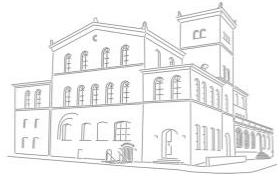




RESTAURANT

RATSKELLER

LUCKAU



RESTAURANT

RATSKELLER

LUCKAU

Liebe Gäste  
Herzlichen Dank für Ihren Besuch!

Unsere Speisekarte schreibt die Natur. Unser Fokus liegt auf den einzelnen Zutaten gut kombiniert. Traditionelle Methoden wie Räuchern, Einlegen, Säuern und Salzen werden von uns bewahrt und mit moderner Art zu Kochen kombiniert. Das Ergebnis ist eine weltoffene regionale Küche!

Wir wünschen Ihnen genussvolle, entspannte Stunden.

*Our menu writes nature. Our focus is on the individual ingredients well combined. We preserve traditional methods such as smoking, pickling, salting and souring and combine them with a modern way of cooking. The result is a cosmopolitan regional cuisine! We wish you enjoyable, relaxing hours.*

KLASSISCH - TRENDIG - HISTORISCH - MODERN

Edel und gemütlich - viel Neues hinter den über **650** Jahre alten Mauern des

RATSKELLERS IN LUCKAU  
(erste Erwähnung 14.01.1373)



LUCKAU

## VORSPEISEN / starters

	<i>Gewicht / Größe</i>	<i>Euro</i>
<p> <b>Feldsalat mit gehacktem Ei,</b> französischer Salatsauce und Croûtons</p> <p><i>lamb's lettuce / egg / roasted bread cubes</i></p>	<p>klein groß</p>	<p>9.50 15.50</p>
<p> <b>Karamellisierte Ziegenkäse</b> auf Feldsalat an Feigensenfianigrette Mandarine, geröstete Nüsse und Kerne</p> <p><i>goat cheese / lamb's lettuce / tangerine / nuts &amp; seeds</i></p>		<p>13.70</p>
<p><b>Hausgeräucherter Kalbsschinken</b> auf warmen Salat mit Süßkartoffeln, Luckauer Birne, Rucola und Kakaonibs</p> <p><i>Home-smoked veal ham / sweet potato / pear / arugula / cacao nibs</i></p>	<p>80 g</p>	<p>14.80</p>
<p><b>Rinds-Tatar „Ratskeller“</b> mit Rucola und Balsamico-Zwiebeln serviert mit Vollkornbaguette und Butter</p> <p><i>beef tartar / cucumber / curd / bread</i></p>	<p>70 g 140 g</p>	<p>14.00 20.00</p>
<p><b><u>Zubereitung nach Ihrem persönlichen Wunsch:</u></b> <i>preparation</i></p> <p>mild, rassig, scharf oder mit Spreewälder Meerrettich</p> <p><i>Mild, medium, hot or with horseradish</i></p>		
<p><b>Würzfleisch von der Barbarie Ente</b> Champignons Mit Wald- und Wiesenpilzen und Käse gratinieren, serviert mit Toast und Zitrone</p> <p><i>duck ragout/ mushroom / chees / toasted white bread</i></p>	<p>200 g 400 g</p>	<p>10.00 18.50</p>



vegane Gerichte



vegetarische Gerichte





Regional

Bei Änderungen der Beilagen berechnen wir 0,90 € Aufschlag



LUCKAU

## AUS DEM SUPPENTOPF / *soup*

	<i>Gewicht</i>	<i>Euro</i>
 <b>Sauerkraut-Kartoffel-Suppe</b>  mit Spreewälder Sauerkraut, Schmand und Leinöl serviert mit Bio Quark und Meerrettich-Crouton <i>sauerkraut / potatos / sourcream / horseradish bread</i>		7.90
<b>Grüne Curry Suppe mit Kokosmilch</b> Bohnen, Erbsen, Kirschtomaten und Kafirlimettenblätter serviert mit gebackenes Linsenbällchen <i>green curry / cocos / beans / lentil ball</i>		7.90

## VEGETARISCH & VEGAN / *vegetarian & vegan*

 <b>Gebackene Linsen-Bällchen</b> auf Grünem Curry mit Bohnen, Erbsen, jungen Möhren, Pak choi geröstete Cashewkerne <i>backedlentill balls / beans &amp; peas / green curry / cashew</i>		19.50
 <b>Bio Quark</b> mit Meerrettich, Leinöl von der Kanow Mühle in Sagritz, Pellkartoffeln, Zwiebeln und gebackener Spreewälder Gewürzgurke <i>curd / flax seed oil / potatoes / onions / baked cucumber</i>		14.00
 <b>Kartoffel-Gnocchi mit Kürbis,</b> Gorgonzola, Rucola, Luckauer Birne und gerösteten Kürbiskernen <i>gnocchi / pumkin and seed / pear / gorgonzola</i>		19.80
 <b>Pilz-Kartoffel-Topf</b> sautierte Wald- und Wiesenpilze mit Kartoffeln, Kirschtomaten, Schmand und Röstzwiebeln, serviert mit Vollkornbaguett <i>mushrooms / baguette / potatos</i>		20.50



