

Ratsfeller im Hotel Am Fischmarkt

Unser Spezial
Our special offer

Burger Gans anders!
„Die goldene Gans“

Gezupftes Gänsefleisch im mit Blattgold versehenem Brioche Brötchen,
belegt mit Apfel-Preiselbeerchutney, Granatapfelkernen, Rotkrautsalat,
Trüffelmayonnaise und Feldsalat 18,50€

*Pulled goose on red cabbage salad, truffle mayonnaise, cranberry apple chutney, lamb's lettuce
with raspberry dressing, pomegranate seeds and gold leaf in brioche.*

Dazu reichen wir 1 Glas Champagner aufs Haus.

Beside you'll get one glass of champagne as a gift.



Ratsfeller im Hotel Am Fischmarkt

Unsere Vorspeisen

Our Starters

Carpaccio vom Rind mit Pinienkernen und Parmesan 14,50€
Carpaccio of beef with pine nuts and parmesan

Wildschweinbratwurst auf rotem Spitzkohl
mit Semmelknödelchips" 8,50€
Boar sausage with red sweetheart cabbage and bread dumpling-crisps

Gratinierter Ziegenkäse
mit saisonalem Salat, Himbeerdressing und Kürbis-Chutney 10,90€
Gratinated goat's cheese with summer salad in raspberry dressing and pumpkin chutney

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.



Ratsfeller

im Hotel Am Fischmarkt

Feldsalat in Kartoffeldressing
mit karamellisierten Walnüssen und Croutons 6,50€
wahlweise mit geräucherter Entenbrust + 4,50 €
*Lambs lettuce with potatoe - dressing, caramelized walnuts and croutons
add smoked duck breast*

Saisonaler Salat mit Kräuterdressing 5,00€
...vorweg oder dazu
Seasonal salad with herbal dressing as a starter or a side dish

Unsere Suppen

Our Soups

Unsere Maronen – Trüffel – Suppe 6,50€
Soup of chest nuts and truffle

Kürbis-Curry-Suppe
mit Kürbiskernöl 6,50€
Pumpkin-Curry-soup with pumpkinseed oil



Ratskeller im Hotel Am Fischmarkt

Unsere Gänse
Goose dishes

Nun heißt es Brust oder Keule? Oder doch ein Viertel Gänsebraten? Oder ganze Gans im Ratskeller für Sie am Tisch tranchiert? Bis zum 23. Dezember bieten wir Ihnen auf Vorbestellung eine ganze Gans frisch aus dem Ofen mit gefülltem Bratapfel, Maronen, Rotkohl und Kartoffelklößen. Da wir die Gans für Sie frisch zubereiten, benötigen wir Ihre Bestellung zwei Tage im Voraus.

Ganze Gans für vier Personen 119,00 €

Gerne bereiten wir Ihre Gans auch für Sie zu Hause zum Abholen vor. 99,00 € pro Gans und Beilagen

Gänse Braten

mit Rotkohl, Kartoffelklößen, Maronen und einem Schmorapfel 24,50€

Goose breast and club

with red cabbage, potato dumplings, chestnuts and a pot roast

Gänse Braten

mit Grünkohl – Kartoffel Stampf 24,50€

Goose breast and club

with kale - potato mashed

Getrüffeltes Gänsefleisch

mit Maronen und Tagliatelle 15,50€

Truffled goose with chestnuts and tagliatelle



Ratsfeller im Hotel Am Fischmarkt

Hauptgerichte

Main dishes

Argentinisches Rinderfilet 180 gr.
in Pfeffersauce mit Kartoffelgratin und kleinem grünem Salat 28,50€
Argentinian beef fillet in pepper sauce with potato gratin and seasonal salad

Düsseldorfer Senfrostbraten
mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen 21,50€
Mustard Roastbeef with fried potato and a salad

Der Klassiker
Hamburger mit saftigem Rindfleisch (220g) hausgemachter, rauchiger
Barbecue Sauce, Salat, Tomate, Speck und Pommes Frites 12,50€
Classic beef paddy with BBQ sauce, salad, tomato, bacon and French fries

Der Cheeseburger
mit saftigem Rindfleisch (220g) hausgemachter, rauchiger
Barbecue Sauce, Salat, Tomate, Käse, Speck und Pommes Frites 13,50€
Classic beef paddy with BBQ sauce, salad, tomato, cheese, bacon and French fries

Currywurst
mit hausgemachter, pikanter Sauce,
kleinem Salat und Pommes Frites 8,50€
Grilled sausage with curry sauce, salad and French fries



Rheinischer Sauerbraten
mit Rotkraut, Spätzle und Apfelkompott 16,50€
Marinated beef roast with red cabbage, spaetzli and apple compote

„Rats Teller“
Medaillons vom Rind, Schwein und Huhn in Pfeffersauce
mit Bratkartoffeln und Salat der Saison 19,50€
Steaks of beef, pork and chicken with pepper sauce, fried potatoes and salad

Schnitzel „Wiener Art“
14,90€

oder

Wiener Schnitzel
22,90€
mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln
Schnitzel "Wiener Art" of pork or Wiener Schnitzel of veal with cranberries and fried potatoes

Gebratenes Hirschrückenfilet auf Holunderblütensoße
mit buntem Kohlgemüse und Schupfnudeln 28,50€
*Fried deer loin filet on elderflower sauce
with mixed cabbage and potato noodles*

Wildragout
mit Rosenkohl, Serviettenknödel und Preiselbeerbirne 19,00€
Ragout of game with Brussels sprouts, napkin dumplings and cranberry pear



Ratsfeller

im Hotel Am Fischmarkt

Gebratener Kabeljau mit Senfsauce
und Wirsingkartoffelstampf 23,00€

Fried codfish with mustard sauce and mashed savoy-potatoes

Zanderfilet auf Schwarzwurzeln
und Tagliatelle 22,50€

Pike-perch filet with black salsify and tagliatelle

Kürbisravioli auf eigenem Gemüse 13,50€

Ravioli of pumpkin

Desserts

Duett aus Creme Bruleé und Glühwein Pana Cotta 7,00€

Duet of creme brulee and mulled wine panna cotta

Crepes Mandarin
mit Walnusseis 6,50€

Crepes mandarin and walnut ice cream

Panierte Birne
mit Zimtschaum und Vanilleeis 7,00€

Crumbed pear with cinnamon foam and vanilla ice cream

Ratsfeller

