

RATSHERRN FRÜHLINGSKÜCHE

EMPFEHLUNG
UNSERES
BEERKEEPERS:

BÄRLAUCH-RISOTTO *vegetarisch*

Traditionell italienisches Risotto | Bärlauch | grüner Spargel | geschmolzene Tomaten | gehobelter Hartkäse

16,90 €



„MUTIGER SPARGEL“ WILDKRÄUTERSALAT *vegetarisch*

Wildkräutersalat | grüner Spargel | Grillgemüse | Avocado | geröstete Saaten | gratinierter Ziegenkäse | Dry-Hopped-Vinaigrette | Gaves Brot

18,50 €



SPINATKNÖDEL MIT KRÄUTERSEITLINGEN *vegetarisch*

Deftiger Semmelknödel mit Spinat | Kräuterseitlinge | Waldpilz-Rahmsauce | geschmolzene Kirschtomaten | gehobelter Hartkäse

18,90 €



SCHNITZEL MIT WALDPILZEN

vom Strohschwein | Kräuterseitlinge | Waldpilzrahm | krosse Fritten | Preiselbeeren | Zitrone | Gurkensalat
+ gestovter Rahm-Wirsing mit Speck

24,90 €



+ 4,00 €

RINDERROULADE VON UNSEREM HOF

vom Bio-Weiderind | gestovter Rahm-Wirsing mit Speck | Kartoffel-Kräuter-Stampf | Schmorsauce

28,90 €



RATSHERRN BRAUHAUSKÜCHE

EMPFEHLUNG
UNSERES
BEERKEEPERS:

FISH & CHIPS

Kibbelinge im Zwickel-Bierteig | krosse Fritten | zweierlei Remoulade
+ Unser Tipp: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes

18,90 €



+ 2,50 €

MATJES NACH HAUSFRAUEN ART

Drei Filets vom Original Glückstädter Matjes von Plotz | Apfel-Zwiebel-Sahnesauce |
Kräuter-Bratkartoffeln | marinierte Bete | Wildkräutersalat | rote Zwiebelringe

18,90 €



LABSKAUS – Unser „Nationalgericht“

Bio-Rind | Matjesfilet | Spiegelei | Gewürzgurke | Rote Bete

19,90 €



GROSSE CURRYWURST SCHRANKE VOM KALB

mit fruchtig-pikanter Currysauce | krosse Fritten | Mayo
+ Unser Tipp: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes

15,90 €



+ 2,50 €

GEBRÄUNTER LEBERKAS¹⁴

vom Bio-Freilandschwein | Apfel-Zwickel-Kraut |
Kartoffel-Kräuter-Püree | Röstzwiebeln | Schlag Senf
+ Bio-Spiegelei on top

18,90 €



+ 2,50 €

FRIKADELLE WIE BEI MUTTERN

Bio-Frikadelle von unserem LandWert-Hof | Apfel-Zwickel-Kraut |
Kartoffel-Kräuter-Stampf | Röstzwiebeln | Ratsherrn Dunkelbierrahm | Schlag Senf
+ Ratsherrn Dunkelbierrahm

17,50 €



+ 2,50 €

SCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN

krosse Fritten | Preiselbeeren | Zitrone | Salatgarnitur
+ Ratsherrn Dunkelbierrahm

21,90 €



+ 2,50 €

SCHNITZEL „HOLSTEINER ART“

Bratkartoffeln mit Speck | Spiegelei | Gewürzgurke | frittierte Kapern
+ Ratsherrn Dunkelbierrahm | + krosser Bacon

24,90 €



JE + 2,50 €

RATSHERRN DRY AGED BURGER

100% Dry Aged Beef Patty | herzhafter Käse | IPA-BBQ-Sauce | Bacon |
Brauhaus-Trüffel-Dip | karamellierte Zwiebeln | knackiger Salat | Strauchtomate |
eingelegte Gurke | dazu: Cole Slaw | Chili Cheese Dip | krosse Fritten

19,90 €



EXTRAS: Jalapeños, Spiegelei

JE + 1,50 €

+ Unser Tip: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes

+ 2,50 €

RATSHERRN VEGGIE-KÜCHE

EMPFEHLUNG
UNSERES
BEERKEEPERS:

KROSSE FRITTEN *vegetarisch*

große Portion krosse Fritten | Ketchup | Mayo

6,00 €



SÜSSKARTOFFEL-POUTINE *vegetarisch*

große Portion Süßkartoffelfritten | Grillgemüse | rote Zwiebel-Marmelade | Brauhaus-Trüffeldip

8,50 €



CHILI CHEESE FRIES *vegetarisch*

krosse Fritten | verfeinert mit Chili-Cheese-Dip und Jalapeños

10,90 €



WEISSER OBAZDA MIT BREZN *vegetarisch*

Der bayerische Klassiker im norddeutschen Gewand, verfeinert mit Frischkäse | roter Zwiebel | Meerrettich | Schnittlauch

