



Saisonale Empfehlungen



SAMTIGE KÜRBISCREMESUPPE MIT STEIRISCHEM KÜRBISKERNKERNÖL

7,90

geschlagener Sahne und Croûtons ^{16we, 22}

KNACKIGER ROMANASALAT MIT OFENKÜRBIS & KNUSPRIGEM SPECK

15,50

mit Buttermilchdressing und geschmorten lila Karotten, dazu gepickelte rote Zwiebeln und Knoblauchcroûtons ^{16we, 18, 22}



GOLDBRAUNER KÜRBISAUFLAUF MIT KARTOFFELN & SPITZKOHL

17,90

Hokkaido-Kürbis, Kartoffeln und Spitzkohl in cremiger Rahmsauce - herzhaft mit Käse überbacken und gerösteten Kürbiskernen verfeinert ²²

ÖCHER BRATEN VOM LANDSCHWEIN MIT ORIGINAL AACHNER PFLÜMLI-JUS

20,50

zart geschmorte Schweineschulter mit Semmelknödeln und Rahm-Spitzkohl ^{16we, 18, 22, 25}



WARMES MÖHRKÖÖCHJE TRIFFT HASSELNÖTT

7,50

Saftiges Karottenkuchlein & zartschmelzendes Haselnussei mit Salzkaramell und gerösteten Haselnüssen ^{16we, 18, 22, 23ha}

GETRÄNKE HIGHLIGHT

PUMPKIN SPICE LATTE – HERBST IM GLAS

5,90

Espresso und Milch mit Kürbispüree und aromatischen Pumpkin-Spice-Gewürzen ^{11, 22}

Postwagen
ZUM RATSCELLER



= Vegetarisch



= Vegan

1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Süßungsmittel Saccharin | 5 mit Süßungsmittel Cyclamat | 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 mit Süßungsmittel Acesulfam | 8 mit Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 genetisch verändert | 16 glutenhaltiges Getreide (Weizen = 16we, Roggen = 16ro, Gerste = 16ge, Hafer = 16ha) | 17 Krebstiere | 18 Eier | 19 Fisch | 20 (Erd-, Hasel-, Wal-) Nüsse | 21 Sojabohnen | 22 Milch | 23 Schalenfrüchte (Mandeln = 23ma, Haselnüsse = 23ha, Walnüsse = 23wa, Cashewnüsse = 23ca, Pekanüsse = 23pe, Paranüsse = 23pa, Pistazien = 23pi, Macadamia = 23mn) | 24 Sellerie | 25 Senf | 26 Sesamsamen | 27 Sulfite | 28 Lupine | 29 Weichtiere
Alle Preisangaben in Euro inkl. gesetzl. MwSt.

Vorweg * Kleiner Hunger

EUR



STEINOFEN-BAGUETTE

Sechs Scheiben knusprig-frisches Baguette aus dem Steinofen mit drei leckeren Dips ^{16 we}

8,90



KLEINER GARTENSALAT

Bunte Blatt- und Rohkostsalat ergänzt durch Tomaten, Gurken und Radieschenscheiben ²⁵

5,90

TELEGRAMM AUS DEN NIEDERLANDEN

Fünf herzhaft-würzige Bitterballen mit Gulpener Senfmayonnaise ^{16 we, 18, 25}

7,90

GRAVED LACHS UND REIBEKÜCHLEIN

Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce, knusprigen Reibeküchlein mit Kräuterquark und marinierten Blattsalaten ^{19, 22, 25}

13,90



GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

Wunderbar knusprig. Auf bunten Blattsalaten, mariniert mit Balsamico-Dressing, karamellisierten Apfelspalten, eingelegten Tomaten, Pinienkernen und Aachener Pflümli ²²

13,90



CARPACCIO VON ROTER BETE

Mit gepickeltem Granny Smith Apfel, Rucola, gerösteten Walnüssen und Senfkaviar ^{23 wa, 25}

11,90

Fast Food Finesse

KAISERLICHE TRÜFFEL-PARMESAN-FRITTEN

Knusprig und goldbraun gebacken mit Trüffelöl, Parmesan und Trüffelmayonnaise ^{18, 22}

9,20

→ mit einem Glas Crémant rosé ²⁷

15,90



Löffelweise Glück

EUR



POSTKUTSCHERS KARTOFFELSUPPE

Mit feinen Schnittlauchröllchen, frisch geriebenem Muskat und Croûtons vom Steinofenbaguette ^{16 we, 22, 24}

7,90

TAFELSPITZ-BOUILLON

Vom langsam gegarten Rindertafelspitz mit aromatischem Wurzelgemüse und feinen Schnittlauchröllchen ²⁴

