



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

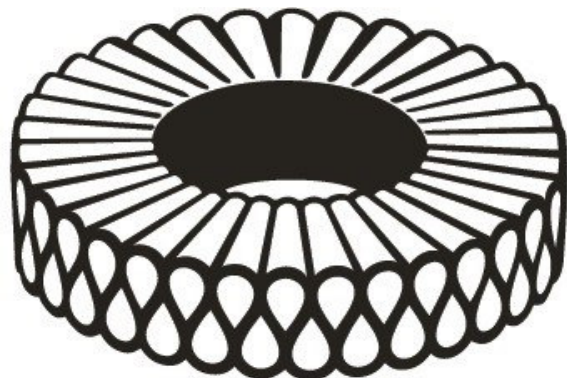


KÜSTEN IPA (FLASCHE)

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

VORSPEISEN & LEICHTES

KLEINER BEILAGENSALAT	4,50	
Grüner Wildkräuter-Blattsalat Kirschtomaten Dry-Hopped-Vinaigrette		
KROSSE FRITTEN <i>vegetarisch</i>	6,00	
große Portion krosse Fritten Ketchup Mayo		
+ Brauhaus-Trüffeldip	+ 1,50	
SÜßKARTOFFEL-POUTINE <i>vegetarisch</i>	8,90	
große Portion Süßkartoffelfritten Grillgemüse rote Zwiebel-Marmelade Brauhaus-Trüffeldip		
WEIßER OBAZDA MIT BREZN <i>vegetarisch</i>	9,90	
Der bayerische Klassiker im norddeutschen Gewand, verfeinert mit Frischkäse roter Zwiebel Meerrettich Schnittlauch Gaus Landbrot		
CHILI CHEESE FRIES <i>vegetarisch</i>	10,90	
krosse Fritten verfeinert mit Chili-Cheese-Dip und Jalapeños		
+ Brauhaus-Trüffeldip	+ 1,50	
WINTERLICHER WILDKRÄUTERSALAT <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	

GRÜNKOHL

VEGANER GRÜNKOHL <i>vegan</i>	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	

RATSHERRN SCHNITZELKÜCHE

SCHNITZELSTULLE „KRÜSTCHEN“	17,90		Bier-Empfehlung unseres Beerkeepers
Schnitzel vom Strohschwein auf Sylter Graubrot Meerrettich-Creme Spiegelei hausgemachte Röstzwiebeln Gewürzgurke			
SCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN	21,90		
krosse Fritten Gurkensalat Preiselbeeren Zitrone			
+ Ratsherrn Dunkelbierrahm	+ 2,00		
+ gebratener grüner Spargel	+ 4,90		
SCHNITZEL „HOLSTEINER ART“	24,90		
Bratkartoffeln mit Speck Spiegelei Gewürzgurke frittierte Kapern			
+ Ratsherrn Dunkelbierrahm	+ 2,00		
+ krosser Bacon	+ 2,50		
+ gebratener grüner Spargel	+ 4,90		
HÄHNCHEN-MINISCHNITZEL	24,90		
Drei kleine Kikok-Hähnchenschnitzel Süßkartoffelpommes Grillgemüse			
+ Trüffelmayonnaise	+ 1,00		
+ Ratsherrn Dunkelbierrahm	+ 2,00		
TRÜFFEL-PARMESAN-SCHNITZEL	26,90		
Schnitzel vom Strohschwein getrüffelter Kartoffel-Kräuter-Stampf gehobelter Parmesan frischer Trüffel Salatgarnitur			
+ gebratener grüner Spargel	+ 4,90		
HAUSGEMACHTES CORDON BLEU	27,90		
Hausgemachtes Cordon Bleu vom Strohschwein mit Katenschinken & Käse von Kruses Hof Kartoffel-Kräuter-Stampf Gurkensalat			
+ Ratsherrn Dunkelbierrahm	+ 2,00		
+ gebratener grüner Spargel	+ 4,90		
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL	29,90		
Hausgemachtes Schnitzel vom Kalb lauwarmer Kartoffelsalat Gurkensalat Preiselbeeren			
SCHNITZEL MIT WALDPILZEN	26,90		
Schnitzel vom Strohschwein krosse Fritten gebratene Waldpilze Walpilz-Rahmsauce Zitrone Gurkensalat			

RATSHERRN BRAUHAUSKÜCHE

BAUERNFRÜHSTÜCK

Bratkartoffeln | Speck | Ei | Katenschinken | Gewürzgurke
+ Remoulade

15,90



Bier-Empfehlung
unseres
Beerkeepers

+ 1,00

CURRYWURST SCHRANKE VOM KALB

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

15,90



+ 2,50

FISH & CHIPS

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

18,90



+ 2,50

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

RATSHERRN DRY AGED BURGER

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

22,90



EXTRAS: Jalapeños, Spiegelei

je + 1,50

+ Unser Tip: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes

+ 2,50

RATSHERRN VEGGIE-KÜCHE

KÄSESPÄTZLE *vegetarisch*

Bergkäse | gebratene Spätzle | rote Zwiebel-Marmelade | Käsechip

18,50



Bier-Empfehlung
unseres
Beerkeepers

SPINATKNÖDEL MIT WALDPILZEN *vegetarisch*

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

18,90



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

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



Bier-Empfehlung
unseres
Beerkeepers

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

8,90

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



KUGEL EIS

3,50

„Giovanni L.“ Eiscrème | Sorte nach Wahl

COOKIE CRUMBLE *vegan*

9,90

mit veganer „Giovanni L.“ Schoko-Eiscrème | Apfelkompott | veganer Alpro-Joghurt



Bier-Empfehlung
unseres
Beerkeepers

APFELSTRUDEL

9,90

mit „Giovanni L.“ Rote-Grütze-Eiscrème | 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



[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