8,90 €



KÄSESPÄTZLE *vegetarisch*

Bergkäse | gebratene Spätzle | rote Zwiebel-Marmelade | Käsechip

16,90 €



VEGANE CURRYWURST *vegan*

fruchtig-pikante Currysauce | krosse Fritten | vegane Mayo
+ Unser Tip: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes

15,90 €



+ 2,50 €

GEBRÄUNTER PLANT-BASED-LEBERKAS *vegetarisch*

veganer Leberkäse aus Erbsenprotein | Senf | Apfel-Zwickel-Kraut | Kartoffel-Kräuter-Püree | Röstzwiebeln
+ Bio-Spiegelei on top

18,90 €



+ 2,50 €

VEGANES SCHNITZEL *vegan*

krosse Fritten | Preiselbeeren | Zitrone | Salatgarnitur | vegane Mayo
+ Ratsherrn Dunkelbierrahm (*vegetarisch*)
+ Unser Tip: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes

21,90 €



+ 2,50 €

+ 2,50 €

RATSHERRN PLANT BASED BURGER *vegetarisch*

100 % plant based Patty | herzhafter Käse | IPA-BBQ-Sauce | Strauchtomate | Brauhaus-Trüffel-Dip | karamellierte Zwiebeln | eingelegte Gurke | knackiger Salat | dazu: Gurkensalat | krosse Fritten | Ketchup | vegane Mayo

19,90 €



EXTRAS: Jalapeños, Spiegelei

JE + 1,50 €

+ Unser Tip: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes

+ 2,50 €

AUS DEM STEINOFEN

OFENBROT „DER ELSÄSSER“

13,90 €

Sauerteig-Ofenbrot | Sauerrahm | Speckwürfel | Waldpilze | Frühlingszwiebeln
Bergkäse | Wildkräutersalat



OFENBROT „FEIGE ZIEGE“ *vegetarisch*

14,90 €

Sauerteig-Ofenbrot | Sauerrahm | Ziegenkäse | karamellisierte Walnüsse |
Feigenconfit | Wildkräutersalat



BROTZEIT

KÄSEBRETT *PRO PERSON vegetarisch*

P.P. 16,90 €

Käsespezialitäten | Gaves Brot | Mixed Pickles | Feigensenf |
Trauben | weißer Obazda | Meersalz-Schnittlauchbutter



FÜR DIE LÜTTEN

KARTOFFELSTAMPF MIT BIO-SPIEGELEI

7,90 €

mit Kartoffelstampf | Röstzwiebeln | Ketchup

KLEINES SCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN

9,90 €

krosse Fritten | Ketchup oder Mayo

KINDER-FRIKADELLE WIE BEI MUTTERN

9,90 €

Bio-Frikadelle von unserem Hof | Kartoffelstampf | Röstzwiebeln | Ketchup

NACHTISCH

CHEESECAKE

Kompott der Saison | kandierte Walnüsse

8,90 €



BIERAMISU

mit lecker Franzbrötchen aus unserer Backstube | Matrosenschluck |
Mascarpone | Kakao

9,50 €



KAISERSCHMARRN

mit „Giovanni L.“ Eis der Saison | Puderzucker | Vanillesauce | Rum-Rosinen

12,90 €



**BEI FRAGEN ZU DEN ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER PERSONAL.
WIR HALTEN FÜR SIE EINE SCHRIFTLICHE AUFZEICHNUNG BEREIT.**

Preise inkl. gesetzl. MwSt. | Wir akzeptieren eC-, Master,- Visa-Karte.

Für abgelegte Garderobe übernehmen wir keine Haftung.



PILSENER

EHRLICH & HANSEATISCH

Ratsherrn Pilsener ist ein echtes Hamburger Original. Frisch, hopfig und schlank im Abgang. Egal, ob zum Feierabend, in der Stammkneipe oder beim schnieken Abendempfang, unser Pilsener passt immer. Prost aus der Sternschanze!

ALKOHOLGEHALT: 5,2%
 HOPFIGKEIT: 2/5
 LECKER DAZU: ROASTBEEF, LABSKAUS, WOCHENENDE
 ZUTATEN: WASSER, GERSTENMALZ, HOPFEN



ALTONAER ROTBIER

MALZIG & CREMIG

Schon 1536 schenkte Joachim von Lohe ein feuerrotes Bier aus. Scharen von Hamburgern pilgerten daher zum Krug am Pepermölenbek. Von St. Pauli aus betrachtet, lag dieser „all to na“. Worauf sich der Legende nach der Stadtteil Altona zurückführen lässt.

ALKOHOLGEHALT: 5,2%
 HOPFIGKEIT: 2/5
 LECKER DAZU: BBQ-RIPPCHEN, HIRSCHRÜCKEN, FRUCHTGRÜTZE
 ZUTATEN: WASSER, GERSTENMALZ, HOPFEN



PALE ALE

FRUCHTIG & HOPFIG

Fünf Hopfensorten und ein ausgewogener Malzkörper sind der Stoff, aus dem die Träume sind. Und der zitrusfrische Cascade-Hopfen übernimmt im Lagertank den Rest. Süßig, fruchtig und im Abgang dieser kleine Hopfenbiss.

