



SPEISEN
&
GETRÄNKE

RATSHERRN

DAS LOKAL

RATSHERRN



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 schneien 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. Süffig, 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, HAFERMALZ,
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 wähnt 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



MOBY WIT

SPRITZIG & SAMTIG

Unsere Version der beliebten belgischen Brauspezialität: Ein außergewöhnlicher Hefestamm verleiht unserem Moby Wit ein fruchtiges, pfeffriges Aroma, das von Koriander, Orangenschalen und Kamillenblüten unterstrichen wird.

ALKOHOLGEHALT: 5,1%
HOPFIGKEIT: 1/5
LECKER DAZU: MIESMUSCHELN, SPARGEL
ZUTATEN: WASSER, GERSTENMALZ, WEIZEN
MALZ, HAFERMALZ, HOPFEN,
KORIANDER, ORANGENSCHALE,
KAMILLENBLÜTE, HEFE




ZWICKEL

NATURTRÜB & WÜRZIG

Zwickel, so nannte man ursprünglich die vom Braumeister entnommene Bierprobe vom Lagertank. Bis heute gilt das Zwickel als ehrlichster und reinsten 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














RATSHERRN HERBSTKÜCHE

- LÜTTE KÜRBIS-INGWER-CREMESUPPE** *vegetarisch* 6,90  Empfehlung unseres Beerkeepers
geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Kresse | hausgemachte Croûtons
- HERBSTLICHER WILDKRÄUTERSALAT** *vegetarisch* 18,90 
Wildkräutersalat | Grillgemüse | marinierte Kürbisscheiben | geröstete Kerne
Ziegenkäse von Kruses Hof | hausgemachte Croûtons | Dry-Hopped-Vinaigrette
- KÜRBISRISOTTO** *vegetarisch* 17,90 
Traditionelles Risotto | marinierter Kürbis | Grillgemüse | geschmolzene Kirschtomaten
gereifter Deichkäse von Kruses Hof
- SPINATKNÖDEL MIT WALDPILZEN** *vegetarisch* 18,90 
Semmelknödel mit Spinat | gebratene Waldpilze | Waldpilz-Rahmsauce |
geschmolzene Kirschtomaten | gereifter Deichkäse von Kruses Hof |
hausgemachte Röstzwiebeln
- SCHNITZEL MIT WALDPILZEN** 26,90 
Krosse Fritten | Waldpilzrahm | gebratene Waldpilze |
Preiselbeeren | Zitrone | Gurkensalat
- RINDERROULADE VON UNSEREM HOF** 28,90 
vom Bio-Weiderind | Kartoffel-Kürbis-Stampf | Waldpilze |
Bauernspeck | Schmorsauce
- Und zum Dessert:
- STEIRER EISBECHER** 8,90 
 Unsere Eisspezialität:
Kürbiskern-Eis | kandierte Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Schlagsahne

RATSHERRN BRAUHAUSKÜCHE

FISH & CHIPS	18,90		Empfehlung unseres Beerkeepers
Kibbelinge im Zwickel-Bierteig krosse Fritten Gurkensalat Remoulade Joppiesauce + Unser Tipp: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes	+ 2,50		
MATJES NACH HAUSFRAUEN ART	18,90		
Drei Filets vom Original Glückstädter Matjes von Plotz Apfel-Zwiebel-Sahnesauce Kräuter-Bratkartoffeln marinierte Bete Wildkräutersalat rote Zwiebelringe			
LABSKAUS – Unser „Nationalgericht“	19,90		
Gesottene Rinderbrust Spiegelei Gewürzgurke Rote Bete Zwei Filets vom Original Glückstädter Matjes von Plotz			
CURRYWURST SCHRANKE VOM KALB	15,90		
mit fruchtig-pikanter Currysauce krosse Fritten Salatgarnitur Mayo + Unser Tipp: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes	+ 2,50		
GEBRÄUNTER LEBERKAS¹⁴	18,90		
vom Freilandschwein Dithmarscher Apfel-Zwickel-Kraut Kartoffel-Kräuter-Püree Röstzwiebeln Schlag Senf + Bio-Spiegelei oben drauf	+ 2,50		
FRIKADELLE WIE BEI MUTTERN	17,50		
Bio-Frikadelle von unserem LandWert-Hof Kartoffel-Kräuter-Stampf Dithmarscher Apfel-Zwickel-Kraut Röstzwiebeln Schlag Senf + Ratsherrn Dunkelbierrahm	+ 2,50		
SCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN	21,90		
krosse Fritten Preiselbeeren Zitrone Gurkensalat + Ratsherrn Dunkelbierrahm	+ 2,50		
SCHNITZEL „HOLSTEINER ART“	24,90		
Bratkartoffeln mit Speck Spiegelei Gewürzgurke frittierte Kapern + Ratsherrn Dunkelbierrahm + krosser Bacon	je + 2,50		
RATSHERRN DRY AGED BURGER	20,90		
100% Dry Aged Beef Patty herzhafter Käse IPA-BBQ-Sauce Bacon Brauhaus-Trüffel-Dip karamellisierte Zwiebeln knackiger Salat Tomate eingelegte Gurke dazu: Cole Slaw Chili Cheese Dip krosse Fritten EXTRAS: Jalapeños, Spiegelei + Unser Tipp: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes	je + 1,50 + 2,50		

