

RESTAURANT

RATSKELLER

LUCKAU



Liebe Gäste
Herzlichen Dank für Ihren Besuch!

Wir wollen, dass unsere Gäste glücklich sind,
dass Sie mehr Spass - auf dem Teller & im Glas haben und Wiederkommen.



Wir freuen uns, Sie mit unseren Köstlichkeiten zu verwöhnen und
wünschen Ihnen genussvolle, entspannte Stunden.

*We want our guests to be happy, that you have more fun - on the plate & in the glass and come back.
We are pleased to pamper you with our delicacies and wish you enjoyable, relaxed hours*


KLASSISCH - TRENDIG - HISTORISCH – MODERN

Edel und gemütlich - viel Neues hinter den über 600 Jahre alten Mauern des
RATSKELLERS IN LUCKAU


VORSPEISEN / starters

		<i>Gewicht</i>	<i>Euro</i>
	Gemischter saisonaler Blattsalat mit gerösteten Nüssen und Kernen <i>salad leafs / nuts and seeds</i>		5.80
	<p>Unsere Salat-Dressings: italienisch-, französisch-, Feigen-Senf-Dressing oder wählen Sie von unseren Essig- und Ölsorten</p> <p><i>salad dressings: french / italian / fig-mustard-vinaigrett</i></p>		
	Gebratene Gänseleber im Brioche Burger mit Rotkohlsalat, Apfelspalten und Röstzwiebeln <i>goose liver / brioche / apple / onions</i>	70 g	9.00
	Ziegenfrischkäse mit Thymian-Honig serviert mit einem Duett von der Feige und Salatspitzen mit Vollkornbaguette und Butter <i>goat cheese / figs / salad / bread</i>	70 g	8.50
	Rinds-Tatar „Ratskeller“ an kleinem Pilzsalat mit Feigen-Senf-Dressing Vollkornbaguette und Butter Zubereitung nach Ihrem persönlichen Wunsch: mild, rassig, scharf oder mit Spreewälder Meerrettich <i>beef tartar / mushrooms / bread</i>	70 g 140 g	10.50 17.00

AUS DEM SUPPENTOPF / *soup*

	<i>Gewicht</i>	<i>Euro</i>
 Cremesuppe von geräucherten Kartoffeln mit karamellisierten Birnenwürfel <i>smoking potatoes / pear</i>		5.00
Kraftbrühe von der Gans mit Gänsefleisch, Kohlrübe, Eierflocken und Shiitakepilze <i>goos bouillon / swede / egg / shiitake</i>		6.00

REGIONALE KLASSIKER / *regional classics*




Spreewälder Fischtopf mit gebratenem Welsfilet und gebackenem Karpfenfilet auf Schmorgurken und Kartoffeln in Dill-Weißweinsauce serviert mit einem Gurkenspieß <i>catfish / carp / cucumber / potatoes</i>	90 g / 70 g	17.80
Gebackenes Karpfenfilet auf Pellkartoffelscheiben mit Meerrettich-Vinaigrette, glasierte Rote Bete, Spreewälder Gewürzgurken und Schmand-Milch <i>carp / potatos / sour cream / beetroot</i>		16.50
Gesottenes Rindskopfbäckchen „Lausitzer Art“ an Meerrettich-Sahnesauce, Kartoffel-Gemüse-Eintopf und frischem Meerrettich <i>beef cheeks / raifortdis / vegetables / potatoes</i>		15.50
 Handgeschöpfter Spreewälder Landquark aus Lebusa mit Meerrettich und Leinöl von der Kanow Mühle in Sagritz, Pellkartoffeln und Zwiebeln <i>curd / flax seed oil / potatoes / onions</i>		11.00



WINTERLICHE GERICHTE / *main dishes*

	<i>Gewicht</i>	<i>Euro</i>
URSPRUNG Duett von gebratenem Welsfilet und gebackenen Hechtklößchen auf geschmortem Grünkohl, Blumenkohl und Pellkartoffelspalten <i>catfish fillet / pike / kale / potatoes</i>	90 g / 70g	16.80
Rosa gebratene, mit Honig glasierte Barbarie Entenbrust mit Madeirajus, Süßkartoffel-Gnocchi und kurzgebratenem Pak Choi mit gerösteten Rapssamen und Cashewkernen <i>duck breast / sweet potatoes / pak choy / seeds & nuts</i>		17.80
Gebratene Schweinefiletmedaillons an Calvadosrahmsauce auf gebratenen Serviettenknödel, saisonalem Gemüse und glasierten Apfelspalten <i>pork fillet / apple / dumplings / vegetables</i>		18.00
Wildschwein-Sauerbraten „Ratskeller“ gebratene Serviettenknödel, geschmortem Rotkohl, glasiertem Rosenkohl, karamellierte Maronen und Wildgarnitur <i>braised wild boar / red cabbage / brussels sprouts / chestnuts / dumplings</i>		16.50
Original Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat <i>original viennese schnitzel / potatoes salad</i>	130 g	15.80
Gebratenes Rindsfiletmedaillon mit gebratener Gänseleber Portwein-Kraftsauce und geräucherten Kartoffelstampf saisonales Gemüse <i>beef fillet / goose liver / smoking potatoes / vegetables</i>	120 / 60 g	26.50

