



---

**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 (FLASCHE)

#### 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: 2,5%  
HOPFIGKEIT: 1,5/5  
LECKER DAZU: SCHNITZEL, SALATE,  
ZITRONENKUCHEN  
ZUTATEN: 58 % VOLLBIER  
42 % ZITRONENLIMONADE

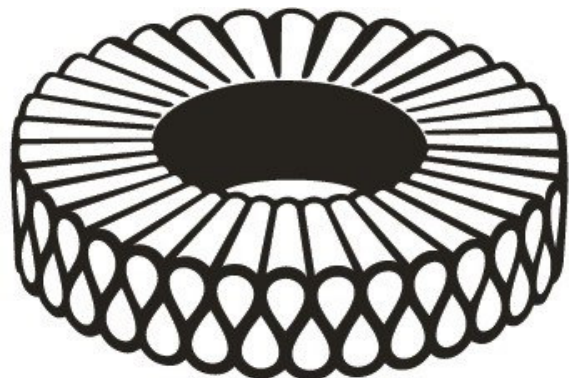


### KÜSTEN IPA (FLASCHE)

#### 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 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 WINTERKÜCHE

<b>BIRNEN-PASTINAKEN-SUPPE</b> <i>vegan</i>	8,90		Bier-Empfehlung unseres Beerkeepers
Geröstete Saaten   Sylter Graubrot   Rosmarinöl   Schnittlauch			
<b>WINTERLICHER WILDKRÄUTERSALAT</b> <i>vegetarisch</i>	18,90		
Wildkräutersalat   Grillgemüse   marinierte Kürbisscheiben			
Ziegenkäse von Kruses Hof   geröstete Saaten   Dry-Hopped-Vinaigrette			
+ drei Scheiben Bioland-Pastrami vom Grill	+ 5,90		
+ panierte Buttermilch-Hähnchenbruststreifen	+ 6,90		
<b>VEGANER GRÜNKOHL</b> <i>vegan</i>	17,90		
Bratkartoffeln   Schlag Senf			
+ optional: Vegane Pinkel oder vegane Kochwurst	+ 5,00		
Von „Die Vegane Fleischerei“ Eimsbüttel			
<b>OLDENBURGER GRÜNKOHL</b>	17,90		
Bratkartoffeln mit Speck   Schlag Senf			
<b>HAMBURGER GRÜNKOHL-TELLER</b>	22,90		
Kasseler   Kohlwurst   Bratkartoffeln   Schlag Senf			
+ optional: Bremer Pinkel	+ 3,50		
<b>RINDERROULADE VON UNSEREM HOF</b>	28,90		
Roulade vom Bio-Weiderind von unserem LandWert-Hof in Stahlbrode			
Kartoffel-Kräuter-Stampf   Kranbeeren-Rotkohl   Schmorsauce			
+ Unser Tip: wahlweise auch mit abgebräuntem Serviettenknödel	+ 2,50		
<b>HIRSCHRAGOUT VON UNSEREM HOF</b>	28,90		
Bio-Hirschragout von unserem LandWert-Hof in Stahlbrode			
Kräuterspätzle   Preiselbeeren   Sauerrahm			
+ Unser Tip: wahlweise auch mit abgebräuntem Serviettenknödel	+ 2,50		
<b>HALBE GEBACKENE ENTE</b>	29,90		
Knusprig gebackene halbe Ente   Portwein-Schalotten			
Kranbeeren-Rotkohl   Serviettenknödel   Schmorsauce			

## VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

### KLEINER BEILAGENSALAT

4,50

Grüner Wildkräuter-Blattsalat | Kirschtomaten | Dry-Hopped-Vinaigrette

### KROSSE FRITTEN *vegetarisch*

6,00

große Portion krosse Fritten | Ketchup | Mayo

+ Brauhaus-Trüffeldip

+ 1,50



Bier-Empfehlung  
unseres  
Beerkeepers

### SÜßKARTOFFEL-POUTINE *vegetarisch*

8,90

große Portion Süßkartoffelfritten | Grillgemüse | rote Zwiebel-Marmelade |

Brauhaus-Trüffeldip



### WEIßER OBAZDA MIT BREZN *vegetarisch*

9,90

Der bayerische Klassiker im norddeutschen Gewand, verfeinert mit Frischkäse |

roter Zwiebel | Meerrettich | Schnittlauch | Gaus Landbrot



### ROTE-BETE-CARPACCIO *vegetarisch*

9,90

Carpaccio von Roter Bete | Ziegenkäse von Kruses Hof | kandierte Walnüsse



### CHILI CHEESE FRIES *vegetarisch*

10,90

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

+ Brauhaus-Trüffeldip

+ 1,50



## UNSERE KLASSIKER

### CURRYWURST SCHRANKE VOM KALB

15,90

mit fruchtig-pikanter Currysauce | krosse Fritten | Salatgarnitur | Mayo

+ Unser Tipp: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes

+ 2,50



### FISH & CHIPS

18,90

Kibbelinge im Zwickel-Bierteig | krosse Fritten | Gurkensalat |

Remoulade | Joppiesauce

+ Unser Tipp: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes

+ 2,50



### RATSHERRN DRY AGED BURGER

22,90

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

je + 1,50

+ Unser Tipp: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes

+ 2,50



## RATSHERRN BRAUHAUSKÜCHE

### BAUERNFRÜHSTÜCK

Bratkartoffeln | Speck | Ei | Katenschinken | Gewürzgurke  
+ Remoulade

15,90



Bier-Empfehlung  
unseres  
Beerkeepers

+ 1,00

### GEBRÄUNTER LEBERKAS<sup>14</sup>

vom Freilandschwein | Dithmarscher Apfel-Zwickel-Kraut |  
Kartoffel-Kräuter-Püree | Röstzwiebeln | Schlag Senf  
+ Bio-Spiegelei  
+ Kranbeeren-Rotkohl

18,90



+ 2,50

+ 4,00

### FRIKADELLE WIE BEI MUTTERN

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

17,90



+ 2,00

+ 4,00

### SPINATKNÖDEL MIT WALDPILZEN *vegetarisch*

Semmelknödel mit Spinat | gebratene Waldpilze | Waldpilz-Rahmsauce |  
geschmolzene Kirschtomaten | gereifter Deichkäse von Kruses Hof

18,90



### SCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN

krosse Fritten | Preiselbeeren | Zitrone | Gurkensalat  
+ Ratsherrn Dunkelbierrahm  
+ Kranbeeren-Rotkohl

21,90



+ 2,00

+ 4,00

### SCHNITZEL MIT WALDPILZEN

Schnitzel vom Strohschwein | krosse Fritten | gebratene Waldpilze |  
Walpilz-Rahmsauce | Zitrone | Gurkensalat  
+ Kranbeeren-Rotkohl

25,90



+ 4,00

### SCHNITZEL „HOLSTEINER ART“

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

24,90



+ 2,00

+ 2,50

+ 4,00

## RATSHERRN VEGGIE-KÜCHE

### KÄSESPÄTZLE *vegetarisch*

Bergkäse | gebratene Spätzle | rote Zwiebel-Marmelade | Käsechip

18,50



Bier-Empfehlung  
unseres  
Beerkeepers

### VEGANE CURRYWURST *vegan*

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



15,90



+ 2,50

### PLANT-BASED LEBERKAS *vegetarisch*

veganer Leberkäse aus Erbsenprotein | Senf | Röstzwiebeln  
Dithmarscher Apfel-Zwickel-Kraut | Kartoffel-Kräuter-Püree  
+ Bio-Spiegelei oben drauf  
+ Kranbeeren-Rotkohl



