

Herzlich Willkommen im Ratskeller,

wir wünschen Ihnen ein frohes und gesundes neues Jahr 2012.

Auch im neuen Jahr möchten wir Sie wieder mit leckeren Gerichten, passenden Getränken und nettem, freundlichem Service verwöhnen.

Wenn Sie es nicht persönlich zu uns in den Ratskeller schaffen, freuen wir uns auch immer über einen Besuch auf unserer Homepage www.ratskeller-arnsberg.de und auf Facebook „Ratskeller Arnsherg“, dort finden Sie alle Neuigkeiten rund um den Ratskeller.

***Jetzt wünschen wir Ihnen einen schönen Aufenthalt im Ratskeller!
Ihre Marina & Ihr Andreas Benfer mit Team***

Öffnungszeiten:

Dienstag – Freitags: 16:30 – 01:00 Uhr

Samstags: 15:00 – 01:00 Uhr (15:30 Uhr Bundesliga)

Sonn- und Feiertags: 12:00 – 01:00 Uhr

Unser Küchenteam ist für Sie von 17:00 – 21:15 Uhr, Freitag und Samstag bis 22:00 Uhr und Sonntag von 12:00 – 14:30 Uhr da.

Unser Serviceteam nimmt Ihre Speisenbestellung gerne bis 15 Minuten vor Küchenschluss entgegen.

Montag: Ruhetag (Hotel und Restaurant)

Unsere Gästezimmer:

Wir haben 5 liebevoll eingerichtete Doppelzimmer! Ihre Fahrräder stehen sicher in unserer Fahrradgarage!

Preis pro Person im Doppelzimmer 32,00 € exkl. Frühstück

Einzelzimmerzuschlag 8,00 €

Frühstück 8,00 € pro Person

Sie frühstücken im schönen Altstadt-Café, nur 2-3 Gehminuten in unserer Nähe!

Ankündigungen:

10.02.2012: 5. Jahreszeitenkonzert mit den Pauerländern, Eintritt frei!!
Spende für guten Zweck ist willkommen!!

16.02.2012: Weiberfastnacht
11:11 Uhr Weiber-Lunch für nur 9,90 €, mit der Bitte um Anmeldung
14:14 Uhr Einlass für alle Jecken

Unser Kuchenteam empfiehlt:

Andreas' Empfehlungen (Küchenchef):

	kleine Port.	norm. Port.
Kartoffelsuppe mit Zanderfilet		7,20 €
Frische Brühe vom Tafelspitz		3,90 €
Westfälische Rinderwurst mit Bratkartoffeln		9,50 €
Rinderfilet unter der Kräuterkruste auf Schwarzwurzeln mit Kartoffelgratin	19,30 €	22,30 €

Steffis Empfehlungen (3. Lehrjahr):

Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten, Schafskäse und Pesto auf Tomaten-Salbeinudeln mit gemischtem Salat	13,90 €	16,90 €
Zanderfilet auf Fenchelgemüse mit Grapefruit und Kartoffelgratin	14,70 €	17,70 €
Orangen-Mille-Feulle mit Vanilleeis (geschichtetes Orangentörtchen)		7,50 €

Marcel's Empfehlungen (2. Lehrjahr):

Rosa gebratenen Rehrücken auf dreierlei Wintergemüse mit Spätzle und Schattenmorellen-Pfeffersauce	19,70 €	22,70 €
Rinderfiletstreifen mit Marktgemüse und Spätzle	14,20 €	17,20 €
Garnelen mit Paprika-Chili-Tomaten und Kartoffel-Selleriepüree	12,90 €	15,90 €

Robins Empfehlungen (1. Lehrjahr):

Sauerbraten auf Kartoffel-Selleriepüree mit Apfel-Kirschrotkohl	13,20 €	16,20 €
Reichhaltiger Rindfleischeintopf		7,20 €
Kirschtiramisu mit Marzipan-Mohneis		7,50 €



