



---

**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

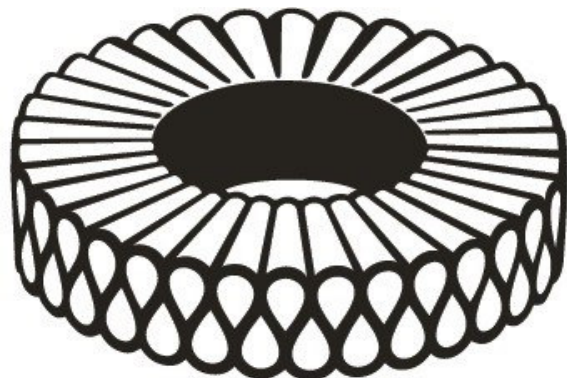


### KÜSTEN IPA (FLASCHE)

#### 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

<b>KLEINER BEILAGENSALAT</b>	4,50	
Grüner Wildkräuter-Blattsalat   Kirschtomaten   Dry-Hopped-Vinaigrette		
<b>KROSSE FRITTEN</b> <i>vegetarisch</i>	6,00	 Bier-Empfehlung unseres Beerkeepers
große Portion krosse Fritten   Ketchup   Mayo		
+ Brauhaus-Trüffeldip	+ 1,50	
<b>SÜBKARTOFFEL-POUTINE</b> <i>vegetarisch</i>	8,90	
große Portion Süßkartoffelfritten   Grillgemüse   rote Zwiebel-Marmelade   Brauhaus-Trüffeldip		
<b>WEIBER OBAZDA MIT BREZN</b> <i>vegetarisch</i>	9,90	
Der bayerische Klassiker im norddeutschen Gewand, verfeinert mit Frischkäse   roter Zwiebel   Meerrettich   Schnittlauch   Laugenbrezel   Gaus Landbrot		
<b>CHILI CHEESE FRIES</b> <i>vegetarisch</i>	10,90	
krosse Fritten   verfeinert mit Chili-Cheese-Dip und Jalapeños		
+ Brauhaus-Trüffeldip	+ 1,50	
<b>LABSKAUS LÜTT</b> – Unser „Nationalgericht“ als kleine Version	11,90	
Gesottene Rinderbrust   Spiegelei   Gewürzgurke   Rote Bete   Ein Filet vom Original Glückstädter Matjes von Plotz		
<b>CAESAREN-SALAT</b> <i>vegetarisch</i>	15,90	
Römersalat-Herzen   Caesar-Dressing   hausgemachte Croûtons   Kirschtomaten   gereifter Deichkäse von Kruses Hof		
+ krosser Bacon	+ 3,00	
+ panierte Kikok-Hähnchenbruststreifen	+ 6,90	
+ Garnelen (5 Stk.)	+ 10,90	
<b>„MUTIGER SPARGEL“ WILDKRÄUTERSALAT</b> <i>vegetarisch</i>	18,90	
Wildkräutersalat   Grillgemüse   gebratener grüner Spargel   geröstete Saaten   Ziegenkäse von Kruses Hof   Dry-Hopped-Vinaigrette   Sylter Graubrot		
+ panierte Kikok-Hähnchenbruststreifen	+ 6,90	
+ Garnelen (5 Stk.)	+ 10,90	

## RATSHERRN SCHNITZELKÜCHE

<b>SCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN</b>	21,90		Bier-Empfehlung unseres Beerkeepers
krosse Fritten   Gurkensalat   Preiselbeeren   Zitrone			
+ Ratsherrn Dunkelbierrahm	+ 2,00		
+ Waldpilz-Rahmsauce	+ 3,00		
+ gebratener grüner Spargel	+ 4,90		
<b>SCHNITZEL „HOLSTEINER ART“</b>	24,90		
Bratkartoffeln mit Speck   Spiegelei   Gewürzgurke   frittierte Kapern			
+ Ratsherrn Dunkelbierrahm	+ 2,00		
+ Waldpilz-Rahmsauce	+ 3,00		
+ krosser Bacon	+ 2,50		
+ gebratener grüner Spargel	+ 4,90		
<b>HAUSGEMACHTES CORDON BLEU</b>	27,90		
Hausgemachtes Cordon Bleu vom Strohschwein mit Katenschinken & Käse von Kruses Hof   Kartoffel-Kräuter-Stampf   Gurkensalat			
+ Ratsherrn Dunkelbierrahm	+ 2,00		
+ Waldpilz-Rahmsauce	+ 3,00		
+ gebratener grüner Spargel	+ 4,90		
<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL</b>	29,90		
Hausgemachtes Schnitzel vom Kalb   lauwarmer Kartoffelsalat   Gurkensalat   Preiselbeeren			
<b>SCHNITZEL MIT WALDPILZEN</b>	26,90		
krosse Fritten   Waldpilze   Waldpilz-Rahmsauce   Gurkensalat   Zitrone			

