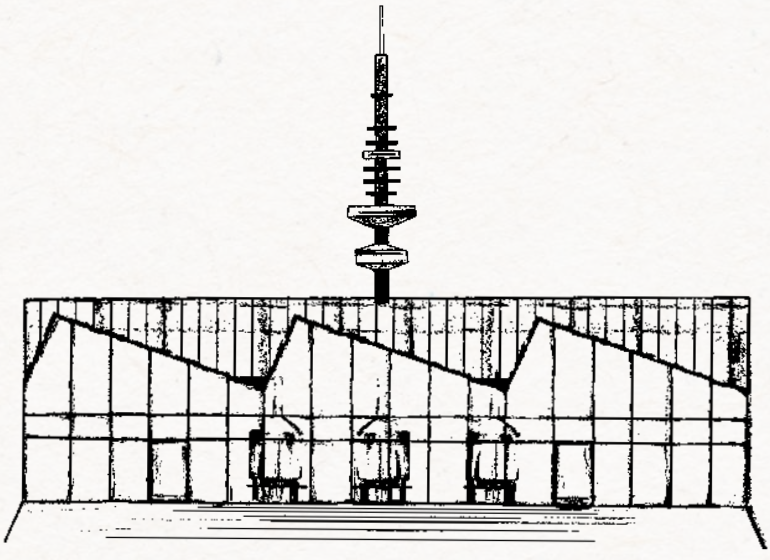
ALTES MÄDCHEN
RATSHERRN BRAUGASTHAUS

RATSHERRN BRAUGASTHAUS KÜCHE

ZERTIFIZIERTE SLOW BREWING SPITZENQUALITÄT

RATSHERRN
HAMBURG



MOIN MOIN

und herzlich Willkommen im
„Altes Mädchen", dem Ratsherrn Braugasthaus.
Schön, dass ihr hier seid!

„Altes Mädchen", mit diesem Song hat Freddy Quinn einst unser Hamburg liebevoll besungen. Zeitlos schön, immer besonders und voll frischer Energie. Das hat uns inspiriert: Als unverkennbares Hamburger Original ist auch die Ratsherrn Brauerei – seit nun 10 Jahren hier auf dem Hof befindlich – ein Kind der Hansestadt mit Wurzeln bis in die 1950er Jahre. Das Hamburger Lebensgefühl ist es, das unsere Biere transportieren, und das wir hier im „Altes Mädchen" mit euch teilen wollen.

MEHR ZU RATSHERRN ERFÄHRST DU UNTER

WWW.RATSHERRN.DE

BIERLEGENDE

HAMBURG HELL
WÜRZIG & SÜFFIG

Hamburgs Antwort auf Bayern kommt direkt aus deiner Nachbarschaft! Unser Helles besticht durch einen milden Körper mit fein ausbalancierten Hopfennoten – ohne jemals aufdringlich zu sein. Angenehm würzig, herrlich süffig.

ALKOHOLGEHALT:	5,1 %
HOPFIGKEIT:	1,5/5
LECKER DAZU:	HAMBURGER SCHNITZEL, LEICHTER ZITRONENKUCHEN
ZUTATEN:	WASSER, GERSTENMALZ, HOPFEN, HEFE

PILSENER
EHRLICH & HANSEATISCH

Ratsherrn Pilsener ist ein echtes Hamburger Original. Frisch, hopfig und schlank im Abgang. Egal, ob zum Feierabend, in der Stammkneipe oder beim schnieken Abendempfang, unser Pilsener passt immer.

ALKOHOLGEHALT:	5,2 %
HOPFIGKEIT:	2/5
LECKER DAZU:	ROASTBEEF, LABSKAUS
ZUTATEN:	WASSER, GERSTENMALZ, HOPFEN

ALTONAER ROTBIER
MALZIG & CREMIG

Schon 1536 schenkte Joachim von Lohe ein feuerrotes Bier aus. Scharen von Hamburgern pilgerten daher zum Krug am Pepermölenbek. Von St. Pauli aus betrachtet, lag dieser „all to na". Worauf sich der Legende nach der Stadtteil Altona zurückführen lässt.

ALKOHOLGEHALT:	5,2 %
HOPFIGKEIT:	2/5
LECKER DAZU:	BBQ-RIPPCHEN, HIRSCHRÜCKEN, FRUCHTGRÜTZE
ZUTATEN:	WASSER, GERSTENMALZ, HOPFEN

KÜSTEN IPA
HOPFIG & BISSIG

Frisch von der Hamburger Westküste kommt unser Küsten IPA. Ein bissiges, naturbelassenes Bier mit einem Hauch exotischer Frucht und einer erfrischenden Hopfennote. Immer richtig, nicht nur bei Hai-Alarm.