18,90



+ 2,50

+ 4,00

### VEGANES SCHNITZEL *vegan*

Fritten | Preiselbeeren | Zitrone | Gurkensalat | vegane Mayo  
+ Ratsherrn Dunkelbierrahm (auf Basis von Rinderjus)  
+ Unser Tip: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes  
+ Kranbeeren-Rotkohl



21,90



+ 2,00

+ 2,50

+ 4,00

### RATSHERRN PLANT BASED BURGER *vegetarisch*

100 % plant based Patty | herzhafter Cheddar | IPA-BBQ-Sauce |  
Tomate | karamellisierte Zwiebeln | eingelegte Gurke | knackiger Salat |  
dazu: Gurkensalat | krosse Fritten | Ketchup | vegane Mayo



22,90



EXTRAS: Jalapeños, Spiegelei

je + 1,50

+ Unser Tip: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes

+ 2,50

## STULLE & BROTZEIT

---

**FEIGE-ZIEGE-STULLE** *vegetarisch*

14,90



Bier-Empfehlung  
unseres  
Beerkeepers

Sylter Graubrot | Sauerrahm | Ziegenkäse von Kruses Hof |  
karamellierte Walnüsse | Feigenconfit | Wildkräutersalat

**PASTRAMI-STULLE**

15,90



Sylter Graubrot | Meerrettich-Crème | Spiegelei |  
Bio-Pastrami von unserem LandWert-Hof | Gewürzgurke | Röstzwiebeln

**HOLSTEINER KÄSEPLATTE** *vegetarisch*

16,90



Sylter Graubrot | Drei regionale Käsespezialitäten von der Holsteiner Käsestraße |  
hausgemachte Mixed Pickles | Feigensenf | Trauben | weißer Obazda |  
Meersalz-Schnittlauchbutter

**BROTZEITBRETT**

18,90



Sylter Graubrot | Regionale Käsespezialitäten von der Holsteiner Käsestraße |  
Bioland-Wurstwaren von der Fleischerei Fricke | hausgemachte Mixed Pickles |  
Feigensenf | Trauben | weißer Obazda | Meersalz-Schnittlauchbutter

## FÜR DEN LÜTTEN HUNGER

---

**KARTOFFELSTAMPF MIT BIO-SPIEGELEI**

7,90

mit Kartoffelstampf | Röstzwiebeln | Ketchup

**KINDER-FRIKADELLE WIE BEI MUTTERN**

10,90

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

**KLEINES SCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN**

10,90

krosse Fritten | Ketchup oder Mayo

## NACHTISCH

---

### STEIRER EISBECHER

9,90



Kürbiskerneis | kandierte Kürbiskerne |  
Kürbiskernöl | Schlagsahne



Bier-Empfehlung  
unseres  
Beerkeepers

### APFELSTRUDEL

9,90



Rote-Grütze-Eiscreme | Vanillesauce |  
Mandelsplitter



### KAISERSCHMARRN

12,90

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



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.





# FEIERN IM LOKAL

OB GEBURTSTAG, HOCHZEIT, TEAMDINNER, ODER  
WEIHNACHTSFEIER – WIR HABEN DEN PASSENDE  
RAUM UND DAS RICHTIGE BIER DAZU!

Scanne den QR-Code und schreib uns  
unverbindlich eine Mail mit deinem  
Wunschtermin & Anlass. Wir melden uns  
schnellstmöglich mit allen Infos zurück.



+49 163 5148252



[betriebsleitung@ratsherrnlokal.de](mailto:betriebsleitung@ratsherrnlokal.de)



[ratsherrn\\_lokal\\_eimsbuettel](https://www.instagram.com/ratsherrn_lokal_eimsbuettel)

**DAS LOKAL**  
RATSHERRN

DAS LOKAL | Bismarckstraße 60 | 20259 Hamburg

**DAS L  KAL**  
**RATSHERRN**

GEBRAUT IN DER SCHANZE

**RATSHERRN**