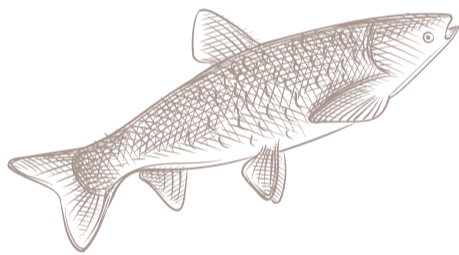
ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin, 5 mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 genetisch verändert, 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, Pekannüsse = 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.

Postwagen
ZUM RATSKELLER

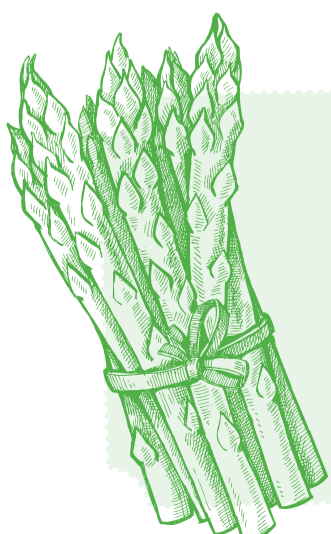
Reiche Gaumenfreuden

	EUR
ÖCHER SAUERBRATEN 96 Stunden mariniertes und sanft geschmortes Rindfleisch mit charakteristischer, aus der Marinade gekochter Sauce, verfeinert mit Aachener Printen. Dazu würziger Apfelrotkohl und in Bröselbutter geschwenkte Kartoffelklöße ^{16 we, 22, 23m, 24}	23,50
HIMMEL & ÄÄD Gebratene Blutwurst von der Aachener Traditions-Fleischerei Gerrards. Mit Jus, Apfelspalten, samtiger Kartoffelstampf mit Sauerrahm & Röstzwiebeln ^{16 we, 22, 24}	18,50
SCHNITZEL WIENER ART Knusprig gebackenes Schweineschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, kaltgerührten Preiselbeeren und Zitronenspalte ^{16 we, 18, 25}	18,90
JÄGERSCHNITZEL Knuspriges Schweineschnitzel mit frischen Waldpilzen und goldgelben Pommes frites ^{16 we, 18, 22, 24}	22,50
KALTES ROASTBEEF Fein aufgeschnitten. Mit gepickelten roten Zwiebeln, Remouladensauce und Kartoffel-Gurkensalat ^{18, 22, 25}	22,90
WARMES ROASTBEEF Als 200g Steak geschnitten. Mit grüner Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Marktgemüse ^{22, 24}	34,00
ZANDER Auf der Haut gebraten mit Schnittlauchrahmsauce. Dazu Rieslingkraut und Kartoffelstampf mit goldbraunen Röstzwiebeln ^{16 we, 19, 22, 27}	28,90



Rinderglück

	EUR
SCHNITZEL WIENER ART Mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise ^{16 we, 18, 22}	12,00
FRUCHTIGE GOLDTALER Knusprige Reibeküchlein mit fruchtigem Apfelkompott	7,50
WONNEPROPPEN In fruchtiger Tomatensauce geschwenkte Gnocchis, getoppt mit Parmesansplittern ^{16 we, 22}	8,00
“WILDE KERLE” Knusprige Chicken Nuggets mit Kartoffelstampf, knackigem Marktgemüse und Ketchup ^{16 we, 18, 22}	10,50
POSTWAGEN-RÄUBER Du bekommst einen leeren Teller mit Besteck und plünderst von allen anderen am Tisch	0,00
DER EISBERG UND DIE BEERENBANDE Cremiges Bourbon-Vanilleeis mit bunten Beeren und Gummibärchen ²²	4,50

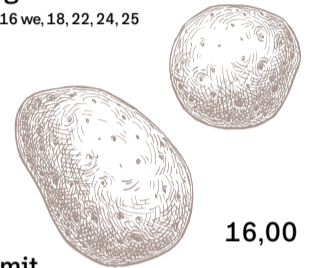


Spargel Saison

EIN PFUND WEIßER SPARGEL Mit Sauce Hollandaise und Kartoffel-drillingen in Butter und frischer Petersilie geschwenkt ^{18, 22}	½ PFUND SPARGEL & KOCHSCHINKEN Mit Sauce Hollandaise, Kochschinken und einem gekochten Ei. Dazu Kartoffel-drillinge in Butter und Petersilie geschwenkt ^{18, 22}	½ PFUND SPARGEL & SCHNITZEL Mit Sauce Hollandaise und einem Schnitzel Wiener Art. Dazu Kartoffel-drillinge in Butter und Petersilie geschwenkt ^{16 we, 18, 22, 24}
26,50 EUR	24,50 EUR	32,50 EUR

Fleischlose Vielfalt

	EUR
OFEN-SELLERIE Steak vom Ofensellerie – im Ganzen gebacken und anschließend gebraten. Mit knackig-grünem Spargel, pikantem Chimichurri und Kartoffelgnocchi ^{16 we, 24}	17,50
GNOCCHI MIT TOMATEN-BASILIKUM-SAUCE Unsere vegane Version für Pasta-Liebhaber. Verfeinert mit jungem Blattspinat und veganem Käse ^{16 we, 25}	16,00
GRAUPENRISOTTO Samtiges Graupen-Risotto mit zartem Kohlrabi, aromatischen Buchenpilzen, frischem Feldsalat in Haselnussöl marinierten und gerösteten Mandelblättchen ^{16 we, 23 ha}	17,00
KNÖDEL À LA CREME Herzhafte Semmelknödel mit gebratenen Champignons und Buchenpilzen à la creme, getoppt mit goldbraunen Röstzwiebeln. Serviert mit kleinem Salat ^{16 we, 18, 22, 24, 25}	16,50



Röstliche Knollen

OFENKARTOFFEL NORDERNEY Sanft gegarte, mehligkochende Kartoffel mit Heringsstipp und gepickelten roten Zwiebeln an frischen Blattsalaten ^{19, 22, 25}	16,00
OFENKARTOFFEL MIT PILZEN Sanft gegarte, mehligkochende Kartoffel gefüllt mit hausgemachtem Kräuterquark. Perfekt ergänzt mit in Knoblauch und Rosmarin gebratenen Champignons und Buchenpilzen an frischen Blattsalaten ^{22, 25}	15,50



Ratsherren Menü

BÄRLAUCHSÜPPCHEN
Mit Einlage von weißem Spargel und Croûtons vom Steinofenbaguette ^{16 we, 22}

49
EUR

EIN PFUND WEIßER SPARGEL
Mit Ziegenfrischkäse und Sauce Hollandaise. Dazu Kartoffel-drillinge in Butter und Petersilie geschwenkt ^{18, 22}

oder
½ PFUND SPARGEL · MIT TRANCHE VOM ROSA GEBRATENEN RINDERRÜCKEN ^{18, 22, 24}

oder
½ PFUND SPARGEL · MIT WOLFSBARSCH-FILET AUF DER HAUT GEBRATEN ^{18, 19, 22, 24}

KARL DER SÜßE
Cheesecake mit marinierten Erdbeeren und cremigem Bourbon-Vanilleeis ^{16 we, 22, 23 ma}

