

## Vorweg \* Kleiner Hunger

EUR



### STEINOFEN-BAGUETTE

Sechs Scheiben knusprig-frisches Baguette aus dem Steinofen mit drei leckeren Dips <sup>16we</sup>

8,50



### WIRTSCHAUS-SALAT

Bunte Blatt- und Rohkostsalate ergänzt durch unseren leckeren Kartoffel-Radieschensalat <sup>25</sup>

9,90

### TELEGRAMM AUS DEN NIEDERLANDEN

Fünf herzhaft-würzige Bitterballen mit Gulpener Senfmayonnaise <sup>16we, 18, 25</sup>

7,50

### GRAVED LACHS UND REIBEKÜCHLEIN

Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce, knusprigen Reibeküchlein mit Kräuterquark und marinierten Blattsalaten <sup>19, 22, 25</sup>

13,50

### GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

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

13,50



### CARPACCIO VON ROTER BETE

Mit gepickeltem Granny Smith Apfel, Rucola, gerösteten Walnüssen und Senfkaviar <sup>23wa, 25</sup>

11,50

## Fast Food Finesse

### KAISERLICHE TRÜFFEL-PARMESAN-FRITTEN

Knusprig und goldbraun gebacken mit Trüffelöl, Parmesan und Trüffelmayonnaise <sup>18, 22</sup>

8,50

→ mit einem Glas Crémant rosé <sup>27</sup>

15,50



## Löffelweise Glück

EUR



### POSTKUTSCHERS KARTOFFELSUPPE

Mit feinen Schnittlauchröllchen, frisch geriebenem Muskat und Croutons vom Steinofenbaguette <sup>16we, 22, 24</sup>

7,50

### TAFELSPITZ-BOUILLON

Vom langsam gegarten Rindertafelspitz mit aromatischem Wurzelgemüse und feinen Schnittlauchröllchen <sup>24</sup>

8,00

## Grünzauber

Zu all unseren Grünzauber-Gerichten servieren wir knuspriges Steinofenbaguette <sup>16we</sup>



### ROTE BETE & ZIEGENKÄSE

Ziegenfrischkäsebällchen im Kürbiskernmantel auf frischem Feld- und Blattsalat. Dazu rote Bete, Grany Smith Apfel und grüner Spargel <sup>16we, 22, 25</sup>

16,90

→ GERNE AUCH VEGAN! 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 <sup>24, 25</sup>

18,50

### POSTWAGENSALAT

Saftig gebratene Hähnchenbruststreifen auf bunten Blattsalaten mit Tomaten, Gurken und geraspelten Karotten. Verfeinert mit Kürbiskernöl und gekrönt mit Kartoffelchips <sup>25</sup>

18,50

## Süße Belohnung



EUR

### POSTWAGEN-SCHMARREN

Perfekt karamellisierte Kaiserschmarren. Veredelt mit Mandelblättchen & fruchtigem Apfelkompott <sup>16we, 18, 22, 23ma</sup>

12,50

### AACHENER APFELTARTE

Fruchtige Tarte mit Mandeln, kernigen Haselnüssen. Begleitet von cremigem Bourbon-Vanilleeis mit Bröseln von der Aachener Printe <sup>16we, 23ma, 24ha, 22</sup>

12,50



### RATSHERREN-MOUSSE

Dunkle Mousse von veganer belgischer Zartbitterschokolade. Mit fruchtigem Beerenkompott und gehackten Pistazien <sup>23pi</sup>

9,00



### KLEINE VERSUCHUNG

Kleines Mousse von veganer belgischer Zartbitterschokolade. Dazu ein kräftiger Espresso <sup>23pi</sup>

6,90

### KARL DER SÜSSE

Cheesecake mit Waldbeerenkompott, geröstetem Mandelcrunch, frischen Blaubeeren & cremigem Bourbon-Vanilleeis <sup>16we, 18, 22, 23ma, pi</sup>

12,00



ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin, 5 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), 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, Pekanüsse = 23 pe, Paranüsse = 23 pa, Pistazien = 23 pi, Macadamianüsse = 23 mn), 24 Sellerie, 25 Senf, 26 Sesamsamen, 27 Sulfite, 28 Lupine, 29 Weichtiere.

Alle Preisangaben in Euro inkl. gesetzl. MwSt. und Bedienung. Änderungen vorbehalten.

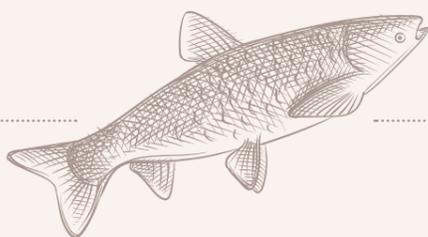
## Speisen



Postwagen  
ZUM RATSHELLER

## Reiche Gaumenfreuden

	EUR
<b>ÖCHER SAUERBRATEN</b> 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 <sup>16 we, 22, 23 ma, 24</sup>	23,50
<b>HIMMEL &amp; ÄÄD</b> Gebratene Blutwurst von der Aachener Traditions-Fleischerei Gerrards. Mit Jus, Apfelspalten, samtiger Kartoffelstampf mit Sauerrahm & Röstzwiebeln <sup>16 we, 22, 24</sup>	18,50
<b>SCHNITZEL WIENER ART</b> Knusprig gebackenes Schweineschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, kaltgerührten Preiselbeeren und Zitronenspalte <sup>16 we, 18, 25</sup>	18,90
<b>JÄGERSCHNITZEL</b> Knuspriges Schweineschnitzel mit frischen Waldpilzen in Rahmsauce und goldgelben Pommes Frites <sup>16 we, 18, 22, 24</sup>	22,50
<b>KALTES ROASTBEEF</b> Fein aufgeschnitten mit gepickelten roten Zwiebeln, Remouladensauce & Kartoffel-Gurkensalat <sup>18, 22, 25</sup>	22,90
<b>WARMES ROASTBEEF</b> Als 200g Steak geschnitten. Mit grüner Pfeffersauce, Kartoffelgratin & Marktgemüse <sup>22, 24</sup>	34,50
<b>ZANDER</b> Auf der Haut gebraten mit Schnittlauchrahmsauce. Dazu Rieslingkraut und Kartoffelstampf mit goldbraunen Röstzwiebeln <sup>16 we, 19, 22, 27</sup>	28,90



