

× MENÜS

Oktober

Feldsalat auf lauwarmen Honig-Ziegenkäse
mit Walnüssen und Himbeerdressing

Bouillabaisse mit Sauce Rouille
und Croûtons

Kross gebratene Entenbrust mit Honig lackiert,
Chicorée und Thymiansauce

Schwarze Johannisbeere Cheesecake
mit Johannisbeergelee

4-Gänge: 48,50 €

Getränkeempfehlungen (0,2 l)

Aperitif:

Cranberry Mule 7,00 €

Gin, Cranberrysirup, Ginger Beer,
Limettensaft

Weißwein / Rotwein:

Bermersheimer Grauer Burgunder „S“, 8,00 €

trocken, 2019

GEIL, RHEINHESEN

Cuvée Nocturne, trocken, 2017 8,50 €

GEIL, RHEINHESEN

November & Dezember

Confit von der Entenkeule auf Linsensalat

Kürbisravioli im Ingwer-Currysud
und Seeteufelmedaillons

Hirschmedaillon, Mohn-Kartoffelknödel,
Rosenkohlblätter und Rotwein-Birne

Glühweinsabayone mit gebrannten Mandeln
und Haselnusseis

4-Gänge: 54,50 €

Getränkeempfehlungen (0,2 l)

Aperitif:

Ginmamon Apple 7,00 €

Gin, Zimtsirup, Apfelsaft

Weißwein / Rotwein:

Nieder-Flörsheim Riesling „S“, 8,00 €

trocken, 2018

GEIL, RHEINHESEN

Frühwerk Spätburgunder, trocken, 2018 8,50 €

GEIL, RHEINHESEN

Alle Weine enthalten Sulfite.

Martinsgans

11. bis 30. November

Gebratene Gänsekeule mit
Sternrenette Apfel, Kartoffelkloß,
Rotkohl und Majoransauce
28,00 €

Weihnachts-Menü

25. und 26. Dezember

3-Gänge: 45,00 €

5-Gänge: 65,00 €



Sichern Sie jetzt Ihren Platz!

Sprechen Sie uns an oder schreiben Sie uns. Tel. (0241) 3 50 01 / reservierung@ratskeller-aachen.de