8,20

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE

mit Crème fraîche und geräuchertem Paprikapulver, serviert mit knusprigem Steinofenbaguette ^{16 we, 22}

8,20



Grünzauber

Zu all unseren Grünzauber-Gerichten servieren wir knuspriges Steinofenbaguette ^{16 we}



ROTE BETE & ZIEGENKÄSE

Ziegenfrischkäsebällchen im Kürbiskernmantel auf frischem Feld- und Blattsalat. Dazu rote Bete, Grany Smith Apfel und grüner Spargel ^{16 we, 22, 25}

17,80

→ GERNE AUCH VEGANI! MIT CREMIGEM FETA-ERSATZ UND KARAMELLISIERTEN MOHN-WALNÜSSEN (ALLERGENE: 23 WA, 25)

TAFELSPITZSALAT

Feine Scheiben vom langsam gegarten Tafelspitz. Mit Senf-Zwiebel-Topping und frisch geriebenem Meerrettich, Kürbiskernöl und Kresse - auf marinierten Blattsalaten ^{16 we, 24, 25}

18,90

POSTWAGENSALAT

Saftig gebratene Hähnchenbruststreifen auf bunten Blattsalaten mit Tomaten, Gurken und geraspelten Karotten. Verfeinert mit Kürbiskernöl und gekrönt mit Kartoffelchips ^{16 we, 25}

18,90



GROSSER GARTENSALAT

Bunte Blatt- und Rohkostsalate ergänzt durch Tomaten, Gurken und Radieschenscheiben ^{16 we, 25}

12,90

Güße Belohnung

EUR



POSTWAGEN-SCHMARREN

Perfekt karamellisierter Kaiserschmarren. Veredelt mit Mandelblättchen & fruchtigem Apfelkompott ^{16 we, 18, 22, 23 ma}

12,90

AACHENER APFELTARTE

Fruchtige Tarte mit Mandeln, kernigen Haselnüssen. Begleitet von cremigem Bourbon-Vanilleeis mit Bröseln von der Aachener Printe ^{16 we, 23 ma, 24 ha, 22}

12,80



RATSHERREN-MOUSSE

Dunkle Mousse von veganer belgischer Zartbitterschokolade. Mit fruchtigem Beerenkompott und gehackten Pistazien ^{23 pi}

9,20



KLEINE VERSUCHUNG

Kleines Mousse von veganer belgischer Zartbitterschokolade. Dazu ein kräftiger Espresso ^{23 pi}

6,90

ÖCHER TIRAMISU

Ein Klassiker auf Öcher Art: Unser Tiramisu trifft auf die würzige Süße der Aachener Printen ^{16 we, 22, 23}

9,80



Zusatzstoffe und Allergene: 1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Süßungsmittel Saccharin | 5 mit Süßungsmittel Cyclamat | 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 mit Süßungsmittel Acesulfam | 8 mit Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 genetisch verändert | 16 glutenhaltiges Getreide (Weizen = 16 we, Roggen = 16 ro, Gerste = 16 ge, Hafer = 16 ha, Dinkel = 16 di, Emmer = 16 em) | 17 Krebstiere | 18 Eier | 19 Fisch | 20 Erdnüsse | 21 Sojabohnen | 22 Milch | 23 Schalenfrüchte (Mandeln = 23 ma, Haselnüsse = 23 ha, Walnüsse = 23 wa, Cashewnüsse = 23 ca, Pekannüsse = 23 pe, Paranüsse = 23 pa, Pistazien = 23 pi, Macadamianüsse = 23 mn) | 24 Sellerie | 25 Senf | 26 Sesamen | 27 Schwefeldioxid und Sulfite | 28 Lupine | 29 Weichtiere.
Alle Preisangaben in Euro inkl. gesetzl. MwSt.

