



Lieber Gast,

kein Wunsch sollte unerwähnt bleiben,
damit Sie Ihren Besuch bei uns
noch lange in guter Erinnerung behalten.

Zögern Sie nicht, uns anzusprechen!

Ihr Ratskeller Team


WARM IM HERZEN, WOHL IM BAUCH.



Häppchen

Brotzeit Till Eulenspiegel 9,00 €
Bauernbrot mit Griebenschmalz & Röstzwiebeln, Ardenner Paté & Gewürzgurke,
Forellerrilette & Radieschen ^{1, 3, 16 ro + we, 18, 19, 22, 24, 27}

5 Stück Bitterballen 7,50 €
mit Gulpener Senfmayonnaise ^{16 we, 18, 25}


 **Brot und Dip** 6,50 €
3 kleine Sauerteigbrötchen mit Café-de-Paris-Butter, Paprikafrischkäse
und Rote-Bete-Hummus ^{16 we, 22}

Suppe aus dem Töpfchen

Soerser Kartoffelsuppe 7,50 €
mit jungem Lauch, Speckwürfeln und
in Butter gerösteten Brotcrouçons ^{16 ro + we, 22, 24}
Auf Wunsch vegetarisch möglich.

Salate

Backhändlsalat 14,50 €
lauwarmer Kartoffel-Feldsalat mit gebackenem Hähnchen,
Zitrone und Preiselbeeren ^{1, 3, 16 we, 18, 24}


 **Postwagensalat** 13,50 €
bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Karotten, karamellisierten Apfelspalten,
Agavendicksaft-Mohn-Walnüssen und Hausdressing ^{1, 3, 18, 23 wa}

Unsere Klassiker

Altdeutsches Gulasch im Töpfchen serviert 12,50 €
eine Portion Rindergulasch mit Crème fraîche,
geräuchertem Paprikapulver und Krustenbrot ^{16 we + ro, 22}

Himmel & Ääd 15,50 €
Öcher Puttes von der Aachener Traditions-Fleischerei Gerrards
mit Jus, karamellisierten Apfelspalten, Kartoffelpüree und
Röstzwiebeln ^{1, 3, 16 we, 22, 24}

 = Vegetarisch

 = Vegan

Mehr »



Postreiter Schnitzel 18,00 €
Schnitzel Wiener Art mit Champignon-Crèmesauce,
Pommes Frites und Beilagensalat ^{1, 3, 16 we, 18, 22, 25}

Aachener Sauerbraten 19,50 €
mit gerösteten Mandelblättchen, Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen mit Butterbröseln ^{16 we, 22, 23 ma, 24, 25, 27}

Gebratene Perlhuhnbrust 26,00 €
Sauerkraut mit Crème fraîche, Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln,
Weintrauben und Rahmsauce ^{16 we, 22, 24}

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet 32,00 €
mit geschmortem Chicorée, Kartoffel-Selleriepüree und Beurre Blanc ^{19, 22, 24}

Steak Frites Béarnaise – 220 Gramm 32,00 €
Rumpsteak, Béarnaise-Sauce, Pommes Frites und
Beilagensalat ^{1, 3, 16 we, 22, 24, 25}



Graupen Risotto mit Waldpilzen 16,00 €
Feldsalat und Haselnussöl ^{16 we, 23 ha}

Kindergerichte

Freche Freunde 9,00 €
4 Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Rahmspinat ^{1, 3, 16 we, 18, 22, 24}

Wilde Kerle 9,00 €
5 Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Mayonaise ^{1, 3, 16 we}



Winnie Pooh's 6,50 €
Mini-Pfannkuchen-Türmchen mit Ahornsirup und Beeren ^{16 we, 18, 22}

Desserts fürs Herz




Apfelstrudel mit Vanillesauce 8,50 €
und süßer Sahne ^{18, 21, 22}



Schokoladenmousse im Glas 7,00 €
mit Roter Grütze und Mandeln ^{1, 3, 23 ma}

 = Vegetarisch

 = Vegan

3-Gang-Menü

Rindertatar

mit Sous-Vide gegartem Eigelb, Cornichons und Schalottenschaum ^{1,3,16 we,22,25}

