

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

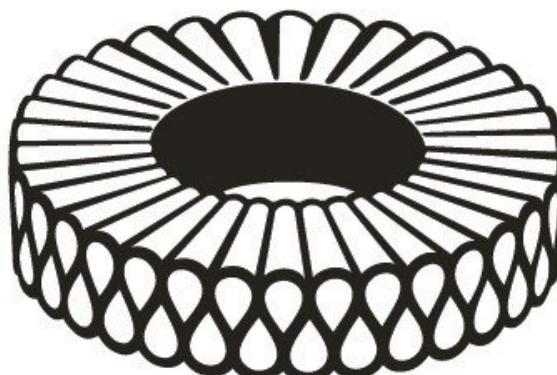


ZWICKEL

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

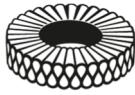
VORSPEISEN & LEICHTES

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		
CHILI CHEESE FRIES vegetarisch	10,90	
krosse Fritten verfeinert mit Chili-Cheese-Dip und Jalapeños		
+ Brauhaus-Trüffeldip	+ 1,50	
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	

GRÜNKOHL

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	

DAS LOKAL



RATSHERRN

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 Dunkelbierraum	+ 2,00	
+ gebratener grüner Spargel	+ 4,90	
SCHNITZEL „HOLSTEINER ART“	24,90	
Bratkartoffeln mit Speck Spiegelei Gewürzgurke frittierte Kapern		
+ Ratsherrn Dunkelbierraum	+ 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 Dunkelbierraum	+ 2,00	
TRÜFFEL-PARMESAN-SCHNITZEL	26,90	
Schnitzel vom Strohschwein geträufelter 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 Dunkelbierraum	+ 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		

DAS LOKAL

RATSHERRN

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
EXTRAS: Jalapeños, Spiegelei
+ Unser Tip: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes

22,90



je + 1,50

+ 2,50

DAS LOKAL



RATSHERRN

RATSHERRN VEGGIE-KÜCHE

		Bier-Empfehlung unseres Beerkeepers
KÄSESPÄTZLE vegetarisch	18,50	
Bergkäse gebratene Spätzle rote Zwiebel-Marmelade Käsechip		
SPINATKNÖDEL MIT WALDPILZEN vegetarisch	18,90	
Semmelknödel mit Spinat gebratene Waldpilze Waldpilz-Rahmsauce geschmolzene Kirschtomaten gereifter Deichkäse von Kruses Hof		
VEGANER CURRYWURST vegan	15,90	
fruchtig-pikante Currysauce krosse Fritten vegane Mayo	+ 2,50	
+ Unser Tip: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes		
PLANT-BASED LEBERKAS vegetarisch	18,90	
veganer Leberkäse aus Erbsenprotein Senf Röstzwiebeln	+ 2,50	
Dithmarscher Apfel-Zwickel-Kraut Kartoffel-Kräuter-Püree	+ 4,00	
+ Bio-Spiegelei oben drauf		
+ Kranbeeren-Rotkohl		
VEGANES SCHNITZEL vegan	21,90	
Fritten Preiselbeeren Zitrone Gurkensalat vegane Mayo	+ 2,00	
+ Ratsherrn Dunkelbierrahm (auf Basis von Rinderjus)	+ 2,50	
+ Unser Tip: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes	+ 4,00	
+ Kranbeeren-Rotkohl		
RATSHERRN PLANT BASED BURGER vegetarisch	22,90	
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	je + 1,50	
+ Unser Tip: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes	+ 2,50	

DAS LOKAL



RATSHERRN

STULLE & BROTZEIT

FEIGE-ZIEGE-STULLE vegetarisch

14,90

Sylter Graubrot | Sauerrahm | Ziegenkäse von Kruses Hof |
karamellisierte 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 LÜTTEL 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

krossen Fritten | Ketchup oder Mayo

DAS LOKAL



RATSHERRN



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



KAIERSCHMARRN

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.

DAS LOKAL



RATSHERRN



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