ALKOHOLGEHALT:	6,3 %
HOPFIGKEIT:	4,5/5
LECKER DAZU:	SCHARFES BBQ, THAI CUISINE, KAROTTENKUCHEN
ZUTATEN:	WASSER, GERSTENMALZ, HOPFEN, HEFE

MATROSENSCHLUCK
HOPFIG & MARITIM

Für seute Deerns und seetüchtige Matrosen. Schmeckt nach Fernweh und Abenteuer. Kein Wunder, denn dieses Weizen IPA wurde mit feinstem Aromahopfen aus Übersee eingebraut.

ALKOHOLGEHALT:	6,5 %
HOPFIGKEIT:	4/5
LECKER DAZU:	LAMMRÜCKEN, FISH'N'CHIPS,
ZUTATEN:	WASSER, GERSTENMALZ, WEIZEN MALZ, HAFERMALZ, HOPFEN, HEFE

SCHANZEN-
HOF-KÜCHE

SCHANZEN-HOF-KÜCHE

GETRÜFFELTE KARTOFFEL-BLUMENKOHL-SUPPE 8,90 €
mit Kartoffelchips & Walnussöl

FISH'N'CHIPS 18,50 €
knusprig gebackenes Seelachsfilet mit Ackergold,
Ratsherrn-Alstermayo & Gurkensalat

KARTOFFEL-KÜRBIS-SOUFFLÉ 17,50 €
auf Tomaten-Orangenragout, Nüssen & Kräutersalat

+ gegrillte Hähnchenbrust vom Kikok-Huhn + 4,50 €

GESCHNETZELTES VOM SEITAN 19,50 €
mit Pilzen, Frühlingslauch, Kirschtomaten,
veganen Kräuterspätzle & Gurkensalat

CRÈME BRÛLÉE VON DER VANILLE 7,90 €
mit saisonalen Früchten

AUS UNSERER BACKSTUBE

AUS UNSERER BACKSTUBE

Hier backen wir unser Brot täglich frisch,
mit bestem Mehl aus der Region und ausschließlich natürlichen Zutaten,
wie zum Beispiel unserem Ratsherrn Bier.

BRAUHAUSBROT ZUM TEILEN — 10,90 €

die Seele unserer Backstube in einem Brot,
zum geselligen Genießen mit drei hausgemachten Dips
-
Auf Wunsch auch mit veganen Dips.

UNSER SCHWARZES "HAUSFRAUENSTYLE" — 9,90 €

Schwarzbrot mit Emdener Matjesfilet,
Hausfrauensauce, Radieschen, Kräutersalat,
Meersalzbutter

LINSENBURGER „GESMOKED" — 17,90 €

Kartoffelbrötchen, IPA-BBQ-Sauce, Brauhaus-Trüffel-Dip,
Schmorzwiebeln, knackiger Salat, Strauchtomate,
Gewürzgurke, dazu krosses Ackergold

WAHLWEISE OBEN DRAUF FÜR JE + 1,50 €
Jalapeños | veganer Cheddar [1]

KRÄUTER-SAUERTEIG-OFENBROT — 14,90 €

AUS DER EIGENEN BÄCKEREI
mit Kräuterpesto, marinierter Bete,
Büffel-Mozzarella und Rucola

RINDERMETTSTULLE — 9,90 €

VOM RÜGEN RIND
geröstetes Brauhausbrot, rote Zwiebel,
Gewürzgurke, Radieschen,
Ratsherrn-Stullenwürze

BROTCHIPS ODER BROT — 9,50 €

mit drei hausgemachten Dips
-
Auf Wunsch auch mit veganen Dips.
Passt zwischendurch oder zum Bier, deshalb gibt's
Brotchips bei uns auch nach Küchenschluss.

Eine mit Allergenen ausgewiesene Karte erhälst Du auf Nachfrage gern von unserem Personal.

RATSHERRN KLASSIKER

RATSHERRN KLASSIKER

Nordische, echte Brauhausküche.
Aus unserer Brauerei – von unserem Hof – auf eure Teller.

ZUALLERERST

KROSSES ACKERGOLD
kross gebackene Kartoffelchips

· mit Brauhaus-Trüffel-Dip — 7,50 €
· mit Schnittlauchschmand, Brauhaus-Trüffel-Dip & IPA-BBQ-Sauce — 8,90 €
· mit scharfem Buchweizen-Chili sin Carne & würziger Käsesauce[1] — 9,90 €

SUD-KESSEL-GULASCH — 12,50 €
deftiger Eintopf, zart geschmort, mit Paprika,
Kartoffeln & Schnittlauchschmand

BRAUHAUSBRETT WEIDE
zum Teilen, ab 2 Personen
16,90 € P.P.

