

**Ratsfeller** im Hotel Am Fischmarkt

## *Unsere Aperitifempfehlung*

Winzersekt „Hotel Am Fischmarkt“  
verfeinert mit Rhabarbersaft  
Holunderblütensirup oder Apfellikör  
(0,1l) 5,80

Lillet Berry  
frische Beeren & Eis, aufgegossen mit Schweppes Russian Wild Berry  
(0,2l) 7,80

van Nahmen Frucht-Secco  
(alkoholfrei) Apfel-Rote Johannisbeere  
(0,1l) 4,80

„Aperol Sprizz“  
frische Orange & Eis, aufgegossen mit Prosecco  
(0,2l) 6,90

Belsazar „Vermouth white“  
süßlich mild, subtiles Vanillearoma, Duft nach getrocknetem Pfirsich und Orangen, mit fein würzigen Noten  
(8cl) 6,50

Belsazar „Vermouth rosé“  
geschmackliche Akzente von Pink Grapefruit, Orangenblüten,  
Himbeeren und Johannisbeeren  
(8cl) 6,50

Alle Preise in der Währung € / All price tags are in the currency €



*Unsere Vorspeisen*

*Our Starters*

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

Gebratene Blutwurst  
auf "Endivien untereinander" 8,50€  
*Roasted black pudding on endive-potato-mash*

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

Gebratener Pulpo mit Chorizo und Melone 9,50€  
*Fried pulpo with chorizo and melon*

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

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.



*Unsere Suppen*

*Our Soups*

Schaumsuppe von frischen Pfifferlingen  
und Croutons 6,00€

*Foam soup of fresh chanterelles with croutons*

Kürbis-Curry-Suppe  
mit Kürbiskernöl 6,50€

*Pumpkin-Curry-soup with pumpkinseed oil*

*Fischgerichte*

*Fish dishes*

Gegrillter Loup de mer  
mit Blattspinat, Pinienkerne und Drillingen 21,00€

*Grilled loup de mer with leaf spinach, pine nuts and triplets*

Zanderfilet mit Pfifferlingen auf Birne; Bohne und Speck 22,50€

*Pike-perch fillet with chanterelles on pear; beans and bacon*

mit Pfifferlingen 6,50€

*with chanterelles*

**Ratsfeller**

*Fleischgerichte*

*Meat dishes*

Argentinisches Rinderfilet 180 gr.  
in Pfeffersauce mit Kartoffelgratin und Gurkensalat 28,50€  
*Argentinian beef fillet in pepper sauce with potato gratin and cucumber salad*

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

U.S. Prime Hüftsteak  
mit Pfannengemüse und Süßkartoffelpommes 22,50€  
*U.S. Prime hip steak with vegetables and sweet potato fritters*

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*





*Fleischgerichte*

*Meat dishes*

Medaillons vom Jungschwein  
mit Pommes Dauphin und Rahmwirsing 19,80€  
Fillet of pork with pommes dauphin and creamy savoy cabbage

Altbiergoulasch  
mit Reibekuchen und einem kleinen Salat 18,50€  
Darkbeer goulash with potato pancake and a small salad

Barbarie Entenbrust  
mit Walnüssen, Cassissauce und Kartoffelgratin  
an Kürbis-Trauben-Chutney 22,50€  
Barbarie duck breast with chestnuts, cassissauce and potato gratin and pumpkin-grape-chutney

„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

*Fischgerichte*

*Fish dishes*

Gegrillter Loup de mer  
mit Blattspinat, Pinienkerne und Drillingen 21,00€  
*Grilled loup de mer with leaf spinach, pine nuts and triplets*

Zanderfilet mit Pfifferlingen auf Birne; Bohne und Speck 22,50€  
*Pike-perch fillet with chanterelles on pear; beans and bacon*

*Weder Fisch noch Fleisch*

*Our vegetarian offer*

Kürbisravioli auf eigenem Gemüse 13,50€  
*Ravioli of pumpkin*

Serviettenknödel  
mit Pfifferlingen a la crème 13,80€  
*Napkin dumplings with chanterelles a la creme*

Sommersalat 9,90€  
*Summer salad*

mit Putenbrust 4,50€  
*with turkey breast*

oder

mit Pfifferlingen 6,50€  
*with chanterelles*



**Ratsfeller** im Hotel Am Fischmarkt

## *Desserts*

Duett aus Creme Bruleé und Schokolade 7,00€  
*Duet of creme brulee and chocolate*

Gefüllter Crepes mit Apfel-Birnenkompott,  
Schokoladensauce und Vanilleeis 6,50€  
*Filled crepes with apple-pear compote, chocolate sauce and vanilla ice cream*

Frische Feige in Orangenkaramell  
mit Wallnusseis 7,00€  
*Fig in orange caramel with chestnut ice cream*