ALKOHOLGEHALT: 5,6%
 HOPFIGKEIT: 3,5/5
 LECKER DAZU: HAWAII BURGER, BEEF BURRITO, BANANENBROT
 ZUTATEN: WASSER, GERSTENMALZ, HOPFEN, HEFEN



MATROSENSCHLUCK

HOPFIG & MARITIM

Für seute Deerns und seetüchtige Matrosen. Schmeckt nach Fernweh und Abenteuer. Kein Wunder, denn dieses Weizen IPA wurde mit feinstem Aromahopfen aus Übersee eingebracht.

ALKOHOLGEHALT: 6,5%
 HOPFIGKEIT: 4/5
 LECKER DAZU: LAMMRÜCKEN, FISH'N'CHIPS, CREMA CATALANA
 ZUTATEN: WASSER, GERSTENMALZ, WEIZENMALZ, HAUFERMALZ, HOPFEN, HEFE



DRY HOPPED PILSENER

HOPFENBETONT & FRISCH

Ein verbindender Moment, von Kontinent zu Kontinent: Unverwechselbar entfaltet unser Pilsener seine einzigartige Persönlichkeit mit den besten Hopfensorten von beiden Seiten des Atlantiks. Schon beim Riechen wöhnt man sich in der Nähe von Zitronenbäumen und Beerensträuchern.

ALKOHOLGEHALT: 4,9%
 HOPFIGKEIT: 4/5
 LECKER DAZU: SHRIMPS, GEGRILLTES HÜHNCHEN, LACHS
 ZUTATEN: WASSER, GERSTENMALZ, HOPFEN, HEFE



HAMBURG HELL

WÜRZIG & SÜFFIG

Hamburgs Antwort auf Bayern kommt direkt aus deiner Nachbarschaft! Unser Helles besticht durch einen milden Körper mit fein ausbalancierten Hopfennoten – ohne jemals aufdringlich zu sein. Angenehm würzig, herrlich süffig.

ALKOHOLGEHALT: 5,1%
 HOPFIGKEIT: 1,5/5
 LECKER DAZU: HAMBURGER SCHNITZEL, LEICHTER ZITRONENKUCHEN
 ZUTATEN: WASSER, GERSTENMALZ, HOPFEN, HEFE



ALSTER HELL

ZITRONIG & FRISCH

Wir finden: Ein Alsterwasser sollte zitronig-pritzig, aber niemals zu süß schmecken. Dafür unbedingt nach richtig gutem Bier. Gesagt, getan: Unser Alster mit Hamburg Hell – erfrischt erfrischend anders.

ALKOHOLGEHALT: 5,1%
 HOPFIGKEIT: 1,5/5
 LECKER DAZU: SCHNITZEL, SALATE, ZITRONENKUCHEN
 ZUTATEN: 58 % VOLLBIER, 42 % ZITRONENLIMONADE

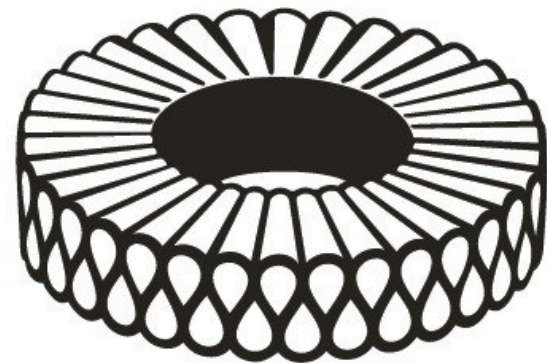


KÜSTEN IPA

HOPFIG & BISSIG

Frisch von der Hamburger Westküste kommt unser Küsten IPA. Ein bissiges, naturbelassenes Bier mit einem Hauch exotischer Frucht und einer erfrischenden Hopfennote. Immer richtig, nicht nur bei Hai-Alarm.

ALKOHOLGEHALT: 6,3%
 HOPFIGKEIT: 4,5/5
 LECKER DAZU: SCHARFES BBQ, THAI CUISINE, KAROTTENKUCHEN
 ZUTATEN: WASSER, GERSTENMALZ, HOPFEN, HEFE



ZWICKEL

NATURTRÜB & WÜRZIG

Zwickel, so nannte man ursprünglich die vom Braumeister entnommene Bierprobe vom Lagertank. Bis heute gilt das Zwickel als ehrlichster und reinster Biergenuss. Naturtrüb, leicht würzig, mit einer milden Kohlensäure. Unser Ratsherrn Zwickel hat einen feinen Malzkörper und grasige Hopfenaromen.

ALKOHOLGEHALT: 5,2%
 HOPFIGKEIT: 1/5
 ZUTATEN: WASSER, GERSTENMALZ, HOPFEN, HEFE