## Rinderglück → NUR FÜR KINDER BIS 12 JAHRE ERHÄLTlich

	EUR
<b>SCHNITZEL WIENER ART</b> Mit Pommes Frites, Ketchup & Mayonaise <sup>16 we, 18, 22</sup>	12,00
<b>FRUCHTIGE GOLDTALER</b> Knusprige Reibeküchlein mit fruchtigem Apfelkompott	7,50
<b>WONNEPROPPEN</b> In fruchtiger Tomatensauce geschwenkte Gnocchis, getoppt mit Parmesansplittern <sup>16 we, 22</sup>	8,00
<b>„WILDE KERLE“</b> Knusprige Chicken Nuggets mit Kartoffelstampf, knackigem Marktgemüse und Ketchup <sup>16 we, 18, 22</sup>	10,50
<b>POSTWAGEN-RÄUBER</b> Du bekommst einen leeren Teller mit Besteck und plünderst von allen anderen am Tisch	0,00
<b>DER EISBERG &amp; DIE BEERENBANDE</b> Cremiges Bourbon-Vanilleeis mit bunten Beeren und Gummibärchen <sup>22</sup>	4,50



**ROSA GEBRATENER RINDERRÜCKEN**  
Serviert mit Rotweinjus, jungem Brokkoli, sautierten Pfifferlingen & Kartoffel-Kräuterpüree <sup>16 we, 23</sup>  
**34,00 EUR**



## Pfifferlingzeit

**WOLFSBARSCHFILET – AUF DER HAUT GEBRATEN**  
Serviert mit einer Zitronen-Buttersauce, jungem Brokkoli, sautierten Pfifferlingen & feinem Kartoffel-Kräuterpüree <sup>16 we, 19, 22, 24</sup>  
**32,00 EUR**

**TAGLIATELLE UND PFIFFERLINGE**  
Frische Tagliatelle in cremiger Rahmsauce mit Pfifferlingen, Parmesanspänen & mariniertem Rucola <sup>16 we, 18, 22</sup>  
**18,50 EUR**



## Fleischlose Vielfalt

	EUR
<b>OFEN-SELLERIE</b> Steak vom Ofenselleriee- im Ganzen gebacken und anschließend gebraten. Mit knackig-grünem Spargel, pikantem Chimichurri und Kartoffelgnocchi <sup>16 we, 24</sup>	17,50
<b>GNOCCHI MIT TOMATEN-BASILIKUM-SAUCE</b> Unsere vegane Version für Pasta-Liebhaber. Verfeinert mit jungem Blattspinat und veganem Käse <sup>16 we, 25</sup>	16,00
<b>GRAUPENRISOTTO</b> Samtiges Graupen-Risotto mit zartem Kohlrabi, aromatischen Buchenpilzen und frischem Feldsalat in Haselnussöl mariniert, geröstete Mandelblättchen <sup>16 ge, 23 ma, 23 ha</sup>	17,00
<b>KNÖDEL À LA CREME</b> Herzhafte Semmelknödel mit gebratenen Champignons und Buchenpilzen à la creme, getoppt mit Röstzwiebeln. Serviert mit einem kleinen Salat. <sup>16 we, 18, 22, 24, 25</sup>	16,50



## Röstliche Knollen

<b>OFENKARTOFFEL NORDERNEY</b> Sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel mit Heringsstipp und gepickelten roten Zwiebeln an frischen Blattsalaten <sup>19, 22, 25</sup>	16,00
<b>OFENKARTOFFEL MIT PILZEN</b> Sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel, gefüllt mit hausgemachtem Kräuterquark. Perfekt ergänzt mit in Knoblauch und Rosmarin gebratenen Champignons & Buchenpilzen an frischen Blattsalaten <sup>22, 25</sup>	15,50



## Ratsherren Menü

**49 EUR**

**CREMIGER BURRATA MIT TOMATEN**  
Serviert mit bunten Kirschtomaten & marinierten Tomaten, frischem Basilikum & Rucola, verfeinert mit einer Aceto-Balsamico-Vinaigrette <sup>16 we, 23</sup>



**ROSA GEBRATENER RINDERRÜCKEN**  
Serviert mit Rotweinjus, jungem Brokkoli, sautierten Pfifferlingen & Kartoffel-Kräuterpüree <sup>16 we, 23</sup>

**WOLFSBARSCHFILET – AUF DER HAUT GEBRATEN**  
Serviert mit einer Zitronen-Buttersauce, jungem Brokkoli, sautierten Pfifferlingen & feinem Kartoffel-Kräuterpüree <sup>16 we, 19, 22, 24</sup>

**TAGLIATELLE UND PFIFFERLINGE**  
Frische Tagliatelle in cremiger Rahmsauce mit Pfifferlingen, Parmesanspänen & mariniertem Rucola <sup>16 we, 18, 22</sup>



**KARL DER SÜSSE**  
Cheesecake mit Waldbeerenkompott, geröstetem Mandelcrunch, frischen Blaubeeren & cremigem Bourbon-Vanilleeis <sup>16 we, 18, 22, 23 ma, pi</sup>