

## *Vorspeisen*

*Kürbissuppe mit Kernen und Öl* 5,50 €

*Rote Bete Carpaccio* 10,90 €  
*mit Dattel Mandel Feta Salat und Wildkräutern*

*Hausgemachte Reibekuchen* 11,90 €  
*mit Räucherlachs, Sauerrahm und Salat*

## *gemischte Salate*

*Gemischter Pflücksalat mit unserem Hausdressing* 12,50 €  
*dazu Gorgonzola, Walnüsse und Birne*

*Caesar Salat „Hotel Am Fischmarkt“* 15,90 €

*Feldsalat mit Kartoffel - Speck - Dressing, rosa gebratener Entenbrust*  
*Parmesan und Croutons*

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service

Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit? – Bitte sprechen Sie uns an!

Die 14 Hauptallergene sind: Eier · Fisch · Krebstiere · Milch · Sellerie · Sesamsamen · Schwefeldioxid und Sulfite · Erdnüsse ·  
glutenhaltiges Getreide · Lubine · Schalenfrüchte · Senf · Sojabohnen · Weichtiere ... und deren, daraus gewonnene, Erzeugnisse.

## *Hauptgerichte*

<i>Himmel und Äd</i> mit Blutwurst vom Meister Metzger Brandt dazu Fus und Röstzwiebeln	11,90 €
<i>Filet vom Landschwein mit Waldpilzen</i> an Reibekuchen mit Salat	16,80 €
<i>Roulade vom Hirsch gefüllt mit Speck und Pilzen</i> dazu Schupfnudeln und Rotkohl	18,90 €
<i>Konfierter Steinbeißer mit Weißweinschaum</i> auf Rote Bete Risotto dazu Kürbis und Feldsalat	20,50 €
<i>Pappardelle mit Waldpilzen in Rahm</i> Mascarpone, schwarzen Walnüssen und Rucola	15,90 €
<i>Kürbis Ravioli mit Kürbisgemüse</i> Ziegenkäse, Walnüssen und Granatapfelkernen	12,90 €
<i>Wiener Schnitzel</i> mit Preiselbeeren, Sardellen, Kapern, Bratkartoffeln und Salat auch vom Landschwein	25,90 € 17,50 €

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service

Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit? – Bitte sprechen Sie uns an!

Die 14 Hauptallergene sind: Eier · Fisch · Krebstiere · Milch · Sellerie · Sesamsamen · Schwefeldioxid und Sulfite · Erdnüsse ·  
glutenhaltiges Getreide · Lubine · Schalenfrüchte · Senf · Sojabohnen · Weichtiere ... und deren, daraus gewonnene, Erzeugnisse.

# Ratskeller im Hotel Am Fischmarkt *Bistro Berka*

*Bratwurst vom Metzger* 9,90 €

*exklusiv für uns vom Meister Metzger Brandt hergestellt  
mit hausgemachter Currysauce, Pommes Frites und Salat  
- Wahlweise mit unserer Pflaumencurrysauce*

*Spareribs vom Landschwein* 18,50 €

*mit BBQ Sauce, Kartoffel Wedges und Cole Slaw*

*Ratskeller Burger* 14,90 € / mit Käse + 1,00 €

*200g Angus Beef mit BBQ Sauce, Salat, Tomaten,  
Gurken, Bacon und Zwiebeln dazu Pommes Frites*

*Alle Gerichte gerne auch mit Süßkartoffel Pommes* + 3,00 €

## *Dessert*

*Eingemachter Nusskuchen im Weckglas* 7,00 €  
*mit dunkler Mousse und marinierten Pflaumen*

*Eierlikör Creme Brullee* 7,00 €  
*mit Crumble und Quitte*

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service

Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit? – Bitte sprechen Sie uns an!

Die 14 Hauptallergene sind: Eier · Fisch · Krebstiere · Milch · Sellerie · Sesamsamen · Schwefeldioxid und Sulfite · Erdnüsse ·  
glutenhaltiges Getreide · Lubine · Schalenfrüchte · Senf · Sojabohnen · Weichtiere ... und deren, daraus gewonnene, Erzeugnisse.

*Spezialitäten vom Oktoberfest*

*Leberknödelsuppe mit Möhre und Lauch* 8,90 €

*Zwei Weißwürste in Brühe  
mit Obatzter und Laugengebäck* 9,50 €

*Leberkäse Burger im Laugenbrötchen  
mit Spiegelei, Senf, Kraut und Salat dazu Pommes Frites* 14,90 €

*Zwei Spanferkel Haxen  
auf Sauerkraut - Kartoffeluntereinander mit Senf* 17,90 €

*Käsespätzle  
mit Frühlauch und Röstzwiebeln* 9,50 €

*Zander auf Schwarzwurzel - Kartoffelpüree  
mit Waldpilzen* 22,50 €

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service

Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit? – Bitte sprechen Sie uns an!

Die 14 Hauptallergene sind: Eier · Fisch · Krebstiere · Milch · Sellerie · Sesamsamen · Schwefeldioxid und Sulfite · Erdnüsse ·  
glutenhaltiges Getreide · Lubine · Schalenfrüchte · Senf · Sojabohnen · Weichtiere ... und deren, daraus gewonnene, Erzeugnisse.