Vorspeisen/Salate: (z.T. auch als Hauptgang erhältlich)

	<u>kleine Portion</u>	<u>normale Portion</u>
Fruchtige Tomatensuppe mit frittiertem Rucola		3,90 €
Knackig frische Salate der Saison		
mit gebratener Hähnchenbrust und frischen Früchten	7,90 €	10,90 €
mit rosa gebratenem Lammrücken mit Kräuterkruste	9,40 €	12,40 €
Rucolasalat	5,50 €	8,50 €
mit getrockneten Tomaten, Oliven und frisch gehobeltem Parmesan		

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen unser Balsamico–Senfdressing und frisches Brot.

Hauptgänge/Fleisch:

Medaillons aus dem Roastbeef	14,90 €	17,90 €
auf Rucolasalat mit Rotweinjus, gehobeltem Parmesan und Kartoffel-Walnussgratin		
Lammcurry mit Cashewkernen und Rosinen, Karotten, Zuckerschoten und Basmatireis	9,40 €	12,40 €

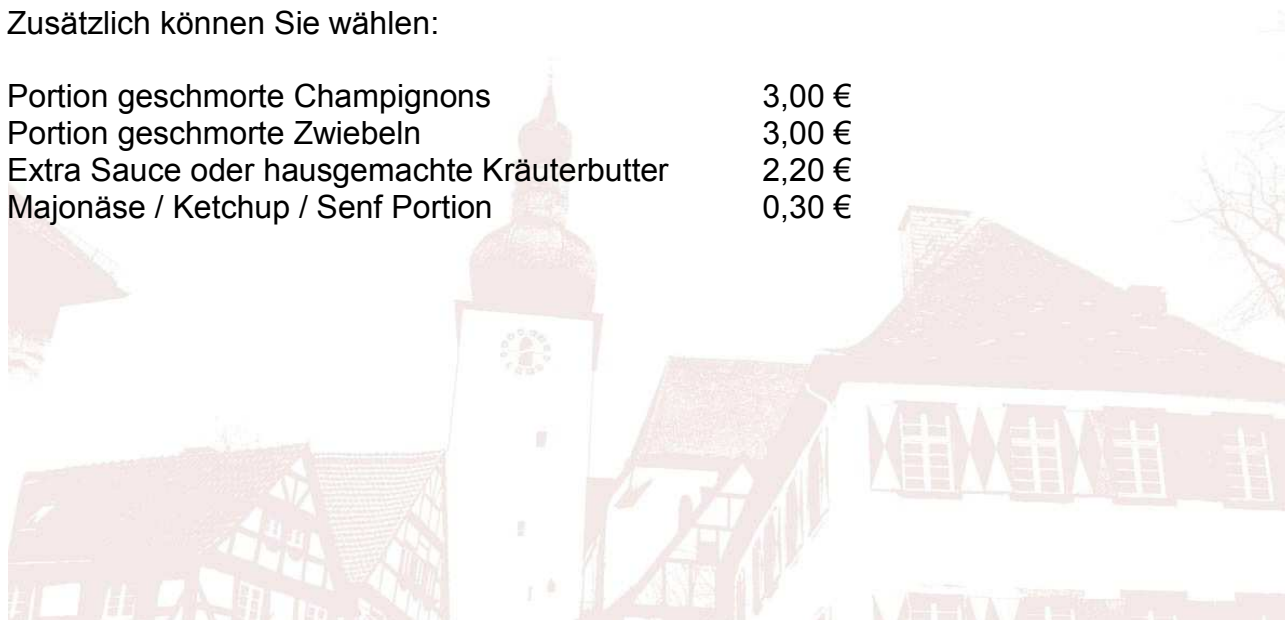
Argentinisches Rumpsteak (Rohgewicht)	150gr.	200gr.	300gr.
	14,90 €	18,40 €	23,40 €

Wir servieren Ihnen Ihr Rumpsteak mit frischen Salaten der Saison, einer Sauce nach Wahl (z.B. Cognac-Pfeffersauce, Kräuterbutter) und wahlweise mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln.