LUCKAU

WEITERE HAUPTGERICHTE / *main dishes*

	<i>Gewicht</i>	<i>Euro</i>
<b>Gebratenes Wolfsbarschfilet</b> auf Kartoffel-Risotto, Pommery-Senfsauce, saisonales Gemüse und geröstete Casewkerne <i>sea bass / potatoes with parmesan / vegetables</i>		22.50
<b>Gebratene Schweinefiletmedaillons</b> auf gebratenem Brotknödel, junge Möhren, sautierten Wald- und Wiesenpilzen an Rahmsauce <i>pork fillet / bread dumpling / mushrooms</i>		22.50
<b>Rosa gebratene Lammhüfte</b> auf Udonnudeln mit grünem Curry, Bohnen, Erbsen, jungen Möhren und Pak choi <i>lamb rump / green curry / carrots / udonnoodles</i>		24.50
<b>Gebratenes Rindsfilet unter der Steinpilzkruste</b> Sherryjus, Kartoffel-Risotto, saisonales Gemüse <i>beef fillet / porcini mushroom / potato with parmesan / vegetables</i>	150 g	31.50
<b>R</b> <b>Paniertes Kalbsschnitzel nach Lausitzer Art</b> serviert mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat mit Leinöl von der Kanow Mühle und Blattsalate an Meerrettich-Dressing <i>veal escalope / horseradish / potatoes salad / salt leaves</i>	65 g 130 g	19.00 24.50
<b>R</b> <b>„Lausitzer Gurkenfleisch“</b> 30 Stunden geschmorter Rinderbraten, Gurken-Senf-Sauce hausgemachtem Rotkohl, Kartoffelstampf mit Schmand und Speckchips <i>30 hour cocked beef / potatoes / red cabbage</i>		21.50

650  
JAHRE  
RATSKELLER

## HISTORISCHES AUS DEM MITTELALTER

«Gefülte Brust von Kalb, Salse von Robert, Abtsknödel  
und das Gemüse von arbeits und rüben»Mit Kalbs- und Rindfleisch gefüllte & geschmorte Kalbsbrust, abgeschmeckt mit Kräuter und Safran,  
serviert mit hausgemachte Hefeknödel; Sauce Robert und Möhren mit Schoten*veal breast / yeast dumplings / carrots & peas*

20.00


Getränkeempfehlung: **Luckauer Johanner**, trocken Weinbau Jürgen Rietze,

0,2 l / 7.90



LUCKAU

## KÄSE / *chees*

		<i>Menge</i>	<i>Euro</i>
	<b>Bio Käseteller nach Tagesangebot</b>	70 g	9.90
	mit hausgemachten Honignüssen, Feigen-Senf und Vollkornbaguette  <i>cheese / honey nuts / fig-mustard / bread</i>	140 g	17.50
	<b>Gebackene Camembert</b>	75 g	10.00
	mit Preiselbeer-Nuss-Topping, Luckauer Birne, Rucola und Vollkornbaguette  <i>backed chees / nuts / cranberries / bread</i>	150 g	18.20
	<b>Käsefondue «Ratskeller»</b>	250 g	18.00
serviert mit Neue Kartoffeln, Weissbrotwürfel, Luckauer Birne, Trauben und eingelegte & gebackene Spreewäder Gewürzgurke  <i>cheese fondue / potatoes / bread / pear / pickled &amp; baked / gherkin</i>			
<u>Optional zum Fondue / option</u>			
<b>kleiner saisonaler Blattsalat</b> mit Feigen-Senf-Vianigrette			5.70
<i>small seasonal leaf salad</i>			
	<b>FASSBIND traditional Kirsch 40 %</b>	2 cl	4.00

## GETRÄNKEEMPFEHLUNG ZUM KÄSE / *drink to the cheese*

<b>Fendant Du Valais, AOC, trocken</b> Uvavins Cave de La Côte / Wallis / Chasselas / Gutedel	0,75 l	28.00
<b>Mouton Cadet Réserve, edelsüß</b> Baron Philippe de Rotshild / Bordeaux / Sauternes	0,05 l 0,1 l	3.80 7.40
<b>Opland Aquavit Edle Port, Norwegen</b>	41,5% 2 cl	4.50



## NACHSPEISEN & EIS / *dessert*

	<i>Menge</i>	<i>Euro</i>
<b>R</b> <b>“Scharfer Hund “</b> Schokolade und Cottbusser Kekes mit etwas Chilli auf Birnen-Schmand, karamellisierte Walnüsse und Bourbon Vanilleeis <i>chocolat &amp; cookies / apple sourcream / vanilla ice cream</i>		8.50
<b>Crème Brûlée</b> mit Passionsfruchtsorbet & Kürbiskern-Granola <i>creme brulee / passion fruit sorbet / granola</i>		8.50
.... <b>der hausgemachte Klassiker</b> ohne Pi Pa Po		6.70
<b>“EierlikörWackelPeter“</b> mit Luckauer Birne, Walnusseis und Kürbiskerne <i>advocaat / walnut ice cream / pear / pumpkin seed</i>		8.50
<b>R</b> <b>Spreewälder Hefepflins</b> mit Butter und Zucker und Früchtégarnitur serviert mit Bourbon Vanilleeis <i>regional crepe / bourbon vanilla ice / fruits</i>		6.90
<b>Schokoladenfondue (ab 2 Personen)</b> mit Felchpins Maracaibo 65%, Früchten und Biskuit <i>chocolatfondue / fruits / biscuit</i>	p. Pers.	8.00
<b><u>Absolute Empfehlung</u></b> , / <i>option</i>		
1 Kugel Bourbon Vanilleeis - zum Schluss die warme Schokolade darüber ...		1.85
<b>„Luckauer Eiskaffee“</b> Vanilleeis, kalter Kaffee, gezuckerte Kondensmilch, karamellisierten Walnüsse und Sahne <i>ice coffee / vanilla ice cream / sweetened condensed milk / walnuts</i>		6.00
<b><u>Zusatzoption:</u></b> / <i>option</i>		
<b>FASSBIND traditional Kirsch</b> 40%		2 cl 4.00