Tranchen vom argentinischen Rinderrücken

dazu geschmorter Chicorée, Kartoffel-Selleriepüree und Schalottenchips ^{22,24}

oder

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet

mit geschmortem Chicorée, Kartoffel-Selleriepüree und Beurre Blanc ^{19,22,24}

Purple Sensation

Pflaume trifft Schokolade ^{16 we,18,22,23 ma}

49 €

Veganes 3-Gang-Menü

Dry Aged und geräucherte Rote Beete

mit Granny-Smith-Apfel, Balsamico-Vinaigrette und Senfkaviar ^{24,25}

Cremiges Waldpilz-Graupenrisotto

mit gebratenen Buchenpilzen, frischem Feldsalat und Haselnussöl ^{16 we,23 ma,25}

Schokoladen-Passionsfrucht-Törtchen

Schokoladentörtchen mit Passionsfruchtkern ^{1,3,23 ma}

43 €



Getränke

Erfrischungsgetränke

Aqua Panna naturell	0,25 l / 0,75 l	3,30 € / 7,50 €
San Pellegrino	0,25 l / 0,75 l	3,30 € / 7,50 €
Tonic Water TH ^{3, 10}	0,2 l	3,80 €
Coca Cola ^{1, 2, 3, 8, 11}	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 4,80 €
Coca Cola Zero ^{1, 2, 3, 6, 8, 11}	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 4,80 €
Fanta ^{1, 2, 3}	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 4,80 €
Sprite ^{1, 5, 6}	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 4,80 €
Krombacher Spezi	0,33 l	3,50 €
Vitalmalz 0,0 %	0,33 l	3,30 €
Krombacher Fassbrause Rhabarber / Zitrone / Maracuja	0,33 l	3,50 €
Säfte Apfel / Orange / Rhabarber / Maracuja	0,2 l	3,50 €
Schorlen Apfel / Rhabarber / Maracuja	0,3 l	4,20 €

Fassbiere

Krombacher Pils ^{16 ge}	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 5,80 €
Krombacher Radler ^{1, 3, 16 ge}	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 5,80 €
Krombacher Schuss ^{2, 16 ge}	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 5,80 €
Krombacher Drecksack ^{1, 2, 3, 8, 11, 16 ge}	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 5,80 €
Krombacher Kellerbier naturtrüb ^{16 ge}	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 5,80 €
Starnberger Helles ^{16 ge}	0,3 l / 0,5 l	3,60 € / 5,80 €
Starnberger Weisse Weizenbier ^{16 ge + ha}	0,3 l / 0,5 l	3,60 € / 5,80 €
Mühlen Kölsch ^{16 ge}	0,2 l / 0,3 l	3,00 € / 4,40 €
Kölsch Radler ^{16 ge}	0,2 l / 0,3 l	3,00 € / 4,40 €
Kölsch Schuss ^{2, 16 ge}	0,2 l / 0,3 l	3,00 € / 4,40 €
Kölsch Drecksack ^{1, 2, 3, 8, 11, 16 ge}	0,2 l / 0,3 l	3,00 € / 4,40 €



Flaschenbiere

Aachener Landbier 5,2 %	0,33 l	4,10 €
Duvel 8,5 %	0,33 l	4,70 €
Leffe Blonde 6,6 %	0,33 l	5,00 €
Leffe Brune 6,5%	0,33 l	5,00 €

FrOnk-Biere

FrOnk-Bier – Ale Mandarin 5,0 %	0,33 l	6,00 €
FrOnk-Bier – IPA Simcoe 5,8 %	0,33 l	6,00 €
FrOnk-Bier – Alsdorf East Coast IPA 6,2 %	0,33 l	6,00 €

Alkoholfreies Bier

Krombacher Pils 0,0 %	0,33 l	3,60 €
Krombacher Radler 0,0 %	0,33 l	3,60 €
Krombacher Weizen 0,0 %	0,5 l	5,50 €
Krombacher Fassbrause Rhabarber / Zitrone / Maracuja	0,33 l	3,50 €
Vitamalz 0,0 %	0,33 l	3,50 €