Bitte teilen Sie uns die gewünschte Garstufe mit: englisch; medium; well-done.

Zusätzlich können Sie wählen:

Portion geschmorte Champignons	3,00 €
Portion geschmorte Zwiebeln	3,00 €
Extra Sauce oder hausgemachte Kräuterbutter	2,20 €
Majonäse / Ketchup / Senf Portion	0,30 €



Saftig-zarte Schnitzel aus dem Jungschweinerücken

mit Paprika und Tomaten-Chilisauce	8,50 €	11,50 €
mit frischen Champignons und Weißweinsauce	8,50 €	11,50 €
mit Cognac-Pfeffersauce	8,50 €	11,50 €
Wiener Art	7,50 €	10,50 €

Als Beilage reichen wir Ihnen wahlweise Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln

Kleiner gemischter Salat (als Beilage oder Vorspeise) 3,80 €

Pasta

	<u>kleine Portion</u>	<u>normale Portion</u>
Bavette (schmale Bandnudeln) mit Hähnchenbruststreifen in Kräuterrahmsauce	6,90 €	9,40 €
Bavette mit Tomaten, Oliven, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan	6,90 €	9,40 €

Wokgemüse und Vegetarisches

Schmackhaftes Gemüse aus dem Wok

mit Chili, Knoblauch, Sojasauce und Basmatireis oder gebratenen Nudeln

→ vegetarisch	5,90 €	8,40 €
→ mit Hähnchenspießen und Sesam	8,90 €	11,90 €
→ mit Garnelen	12,40 €	15,40 €

Ratskeller Gemüseteller

mit einer großen Auswahl an marktfrischem Gemüse, Kräuterrahmsauce und Rosmarinkartoffeln

6,90 € 8,90 €

Inklusivpreise

Unsere Gerichte werden ohne Zusatz von Farb- und Konservierungsstoffen hergestellt und sind frei von industriellen Geschmacksverstärkern.

Auch bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien finden wir, mit Ihnen gemeinsam, dass für Sie passende Gericht.

Biere

Vom Fass

	0,2l	0,3l	0,4l	
Frisches Veltins	1,40 €	2,10 €	2,60 €	
Radler/Alster/Pils-Cola/Alkoholfrei	1,40 €	2,10 €	2,60 €	
Diebels Alt /Krefelder	1,40 €	2,10 €	2,60 €	
Früh Kölsch	1,40 €		2,60 €	
Maisels Weisse Original	0,3l	2,30 €	0,5l	3,30 €
Maisels Weisse alkoholfrei, dunkel	0,5l	Flasche	3,30 €	
Veltins Malz	0,33l	Flasche	2,10 €	

Limonaden, Säfte und Mineralwasser

Coca Cola (koffeinhaltig, mit Farbstoff), Fanta (mit Farbstoff)	0,2l Flasche	0,3l Glas
Sprite, Coca Cola Light (koffeinhaltig, mit Farbstoff)	1,50 €	2,10 €
	1,50 €	2,10 €
Schweppes (chininhaltig, mit Farbstoff)		
Bitter Lemon, Ginger Ale,	0,2l Fl.	2,10 €
Orangensaft / Apfelsaft	0,2l Fl.	2,10 €
Apfelschorle mit naturtrübem Apfelsaft	0,3l	2,50 €
Maracujasaftschorle	0,3l	2,50 €
Kirschschorle	0,3l	2,50 €
BKS (Bananen-Kirschsafft)	0,3l	2,80 €
Apolinaris Big Apple	0,25l Fl.	1,60 €
Apolinaris Mineralwasser, original oder still	0,25l Fl.	1,60 €
Apolinaris Mineralwasser original oder still	0,75 l Fl.	4,70 €