## RATSHERRN BRAUHAUSKÜCHE

<b>BAUERNFRÜHSTÜCK</b>	15,90		Bier-Empfehlung unsereres Beerkeepers
Bratkartoffeln   Speck   Ei   Katenschinken   Gewürzgurke + Remoulade	+ 1,00		
<b>CURRYWURST SCHRANKE VOM KALB</b>	15,90		
mit fruchtig-pikanter Currysauce   krosse Fritten   Salatgarnitur   Mayo + Unser Tipp: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes	+ 2,50		
<b>MATJES NACH HAUSFRAUEN ART</b>	18,90		
Drei Filets vom Original Glückstädter Matjes von Plotz   Apfel-Zwiebel-Sahnesauce   Bratkartoffeln mit Speck   marinierte Bete   Wildkräutersalat   rote Zwiebelringe			
<b>LABSKAUS</b> – Unser „Nationalgericht“	19,90		
Gesottene Rinderbrust   Spiegelei   Gewürzgurke   Rote Bete   Zwei Filets vom Original Glückstädter Matjes von Plotz			
<b>FISH &amp; CHIPS</b>	18,90		
Kibbelinge im Zwickel-Bierteig   krosse Fritten   Gurkensalat   Remoulade   Joppiesauce + Unser Tipp: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes	+ 2,50		
<b>GEBRÄUNTER LEBERKAS<sup>14</sup></b>	18,90		
vom Freilandschwein   Dithmarscher Apfel-Zwickel-Kraut   Kartoffel-Kräuter-Püree   Röstzwiebeln   Schlag Senf + Bio-Spiegelei	+ 2,50		
<b>FRIKADELLE WIE BEI MUTTERN</b>	17,90		
Bio-Frikadelle von unserem LandWert-Hof   Kartoffel-Kräuter-Stampf   Dithmarscher Apfel-Zwickel-Kraut   Röstzwiebeln   Schlag Senf + Ratsherrn Dunkelbierrahm + Waldpilz-Rahmsauce	+ 2,00 + 3,00		
<b>RATSHERRN DRY AGED BURGER</b>	22,90		
100% Dry Aged Beef Patty   herzhafter Käse   IPA-BBQ-Sauce   Bacon   Brauhaus-Trüffel-Dip   karamellierte Zwiebeln   knackiger Salat   Tomate   eingelegte Gurke   dazu: Cole Slaw   Chili Cheese Dip   krosse Fritten			
<b>EXTRAS:</b> Jalapeños, Spiegelei	je + 1,50		
+ Unser Tip: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes	+ 2,50		

## RATSHERRN VEGGIE-KÜCHE

<b>KÄSESPÄTZLE</b> vegetarisch	18,50		Bier-Empfehlung unseres Beerkeepers
Bergkäse   gebratene Spätzle   rote Zwiebel-Marmelade   Käsechip			
<b>VEGANE CURRYWURST</b> vegan	15,90		
fruchtig-pikante Currysauce   krosse Fritten   vegane Mayo + Unser Tip: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes	+ 2,50		
<b>PLANT-BASED LEBERKAS</b> vegetarisch	18,90		
veganer Leberkäse aus Erbsenprotein   Senf   Röstzwiebeln Dithmarscher Apfel-Zwickel-Kraut   Kartoffel-Kräuter-Püree + Bio-Spiegelei oben drauf	+ 2,50		
<b>VEGANES SCHNITZEL</b> vegan	21,90		
Fritten   Preiselbeeren   Zitrone   Gurkensalat   vegane Mayo + Ratscherrn Dunkelbierrahm (auf Basis von Rinderjus) + Unser Tip: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes	+ 2,00 + 2,50		
<b>RATSHERRN PLANT BASED BURGER</b> vegetarisch	22,90		
100 % plant based Patty   herzhafter Cheddar   IPA-BBQ-Sauce   Tomate   karamellierte Zwiebeln   eingelegte Gurke   knackiger Salat   dazu: Gurkensalat   krosse Fritten   Ketchup   vegane Mayo			
<b>EXTRAS:</b> Jalapeños, Spiegelei	je + 1,50		
+ Unser Tip: wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes	+ 2,50		

## STULLE & BROTZEIT

---

### FEIGE-ZIEGE-STULLE *vegetarisch*

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

14,90



Bier-Empfehlung  
unseres  
Beerkeepers

### HOLSTEINER KÄSEPLATTE *vegetarisch*

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

16,90



### BROTZEITBRETT

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

18,90



## FÜR DEN LÜTTEN HUNGER

---

### KARTOFFELSTAMPF MIT BIO-SPIEGELEI

mit Kartoffelstampf | Röstzwiebeln | Ketchup

8,90

### KINDER-FRIKADELLE WIE BEI MUTTERN

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

10,90

### ZWEI KLEINE KIKOK-HÄHNCHENSCHNITZEL

krosse Fritten | Ketchup oder Mayo

10,90

# DAS LOKAL

RATSHERRN



## NACHTISCH



### KUGEL EIS

3,50

„Giovanni L.“ Eiscrème | Sorte nach Verfügbarkeit – fragt gerne unseren Service!

### ERDBEERBECHER – auf Wunsch auch vegan möglich

10,90

mit „Giovanni L.“ Eiscrème Vanille, Erdbeer und Stracciatalla | frische Erdbeeren | Sahne | Erdbeersauce | Weiße Schokoraspel | Waffelrolle



Bier-Empfehlung  
unseres  
Beerkeepers

### KAISERSCHMARRN

12,90

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



Bei Fragen zu den Allergenen wendet Euch bitte an unser Personal.

Wir halten für Euch eine schriftliche Aufzeichnung bereit.

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

Für abgelegte Garderobe übernehmen wir keine Haftung.