

Wir sind stolz auf die Empfehlungen in unserer Karte:

"RR" – Regional von Rhein und Ruhr!

Regionale, bodenständige Küche aus dem Ruhrgebiet und dem Rheinland.

Lehnen Sie sich zurück, bestellen Sie ein kühles Getränk und genießen Sie bei einem leckeren Essen ein paar gemütliche Stunden im Mölmschen Ratskeller.

Aperitifempfehlungen:

Sherry dry, medium oder crème	3,90	„Venezia“ Aperol Spritz	4,90
Campari ¹ pur	3,90	Glas Sekt	3,90
Martini bianco, rosso oder dry	3,90	Glas Prosecco	4,90
Campari ¹ Orange	5,90	„Hugo“ Prosecco, Limetten, Minze	4,90
Campari ¹ Soda	5,00	„Lillet Wild Berry“ mit Prosecco	4,90
Gordon's Gin mit Tonic Water ¹⁰	6,50	Aperitivo „Rosato“ mit Tonic Water ¹⁰	4,90
„VW“ Wermut mit Williams	5,90	Glas Champagner	9,90
		Ratskellercocktail	8,90

Unsere internationalen Vorspeisen

Gebratener Ziegenkäse 8,90
im Schinkenmantel gebraten mit Akazienhonig-Peperonata
serviert an einem Salatbouquet und Baguette

Hausgebeizter Lachs an Sauce Lidingoe und Salatbouquet
serviert als Vorspeise mit einem Reibekuchen oder
als Hauptgericht mit zwei Reibekuchen

Vorspeise 8,90
Hauptgericht 12,90

Vier Black Tiger Garnelen 12,90
in Kräuterbutter gebraten,
serviert auf buntem Wildkräutersalat mit Röstkernen

Suppen

Zwiebelsuppe "RR" 5,90
serviert mit überbackenem Käse-Weißbrotschiffchen

Büsumer Krabbensuppe 6,90
serviert mit Tiefseeshrimps, dazu Baguette

Rheinische Kartoffelsuppe 6,90
serviert mit Streifen vom hausgebeiztem Lachs, dazu Baguette

FrISChe FISChe für Sie zubereitet

Cordon bleu vom Schollenfilet¹² gefüllt mit gebeiztem Lachs, serviert auf Safransoße, dazu Gartengemüse und Kräuterreis	16,90
Norwegisches Lachssteak vom Grill serviert auf Safransoße, dazu Blattspinat und Kräuterreis	19,90
Zanderfilet¹² Mediterran mit Kräuterkruste überbacken serviert auf Hummersoße, Gartengemüse und Salzkartoffeln in Rosmarin geschwenkt	19,90
Fischgrillteller „Ratskeller“ verschiedene Edelfischfilets ¹² in Kräuterbutter gebraten, serviert mit Black Tiger Garnele auf Hummer- und Safransoße, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln in Rosmarin geschwenkt	21,90

Der Küchenchef empfiehlt

Livar – das Limburgische Klosterschwein * sehr limitiert verfügbar
Saftig, zart mit akkuratem Fettanteil - das ist Livar,
das Klosterschwein aus artgerechter Haltung

Großes Livar-Schweinesteak 300 g am Knochen **23,90**
serviert mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Rosmarinkartoffeln

Aus Grill und Pfanne

Pannschlaat "RR" Mölmisches Gericht aus Endivien & Kartoffeln, mit Speck ¹³ und Zwiebeln untereinander, dazu gebratene mölmsche Blutwurst	11,90
Junge dicke Bohnen "RR" mit Speck ¹³ und Zwiebeln in Rahmsauce, dazu Frankfurter Schinkenmettwurst und Kassler vom Grill, serviert mit Bratkartoffeln	12,90
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Pesto gefüllt "RR" serviert auf Tomatensoße, dazu Bandnudeln	15,90
Schnitzel „Ratskeller“ serviert mit Waldpilzsoße oder mit Paprikarahmsauce, dazu Bratkartoffeln	16,90
Medaillons vom Schweinefilet serviert mit Rahmwirsing, dazu Bratkartoffeln mit Spiegelei	16,90
Filetspieß „Ratskeller“ Medaillons vom Hähnchen-, Schweine- & Rinderfilet mit Speck ¹³ , Paprika und Zwiebeln auf bunter Pfeffersauce mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln	19,90
Filetspitzen nach Dijoner Art gemischte Filetspitzen in leichter Dijoner Senfsauce, mit Broccoliröschen und Kartoffelrösti	18,90
Argentinisches Rumpsteak „Braumeister“ ca. 250g Rumpsteak, serviert mit Kräuterbutter auf leichter Pfeffersauce, dazu Speckböhnchen ¹³ und Pommes frites	23,90
Pfeffersteak ca. 250g Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter, serviert auf bunter Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln und Saisonsalat	26,90

Salate der Saison

Großer Salatteller "RR" verschiedene Marktsalate, serviert mit Paprika, Gurken, Tomaten, Möhren, Rettich und Baguette ergänzt mit:	9,90
Streifen von der gebratenen Hähnchenbrust "RR"	16,90
mit hausgebeiztem Lachsstreifen und gerösteten Brotkrusteln	16,90
mit gebratenem Ziegenkäse im Schinkenmantel, Honig & gerösteten Sonnenblumen und Kürbiskernen	16,90

Unsere Salate servieren wir Ihnen mit hausgemachtem Balsamico-Olivenöldressing
oder Cocktaildressing

kleiner Beilagsalat 4,90

Kleinigkeiten & vegetarische Gerichte

Matjes von der Feinfischräucherei Voss "RR" serviert mit einer Apfel-Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln und Salatbouquet	12,90
Bandnudeln la Meer serviert mit vier Black Tiger Garnelen, Bandnudeln in Hummersoße, Röstkerne und Parmesan	18,90
Gemüse-Nudelpfanne "RR" in Kräuterbutter geschwenktes Saisongemüse, serviert mit Bandnudeln in leichter Rieslingsoße	12,90
Schnitzelkrüstchen in Butter gebraten mit Spiegelei, Speckstreifen ¹³ , serviert mit Kartoffelrösti und Salatbouquet	13,90
Ladysteak ca. 160g Rinderfiletsteak serviert mit Kräuterbutter Salatbouquet und Baguette	19,90
Roastbeef rosa gebraten kalt serviert mit Bratkartoffeln und Salatbouquet	18,90

Desserts

Gemischtes Eis serviert mit Sahne	4,90
Heiße Schattenmorellen mit Vanilleeiscreme ¹ und Sahne	5,90
Crème Brûlée gratiniert mit braunem Rohzucker	5,90
Mousse au chocolat dunkle Mousse mit Früchten serviert	6,90
Apfelstrudel serviert auf Vanillesoße, dazu Walnusseis	6,90
Schoko-Nussbecher Walnuss- und Schokoladeneiscreme mit Schokosoße serviert	7,90
Schokoladentörtchen Lauwarmes Schokoladentörtchen mit schmelzendem Kern, serviert mit Vanilleeiscreme ¹ und Sahne	7,90
Palatschinken hauchdünner Pfannenkuchen mit Schokoladeneiscreme gefüllt, serviert auf Vanillesoße und mit Früchten garniert	7,90

Weitere Spezialitäten empfiehlt Ihnen unser Servicepersonal
oder finden Sie auf unseren Tafeln!

Zum Schluß empfehlen wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten:
Latte Macchiato, Cappuccino oder Espresso und
unsere ausgewählten Teesorten von Meßmer