Heißgetränke

Tasse Kaffee	1,90 €
Glas Tee, frisch aufgebrühter loser Tee (versch. Sorten)	2,00 €
Cappuccino, Espresso	2,00 €
Espresso Macchiato	2,10 €
Espresso double	3,80 €
Milchkaffee	2,20 €
Latte Macchiato	2,50 €
Tasse Kakao	2,20 €, mit Sahne 2,50 €

Spirituosen

	<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
Korn oder Korn mit Boonekamp	1,40 €	2,60 €
Jägermeister	1,80 €	3,40 €
Kümmerling oder Kirschlikör	1,60 €	3,00 €
Ouzo, Fernet Branca	2,00 €	3,80 €
Wodka Gorbatschow, Chorherrentropfen	2,00 €	3,80 €
Sambuca, Bärenjäger, Arnserberger Maximus	2,00 €	3,80 €
Pircher Williams-eisgekühlt	2,10 €	4,00 €
Tequila gold oder silver	2,10 €	4,00 €
Bacardi white oder black	2,10 €	4,00 €
Linie Aquavit, Jubi oder Malteser	2,20 €	
Ramazotti, Aversa	2,20 €	4,20 €
Jameson 1780	3,00 €	5,80 €

Besondere Brände:

Südtiroler Williams	2,50 €
Grappa di Chardonnay	3,00 €
Eversbusch Doppelwachholder	2,50 €
Waldler Himbeer-	3,00 €

Longdrinks

Gewünschte Spirituose	plus Cola, Fanta, Sprite	1,00 €
	plus Schweppes, Säfte	1,50 €
	plus Red Bull	2,00 €

Martini on ice 5cl 2,80 €

Martini Soda 6cl Martini + Wasser 3,20 €

→ wahlweise mit Martini bianco, rosso oder rosato

Martini Royal ½ Martini rosato + ½ Secco 4,20 €

Sherry, Sandemann, medium 2,50 €

Ratskeller

Gastlichkeit in Arnshergs Guter Stube

Weissweinschorle	0,2l Glas		2,80 €
Spritziger trockener Rivaner mit Wasser			
KultSecco aus der Pfalz	0,1l Glas	2,50 €	0,7l Flasche 16,50 €
Leicht und spritzig,			
Münsterländer Aperitif	0,1l Glas	3,50 €	
Feiner Likör aus Waldhimbeeren und Walderdbeeren aufgefüllt mit Secco			
Aperol Sprizz	0,1l Glas	3,50 €	
Ital. Bitterlikör, aufgefüllt mit Secco und Wasser auf Eis			
<u>Weißweine:</u>	<u>0,25l Karaffe</u>	<u>0,5l Karaffe</u>	<u>0,75l Flasche</u>
St. Martinus Pfalz			
Grauer Burgunder 2010	4,50 €	8,80 €	
Trocken, dezentes Aroma, edles Bukett, passt sehr gut zu Fisch und leichten Gerichten			
St. Martinus, Pfalz			
Kult-weiss 2010	4,30 €	8,40 €	
Cuvée, feinherb, leicht und duftig			
Frankreich,			
Chardonnay	4,30 €	8,40 €	12,20 €
<u>Roséwein:</u>			
Trollinger rosé	4,60 €	9,00 €	13,20 €
QbA, lieblich und fruchtig			
<u>Rotweine:</u>			
Feudi San Marzano, Italien			
Primitivo Puglia IGT	4,60 €	9,00 €	13,20 €
Kirschrote Farbe, im Bouquet Gewürze, sowie rote und schwarze Früchte; sehr harmonisch, passend zu Rind und Lamm			
St. Martinus, Pfalz			
Kult-rot , 2009	4,60 €	9,00 €	
Cuvée, feinherb, kräftig, fruchtig, dunkelrot			
Veneto, Italien			
Bardolino Rosso , DOC 2009	3,90 €	7,50 €	
trocken, fruchtig			