Von unserem Hof:
hausgemachte Schinken-& Wurstspezialitäten vom
Rügen Rind & Bio-Schwein, norddeutscher Käse, mit Brot & Butter

BRAUHAUSBRETT WIESE
zum Teilen, ab 2 Personen
15,90 € P.P.

liebevoll zusammengestellte Auswahl an Käse &
vegetarischen Kleinigkeiten, mit Brot & Butter

HAUPTSACHEN

ALTES MÄDCHEN BURGER — 18,90 €
IPA-BBQ-Sauce, Brauhaus-Trüffel-Dip, Schmorzwiebeln,
knackiger Salat, Strauchtomate, eingelegte Gurke,
Käse-Gewürz-Bun, dazu krosses Ackergold

WAHLWEISE OBEN DRAUF FÜR JE + 1,50 €
krosser Bacon | Jalapeños | würziger Käse [1]

GOLDBRAUNES SCHNITZEL — 18,90 €
VOM STROH-SCHWEIN
kross gebacken, mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat,
Preiselbeeren & Zitrone

RATSHERRN KNÖDEL — 16,90 €
Semmelknödel mit Ratsherrn Hamburger Hell, Spinat,
gehobeltem Deichkäse, Bröselschmelze & Rahmpilzen

HAUSGEMACHTE FRIKADELLE FÜR LEGENDEN — 17,90 €
VOM RÜGEN RIND UND BIO-SCHWEIN
aus unserer eigenen Metzgerei, Rotbierrahm,
Schmorzwiebeln, Buttermöhren, cremiges Kartoffelpüree

LECKERES VOM
RÜGEN RIND

LECKERES VOM RÜGEN RIND

BIO-FREILANDHALTUNG AUF DEN RÜGENER SALZWIESEN

Unsere Rinder grasen auf den Rügener Salzwiesen mit Meerblick.
Wir sind stolz darauf, diese Freude und Liebe zur Natur und zu unseren Tieren mit euch zu teilen. Von der artgerechten, ökologischen Aufzucht über die Metzgerei bis hin zu ganzheitlicher Verarbeitung kommt alles aus einer Hand.
Dafür steht unser Rügen-Rind-Siegel.

OCHSENSCHLUCK VOM RÜGEN RIND — **9,50 €**
kräftige Rinderbrühe mit Wurzelgemüse,
Pfannkuchenstreifen & Kräutern

OMAS GULASCH — **19,90 €**
deftig & zart, Schmorsauce, Buttermöhren,
gebratene Serviettenknödel

KÖNIGSBERGER KLOPSE — **18,90 €**
Kapernsauce, cremiges Kartoffelpüree, marinierte Bete

WAHRE LIEBE
ALLERLEI VOM RÜGEN RIND — zum Teilen, ab 2 Personen **24,50 € P.P.**
Ochsenschluck, Gulasch & Schmorsauce,
Königsberger Klopse & Kapernrahm, Mettstulle,
Steak- & IPA-BBQ-Sauce, Buttermöhren, Kartoffelpüree,
Ackergold & Brauhaus-Trüffel-Dip

BRAUHAUS
ACKERGUT

BRAUHAUS ACKERGUT

Für alle Veggies & Flexis unter euch –
ganz ohne Fleisch.

FREDDYS HAFERSCHNITZEL — 16,90 €
kross gebacken, mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat,
Zitrone & Preiselbeeren

HAMBURGER HAUSMANNSKOST — 15,50 €
Labskaus mit Sojahack, Rote Bete,
Gewürzgurke & Spiegelei
-
Auf Wunsch auch vegan (ohne Spiegelei) möglich.

CAESAR SALAD — 13,50 €
knackiger Römersalat, hausgemachtes Dressing, Kirschtomaten,
Radieschen, gehobelter Grana Padano, Croûtons

WAHLWEISE OBEN DRAUF:

· Büffel-Mozzarella, Kräuterpesto + 6,00 €
· gebratene Kikok-Hähnchenbrust & krosser Bacon + 4,50 €
· gebratene Steakstreifen vom Rügen Rind + 7,50 €

FÜR DIE
SÜSSEN

FÜR DIE SÜSSEN

Noch Platz für Nachtisch?
Kaffee & mehr findest Du in unserer Getränkekarte.