RATSHERRN VEGGIE-KÜCHE

<p>KROSSE FRITTEN <i>vegetarisch</i> große Portion krosse Fritten Ketchup Mayo</p>	6,00		<p>Empfehlung unseres Beerkeepers</p>
<p>SÜBKARTOFFEL-POUTINE <i>vegetarisch</i> große Portion Süßkartoffelfritten Grillgemüse rote Zwiebel-Marmelade Brauhaus-Trüffeldip</p>	8,90		
<p>CHILI CHEESE FRIES <i>vegetarisch</i> krosse Fritten verfeinert mit Chili-Cheese-Dip und Jalapeños</p>	10,90		
<p>WEIßER OBAZDA MIT BREZN <i>vegetarisch</i> Der bayerische Klassiker im norddeutschen Gewand, verfeinert mit Frischkäse roter Zwiebel Meerrettich Schnittlauch Gaus Landbrot</p>	9,90		
<p>KÄSESPÄTZLE <i>vegetarisch</i> Bergkäse gebratene Spätzle rote Zwiebel-Marmelade Käsechip</p>	16,90		
<p>VEGANE CURRYWURST <i>vegan</i> fruchtig-pikante Currysauce krosse Fritten vegane Mayo + Unser Tip: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes</p>	15,90		
<p>PLANT-BASED LEBERKAS <i>vegetarisch</i> vegane Leberkäse aus Erbsenprotein Senf Röstzwiebeln Dithmarscher Apfel-Zwickel-Kraut Kartoffel-Kräuter-Püree + Bio-Spiegelei oben drauf</p>	18,90		
<p>VEGANES SCHNITZEL <i>vegan</i> Fritten Preiselbeeren Zitrone Gurkensalat vegane Mayo + Ratsherrn Dunkelbierrahm (<i>nicht vegan</i>) + Unser Tip: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes</p>	21,90		
<p>RATSHERRN PLANT BASED BURGER <i>vegetarisch</i> 100 % plant based Patty herzhafter Cheddar IPA-BBQ-Sauce Tomate Brauhaus-Trüffel-Dip karamellierte Zwiebeln eingelegte Gurke knackiger Salat dazu: Gurkensalat krosse Fritten Ketchup vegane Mayo EXTRAS: Jalapeños, Spiegelei + Unser Tip: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes</p>	20,90		
			<p>je + 1,50 + 2,50</p>

AUS DEM STEINOFEN

OFENBROT FEIGE-ZIEGE *vegetarisch*

Sauerteig-Ofenbrot aus unserer Backstube | Sauerrahm |

Ziegenkäse | karamellierte Walnüsse | Feigenconfit | Wildkräutersalat

14,90



Empfehlung
unseres
Beerkeepers

OFENBROT PASTRAMI

Gaues Brot | Bioland-Pastrami von unserem LandWert-Hof |

Meerrettich-Creme | Spiegelei | Gewürzgurke | Röstzwiebeln

15,90



BROTZEIT

HOLSTEINER KÄSEPLATTE *vegetarisch*

p.p. 16,90

Drei regionale Käsespezialitäten von der Holsteiner Käsestraße | Gaues Brot |

hausgemachte Mixed Pickles | Feigensenf | Trauben | weißer Obazda |

Meersalz-Schnittlauchbutter



BROTZEITBRETT

p.p. 18,90

Regionale Käsespezialitäten von der Holsteiner Käsestraße |

Bioland-Wurstwaren von Fricke | Gaues Brot | hausgemachte 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

STEIRER EISBECHER

8,90



Unsere Eisspezialität:

Kürbiskern-Eis | kandierte Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Schlagsahne



Empfehlung
unseres
Beerkeepers

BIERAMISU

9,50

mit lecker Franzbrötchen aus unserer Backstube | Mascarpone |
Kakao | Matrosenschluck Oat White IPA



SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

9,90

Cremiger baskischer Käsekuchen | Pistazienschaum | Minze



KAISERSCHMARRN

12,90

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



KLEINE KÄSEPLATTE

12,90

Drei regionale Käsespezialitäten von der Holsteiner Käsestraße |
hausgemachte Mixed Pickles | Feigensenf | Trauben



Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Wir halten für Sie eine schriftliche Aufzeichnung bereit.

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

Für abgelegte Garderobe übernehmen wir keine Haftung.