

DAS LOKAL
RATSHERRN



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 schnieken Abendempfang, unser Pilsener passt immer. Prost aus der Sternschanze!

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



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



ALTONAER ROTBIER

MALZIG & CREMIG

Schon 1536 schenkte Joachim von Lohe ein feuerrotes Bier aus. Scharen von Hamburgern pilgerten daher zum Krug am Pepermöhlenbek. 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:	BBCQ-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



MATROSEN SCHLUCK

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 eingebraut.

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 HÜNNCHEN, LACHS
ZUTATEN:	WASSER, GERSTENMALZ, HOPFEN, HEFE

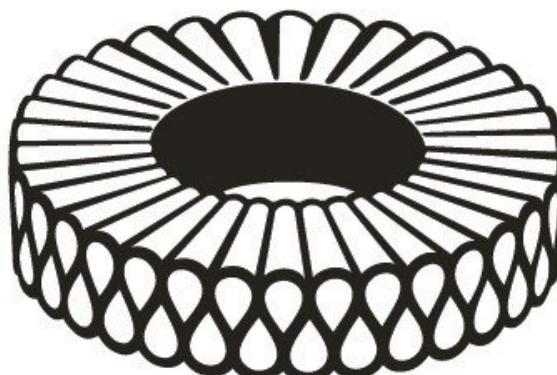


ZWICKEL

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 grasische Hopfenaromen.

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



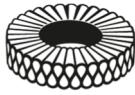
DAS LOKAL

RATSHERRN

RATSHERRN WINTERKÜCHE

BIRNEN-PASTINAKEN-SUPPE vegan	8,90		Bier-Empfehlung unseres Beerkeepers
Geröstete Saaten Sylter Graubrot Rosmarinöl Schnittlauch			
WINTERLICHER WILDKRÄUTERSALAT vegetarisch	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		
VEGANER GRÜNKOHL vegan	17,90		
Bratkartoffeln Schlag Senf			
+ optional: Vegane Pinkel oder vegane Kochwurst	+ 5,00		
Von „Die Vegane Fleischerei“ Eimsbüttel			
OLDENBURGER GRÜNKOHL	17,90		
Bratkartoffeln mit Speck Schlag Senf			
HAMBURGER GRÜNKOHL-TELLER	22,90		
Kasseler Kohlwurst Bratkartoffeln Schlag Senf			
+ optional: Bremer Pinkel	+ 3,50		
RINDERROULADE VON UNSEREM HOF	28,90		
Roulade vom Bio-Weiderind von unserem LandWert-Hof in Stahlbrode			
Kartoffel-Kräuter-Stampf Kranbeeren-Rotkohl Schmorsauce			
+ Unser Tip: wahlweise auch mit abgebrüntem Serviettenknödel	+ 2,50		
HIRSCHRAGOUT VON UNSEREM HOF	28,90		
Bio-Hirschartgout von unserem LandWert-Hof in Stahlbrode			
Kräuterspätzle Preiselbeeren Sauerrahm			
+ Unser Tip: wahlweise auch mit abgebrüntem Serviettenknödel	+ 2,50		
HALBE GEBACKENE ENTE	29,90		
Knusprig gebackene halbe Ente Portwein-Schalotten			
Kranbeeren-Rotkohl Serviettenknödel Schmorsauce			

DAS LOKAL



RATSHERRN

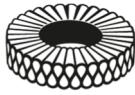
VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

KLEINER BEILAGENSALAT	4,50	
Grüner Wildkräuter-Blattsalat Kirschtomaten Dry-Hopped-Vinaigrette		
KROSSE FRITTEN vegetarisch	6,00	Bier-Empfehlung unseres Beerkeepers
große Portion krosse Fritten Ketchup Mayo		
+ Brauhaus-Trüffeldip	+ 1,50	
SÜßKARTOFFEL-POUTINE vegetarisch	8,90	
große Portion Süßkartoffelfritten Grillgemüse rote Zwiebel-Marmelade		
Brauhaus-Trüffeldip		
WEISER OBAZDA MIT BREZN vegetarisch	9,90	
Der bayerische Klassiker im norddeutschen Gewand, verfeinert mit Frischkäse		
roter Zwiebel Meerrettich Schnittlauch Gauers 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 Zwicker-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 Tip: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes	+ 2,50	

DAS LOKAL



RATSHERRN

RATSHERRN BRAUHAUSKÜCHE

BAUERNFRÜHSTÜCK

Bratkartoffeln | Speck | Ei | Katenschinken | Gewürzgurke
+ Remoulade

15,90



Bier-Empfehlung
unseres
Beerkeepers

+ 1,00

GEBRÄUNTER LEBERKAS¹⁴

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

DAS LOKAL



RATSHERRN

RATSHERRN VEGGIE-KÜCHE

KÄSESPÄTZLE vegetarisch Bergkäse gebratene Spätzle rote Zwiebel-Marmelade Käsechip	18,50	Bier-Empfehlung unseres Beerkeepers
VEGANER 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 EXTRAS: Jalapeños, Spiegelei + Unser Tip: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes	22,90 je + 1,50 + 2,50	

DAS LOKAL



RATSHERRN

STULLE & BROTZEIT

FEIGE-ZIEGE-STULLE vegetarisch

14,90



Sylter Graubrot | Sauerrahm | Ziegenkäse von Kruses Hof |
karamellisierte 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

DAS LOKAL

RATSHERRN

NACHTISCH

STEIRER EISBECHER



Kürbiskerneis | kandierte Kürbiskerne |
Kürbiskernöl | Schlagsahne

9,90



Bier-Empfehlung
unseres
Beerkeepers

APFELSTRUDEL



Rote-Grütze-Eiscreme | Vanillesauce |
Mandelsplitter

9,90



KAIERSCHMARRN

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 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 PASSENDEN
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



ratsherrn_lokal_eimsbuettel

DAS LOKAL
RATSHERRN

DAS LOKAL | Bismarckstraße 60 | 20259 Hamburg



GEBRAUT IN DER SCHANZE

RATSHERRN