FRANZBRÖTCHEN-TIRAMISU — 8,90 €
mit hausgemachten Franzbrötchen,
Ratsherrn-Matrosenschluck, Mascarpone & Kakao

SCHOKOLADEN-PORTER-BROWNIE — 7,90 €
marinierte Beeren, Vanille-Tonkabohnen-Schaum

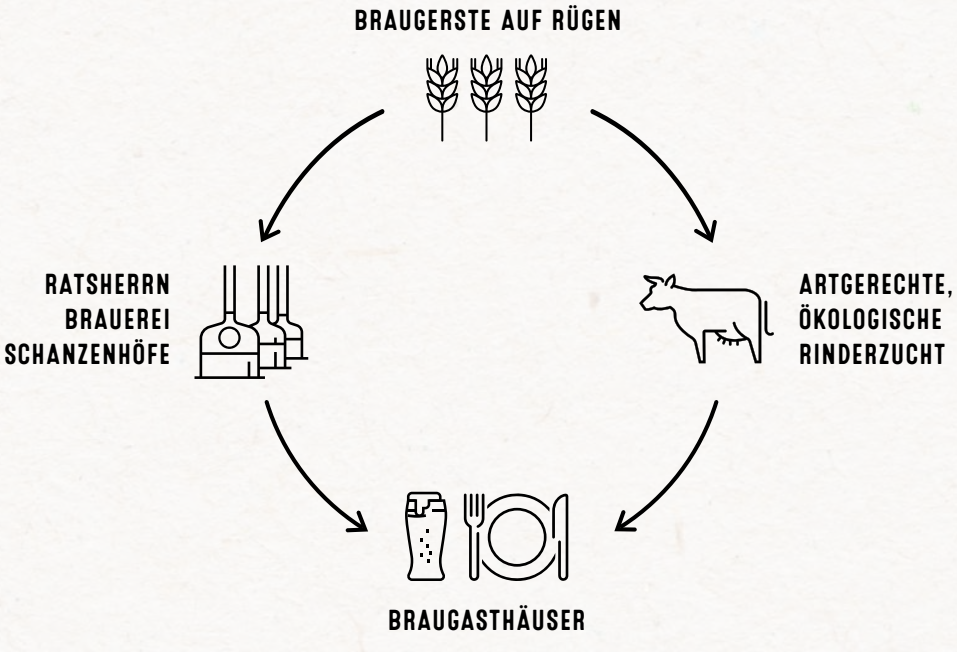
ALLE GUTEN DINGE — 12,50 €
sind drei Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie

ALTES MÄDCHEN-ABSACKER — 7,90 €
Bierpraline aus weißer Schokolade,
Espresso, Ratsherrn-Likör 2cl

VOM HALM INS GLAS UND VOM ACKER AUF DEN TELLER

Mit der hier vorliegenden neuen Speisekarte möchten wir Euch auf eine spannende Reise mitnehmen: Auf die vom zukunftsorientierten Wirtschaften in Kreisläufen. So bewirtschaften wir seit über 20 Jahren auf der Insel Rügen eigene landwirtschaftliche Flächen, die wir sowohl für den Ackerbau als auch für unsere artgerechte ökologische Rinderhaltung nutzen. Hierdurch decken wir bereits den 100%-igen Bedarf an Rindfleisch für unsere Gastronomie. Unser nächstes Ziel ist es, auch im Bereich Braugerste unabhängiger zu werden. Das erste eigene Getreide von der Insel Rügen wurde schon dieses Jahr hier in Hamburg vermälzt.

Mit diesem Wertschöpfungskreislauf von der Urproduktion über die Schlachtung der Tiere und der Verarbeitung des Fleisches bis hin zu Dir als Endkonsument, möchten wir unseren Beitrag für mehr Transparenz in der Lebens- und Ernährungswirtschaft leisten. Wir versorgen unsere Gastronomie mit frischestem Qualitätsbier und hochwertigen Feinkostspezialitäten, so dass Du als Gast Freude am ganzheitlichen Genuss erleben kannst. Guten Appetit & Prost!



MEHR ZU UNSEREM HOF ERFÄHRST DU UNTER

WWW.LANDWERT.DE

HINWEISE

VEGAN

GLUTENFREI

VEGETARISCH

BIO-FLEISCH VOM RÜGEN RIND

ZUSATZSTOFFE

1 – mit Farbstoff 2 – mit Konservierungsstoff oder: konserviert mit
3 – mit Geschmacksverstärker 4 – mit Süßungsmittel(n)
4b – mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)
5 – kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
6 – enthält eine Phenylalaninquelle 7 – mit Antioxidationsmittel
8 – mit Phosphat 9 – mit Milcheiweiß 10 – koffeinhaltig
11 – Chininhaltig 12 – geschwärzt 13 – geschwefelt
14 – mit Nitritpökelsalz 15 – mit Nitrat 16 – gewachst
17 – Taurin 18 – gentechnisch veränderter Rohstoff

DE-ÖKO-006