Longdrinks & Aperitifs

Campari Soda	0,2 l	7,50 €
Campari Orange	0,2 l	7,50 €
Hugo	0,2 l	7,50 €
Hugo alkoholfrei	0,2 l	7,50 €
Aperol Spritz ^{2,10}	0,2 l	7,50 €
Limoncello Spritz	0,2 l	8,50 €
Lillet Wild Berry	0,2 l	7,50 €
Printen Gin 47 % mit TH Tonic Water ¹⁰	0,2 l	12,00 €
Bombay Sapphire 40 % & TH Tonic Water ¹⁰	0,2 l	9,80 €
Hendricks 44 % & TH Tonic Water ¹⁰	0,2 l	11,80 €
Gin 0.0 Siegfried Wonderleaf & TH Tonic Water ¹⁰	0,2 l	11,00 €



Wein

Weißweine

DE	Grauburgunder, trocken Weingut Durbach, Baden	0,15 l	6,00 €
		0,75 l	30,00 €
DE	Riesling, trocken Kloster Eberbach, Rheingau	0,15 l	6,50 €
		0,75 l	40,00 €
IT	Chardonnay Tormaresca, Apulien	0,15 l	6,50 €
		0,75 l	41,00 €
FR	Sauvignon Blanc Heritage 118, Gérard Bertrand, Languedoc	0,15 l	6,50 €
		0,75 l	35,00 €
DE	Summerfeeling feinherb, halb trocken Landerer, Baden	0,15 l	6,50 €
		0,75 l	32,00 €
ES	Natureo blanco 0.0 Torres	0,15 l	6,50 €
NL	Pinot gris, trocken Domein Steenberg, Süd-Limburg	0,75 l	39,00 €
FR	Sancerre Reverdy Loire, Frankreich	0,75 l	48,00 €
DE	Grauburgunder 'S' Geils, Rheinhessen	0,75 l	47,00 €

Rotweine

DE	Spätburgunder Roter Hirsch, Geils Rheinhessen	0,15 l	6,50 €
		0,75 l	34,00 €
IT	Primitivo Neprica, Apulien	0,1 l	6,00 €
		0,75 l	29,00 €
ES	Tempranillo Maximo, La Mancha	0,15 l	6,00 €
		0,75 l	28,00 €
FR	Virecourt Bordeaux	0,15 l	6,50 €
		0,75 l	32,00 €
FR	Natureo tinto 0.0 Torres	0,15 l	6,50 €
		0,75 l	35,00 €
IT	Rosso di Montalcino Argiano, Toskana	0,75 l	51,00 €
ES	Baron de Ley Rioja Reserva	0,75 l	33,00 €
DE	Frühwerk Spätburgunder Geils, Rheinhessen	0,75 l	39,00 €

Roséweine

DE	Durbacher Spätburgunder Weißherbst, Baden	0,15 l	6,50 €
		0,75 l	34,00 €
IT	Pinot Gris Blush	0,75 l	41,00 €
FR	Minuty M Provence	0,75 l	42,00 €

Hinweis: Alle angebotenen Weine enthalten Sulfite (27).

Perlendes

Prosecco Frizzante	0,1 l / 0,75 l	5,00 € / 26,00 €
Villarnau Brut, alkoholfrei	0,1 l / 0,75 l	5,50 € / 29,00 €
Sekt Ratskeller	0,1 l / 0,75 l	6,00 € / 29,00 €
Bouvet Cremant Rose	0,1 l / 0,75 l	7,50 € / 44,00 €
Taittinger	0,75 l	89,00 €

Bitter, Liköre & Spirituosen

Jägermeister 35 %	2 cl	4,00 €
Ramazzotti	4 cl	7,00 €
Nordhäuser Doppelkorn 38 % ^{16ro}	2 cl	3,50 €
Malteserkreuz Aquavit 40 %	2 cl	3,50 €
Linie Aquavit 41,5 %	2 cl	3,50 €
Jubiläums Aquavit 40 %	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Monschauer Els 30 %	2 cl	4,00 €
Ouzo	2 cl	3,50 €
Vodka	4 cl	4,00 €
Baileys 17 % - auf Eis	4 cl	6,50 €
Aachener Printenlikör 20 %	2 cl	4,50 €
Amaretto	2 cl	3,00 €

Sherry / Port

Tio Pepe Fino uy Seco Palomino Fino 15%	5 cl	5,00 €
Sherry González Byass, Cristina dulce, medium 17,5 %	5 cl	5,00 €
Taylor´s Select Reserve Port 20 %	5 cl	6,00 €