VEGETARISCH & VEGAN / *vegetarian & vegan*

	<i>Euro</i>
 Sautierte Süsskartoffel-Gnocchi mit sautierten Wald- und Wiesenpilzen und gebackenem Blumenkohl <i>sweet potatoes / mushrooms / cauliflower</i>	16.00
 Karamellisierter Taleggio auf geräuchertem Kartoffelstampf, gebratenem Kürbis mit Rucola, gerösteten Nüssen und Kernen <i>caramelized taleggio / smoked potatoes / pumpkin / nuts</i>	16.50
 Hausgemachte, gebackene Linsen-Hirse-Bällchen auf kurzgebratenem Pak Choi, Mandelschaum, gerösteten Rapssamen und Cashewkernen <i>lentiles / raps & nuts / almond</i>	17.00

GERICHTE FÜR UNSERE KLEINEN / *for children*

URSPRUNG Gebackene Hähnchenbrustfilets im Knuspermantel auf Kartoffelstampf und Gemüse garnitur <i>baked chicken breast / mashed potatoes / vegetables</i>	7.00
Spreewälder Landquark mit Leinöl von der Kanow Mühle in Sagritz und Pellkartoffeln <i>curd / flaxseed oil / potatoes</i>	6.00
Makkaroni und Sauce Bolognese mit Gemüse <i>pasta / bolognese</i>	5.80
URSPRUNG Gebackenes Welsfilet im Knuspermantel mit Kartoffelstampf und Gemüse garnitur <i>baked catfish / mashed potatoes / vegetables</i>	6.50



NACHSPEISEN & EIS / *dessert*

	<i>Euro</i>
Walnuss „Hoch³“ mit Karamell-Walnusskuchen, Walnusseis und schwarzer Walnuss <i>walnuts cake / -ice / black walnut</i>	6.50
Kokos-Crème Brûlée mit karamellisierter Mandarine und Eis von gebrannter Mandel <i>creme brulee / clementine / roasted almonds ice cream</i>	6.50
Maracaibo-Schokoladenmousse mit Weissweinstein und Amaretti <i>chocolat / plums</i>	5.80
Schwarzwälder Kirsch-Impression mit Schokoladenbiskuit, Amarenakirschen, dunklem Schokoladeneis mit Meersalz und Mandelschaum <i>chocolate biscuit / cherries / dark chocolate with sea salt / almond foam</i>	6.00

KÄSE / *chees*

	<i>Menge</i>	<i>Euro</i>
Käseteller nach Tagesangebot	80 g	7.80
mit Honignüssen, Feigensenf und Pumpernickel <i>cheese / honey nut / figs - mustard / pumpernickel</i>	140 g	12.80
WEINEMPFEHLUNG ZUM KÄSE		
Mouton Cadet Réserve, edelsüß	0,05 l	3.20
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD - Bordeaux / Sauternes	0,1 l	6.40

MÖVENPICK EIS & SORBETS / *ice cream and sherbet*

Haselnuss- / <i>hazel-nut</i>	Ahornsirup-Walnuss - / <i>maple walnuts</i>	
Gebrannte Mandel- / <i>roasted almonds</i>	Mango-Joghurt / <i>mango-yoghurt</i>	
Erdbeer - / <i>strawberry cream</i>	Gefrorener Joghurt / <i>frozen yogurt</i>	
Bourbon Vanille / <i>bourbon vanilla</i>	Cassissorbet / <i>black currant sherbet</i>	
Espresso Krokant / <i>espresso ice cream</i>	Zitronensorbet / <i>lemon sherbet</i>	
Schokolade- / <i>chocolate chips</i>		
Dunkle Schokolade mit Meersalz / <i>dark chocolat</i>	Pro Kugel / <i>bullet</i>	1.30



BELIEBTE EISBECHER / *sundae*

Euro

„Luckauer Eiskaffee“

4.20

Vanilleeis, kalter Kaffee, gezuckerte Kondensmilch,
geröstete Walnüssen und Sahne

ice coffee / vanilla ice cream / sweetened condensed milk / walnuts

Zusatz Option: / option

Scheibel Premium Kirschwasser 43%

2 cl

+ 2.90

cherry brandy 43,0%

„Schoko Helene“

5.80

1 Kugel Schokoladen- und 2 Kugeln Bourbon Vanilleeis mit Weissweibirne,
Schokoladensauce und Sahne

strawberry and bourbon vanilla ice cream / strawberry / cream

„Banana - Choc“

4.30

1 Kugel Schokoladen- und 1 Kugel Burbon Vanilleeis,
Bananenstückchen, Sahne und Schokoladensauce

chocolate chips & vanilla ice cream / banana / cream / chocolate sauce

„Coupe Danemark“

5.20

3 Kugeln Burbon Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne

bourbon vanilla ice cream / chocolate sauce / cream

„Heisse Liebe“

5.90

3 Kugeln Burbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

bourbon vanilla ice cream / hot raspberries / cream

„NussKuss“

5.80

1 Kugel Eis Chocolate Chips, 1 Kugel Haselnusseis, und 1 Kugel Eis Maple Walnuts
mit Karamellsauce, Sahne und geröstete Nüsse

chocolate chips / maple walnuts / caramel sauce / cream