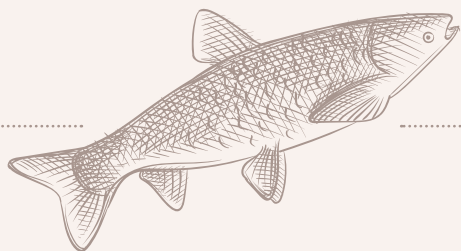
Speisen



Postwagen
ZUM RATSKELLER

Reiche Gaumenfreuden

	EUR
ÖCHER SAUERBRATEN 96 Stunden mariniertes und sanft geschmortes Rindfleisch mit charakteristischer, aus der Marinade gekochter Sauce, verfeinert mit Aachener Printen. Dazu würziger Apfelrotkohl und in Bröselbutter geschwenkte Kartoffelklöße ^{16 we, 22, 23 ma, 24, 27}	23,90
HIMMEL & ÄÄD Gebratene Blutwurstscheiben von der Aachener Traditions-Fleischerei Gerrards. Mit Jus, Apfelspalten, samtiger Kartoffelstampf mit Sauerrahm & Röstzwiebeln ^{16 we, 22, 24, 27}	18,50
SCHNITZEL WIENER ART Knusprig gebackenes Schweineschnitzel vom Eifeler Landschwein mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitronenspalte ^{16 we, 18, 25}	18,90
KNUSPRIGES JÄGERSCHNITZEL Knuspriges Schweineschnitzel vom Eifeler Landschwein mit frischen Waldpilzen in Rahmsauce und goldgelben Pommes Frites ^{16 we, 18, 22, 24}	22,50
KALTES ROASTBEEF Fein aufgeschnitten mit gepickelten roten Zwiebeln, Remouladensauce & Kartoffel-Gurkensalat ^{18, 22, 25}	22,90
WARMES ROASTBEEF Als 200g Steak geschnitten. Mit grüner Pfeffersauce, Kartoffelgratin & Marktgemüse ^{22, 24}	34,50
ZANDER Auf der Haut gebraten mit Schnittlauchrahmsauce. Dazu Rieslingkraut und Kartoffelstampf mit goldbraunen Röstzwiebeln ^{16 we, 19, 22, 27}	28,90



Kinderglück → NUR FÜR KINDER BIS 12 JAHRE ERHÄLTICH

	EUR
SCHNITZEL WIENER ART Mit Pommes Frites, Ketchup & Mayonaise ^{16 we, 18, 22}	12,30
FRUCHTIGE GOLDTALER Knusprige Reibeküchlein mit fruchtigem Apfelkompott	7,50
WONNEPROPPEN In fruchtiger Tomatensauce geschwenkte Gnocchis, getoppt mit Parmesansplittern ^{16 we, 22}	7,90
„WILDE KERLE“ Knusprige Chicken Nuggets mit Kartoffelstampf, knackigem Marktgemüse und Ketchup ^{16 we, 18, 22}	10,90
POSTWAGEN-RÄUBER Du bekommst einen leeren Teller mit Besteck und plünderst von allen anderen am Tisch	0,00
DER EISBERG & DIE BEERENBANDE Cremiges Bourbon-Vanilleeis mit bunten Beeren und Gummibärchen ²²	4,90



Fleischlose Vielfalt

	EUR
OFEN-SELLERIE Steak vom Ofensellerie- im Ganzen gebacken und anschließend gebraten. Mit knackig-grünem Spargel, pikantem Chimichurri und Kartoffelgnocchi ^{16 we, 24}	17,90
GNOCCHI MIT TOMATEN-BASILIKUM-SAUCE Unsere vegane Version für Pasta-Liebhaber. Verfeinert mit jungem Blattspinat und veganem Käse ^{16 we, 25}	16,20
GRAUPENRISOTTO Samtiges Graupen-Risotto mit zartem Kohlrabi, aromatischen Buchenpilzen und frischem Feldsalat in Haselnussöl mariniert, geröstete Mandelblättchen ^{16 ge, 23 ma, 23 ha}	17,90
KNÖDEL À LA CREME Herzhafte Semmelknödel mit gebratenen Champignons und Buchenpilzen à la creme, getoppt mit Röstzwiebeln. Serviert mit einem kleinen Salat. ^{16 we, 18, 22, 24, 25}	16,90



Röstliche Knollen

OFENKARTOFFEL NORDERNEY Sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel mit Heringsstipp und gepickelten roten Zwiebeln an frischen Blattsalaten ^{19, 22, 25}	16,20
OFENKARTOFFEL MIT PILZEN Sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel, gefüllt mit hausgemachtem Kräuterquark. Perfekt ergänzt mit in Knoblauch und Rosmarin gebratenen Champignons & Buchenpilzen an frischen Blattsalaten ^{22, 25}	15,90



Der perfekte Ort für Ihre Feier
Postwagen zum Ratskeller

Egal ob Hochzeitsempfang auf unserer Terrasse oder ein besonderes Event in unseren historischen Räumlichkeiten – Sie möchten Ihr Fest bei uns feiern?

Sprechen Sie uns gerne an oder schreiben Sie uns eine E-Mail an reservierung@postwagen-ratskeller.de

Wir freuen uns darauf, Ihr Event gemeinsam mit Ihnen zu planen.