Rum / Tequila / Grappa

Havana Club Añejo 3 Años 40 %	2 cl	3,00 €
Don Papa Baroko 40 %	2 cl	4,50 €
Tequila	2 cl	3,00 €
Grappa Sarpa di poli 40%	2 cl	6,00 €
Grappa Nonino Vuisinâr 41%	2 cl	6,50 €
Grappa Domein Steenberg 40%	2 cl	6,00 €

Whiskey

Maker´s Mark Kentucky Straight Bourbon 45 %	2 cl	6,50 €
Aureum 1865 Peated Single Malt 5 Jahre 43 %	2 cl	11,00 €
Talisker Single mal Scotch Whisky 10 years 45,8 %	2 cl	10,00 €

Cognac / Calvados

Chabasse Napoleon 40 %	2 cl	7,00 €
Rémy Martin VSOP 40 %	2 cl	5,00 €
Calvados Dauphin	2 cl	5,00 €
Armagnac Chateau de Laubade	2 cl	6,00 €

Feinbrennerei Prinz

Alte Marille 41 %	2 cl	5,00 €
Alte Haselnuss 41 %	2 cl	5,00 €
Alte Williams-Christbirne 41 %	2 cl	5,00 €
Obstler 40 %	2 cl	4,00 €
Alte Wald-Himbeere 41 %	2 cl	6,00 €

Kaffeespezialitäten

Kaffee ¹¹	3,30 €
Milchkaffee ^{11, 22}	4,00 €
Cappuccino ^{11, 22}	3,60 €
Espresso ¹¹	3,00 €
Doppelter Espresso ¹¹	4,00 €
Espresso Macchiato ^{11, 22}	3,90 €
Latte Macchiato ^{11, 22}	4,20 €
Heiße Schokolade ²²	3,80 €
Heiße Schokolade mit Sahne ²²	4,80 €
Sahne extra ²²	1,00 €


Alle Kaffeespezialitäten sind auch mit laktosefreier Milch oder Sojamilch erhältlich.

Teespezialitäten

English Breakfast	4,00 €
Earl Grey	4,00 €
Schlaflos in Aachen	4,00 €
Prinzess Printe	4,00 €
Kamille	4,00 €
Bosbessen	4,00 €
Kaiser Karls Kräutergarten	4,50 €
Frischer Minztee	4,50 €
Frischer Salbeitee	4,50 €
Frischer Ingwer-Minze-Rosmarintee	4,50 €

In Kooperation mit dem bekannten Aachener Teehaus Eulenspiegel servieren wir unseren Tee klassisch im Teesieb. Das Teehaus steht für Tee-Genuss in Aachen seit mehr als 25 Jahren.

 = Vegetarisch

 = Vegan

Zusatzstoffe & 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 coffeinhaltig | 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 (Erd-, Hasel-, Wal-) Nüsse | 21 Sojabohnen | 22 Milch | 23 Schalenfrüchte | 24 Sellerie | 25 Senf | 26 Sesamsamen | 27 Sulfite | 28 Lupine | 29 Weichtiere

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

Additives and allergens: 1 with preservative | 2 with colorant | 3 with antioxidant | 4 with sweetener saccharin | 5 with sweetener cyclamate | 6 with sweetener Aspartame, contains phenylalanine source | 7 with sweetener acesulfame | 8 with phosphate | 9 sulfurized | 10 containing quinine | 11 containing caffeine | 12 with flavor enhancer | 13 blackened | 14 waxed | 15 genetically modified | 16 cereals containing gluten (wheat = 16 we, rye = 16 ro, barley = 16 ge, oats = 16 ha) | 17 crustaceans | 18 eggs | 19 fish | 20 (peanut, hazelnut, walnut) nuts | 21 soybeans | 22 Milk | 23 Nuts (almonds = 23 ma, hazelnuts = 23 ha, walnuts = 23 wa, cashew nuts = 23 ca, pecans = 23 pe, Brazil nuts = 23 pa, pistachios = 23 pi, macadamia nuts = 23 mn) | 24 celery | 25 mustard | 26 sesame seeds | 27 sulfites | 28 lupine | 29 molluscs

All prices are in Euro including VAT and service. Subject to change.