



**RATSHERRN  
BRAUGASTHAUS  
KÜCHE**





**BIERLEGENDE**

# 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

**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 schneiklen Abendempfang, unser Pilsener passt immer.

**ALKOHOLGEHALT:** 4,9 % • **HOPFIGKEIT:** 2,5/5

**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

**ZUTATEN:** Wasser, Gerstenmalz, Hopfen



# BIERLEGENDE



## 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

**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 eingebracht.

**ALKOHOLGEHALT:** 6,5 % • **HOPFIGKEIT:** 4/5

**ZUTATEN:** Wasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hafermalz, Hopfen, Hefe



## ZWICKEL NATURTRÜB & WÜRZIG

Zwickel, so nannte man ursprünglich die vom Braumeister entnommene Bierprobe vom Lagertank. Bis heute gilt das Zwickel als ehrlichster und reinster Biergenuss. Naturtrüb, leicht würzig, mit einer milden Kohlensäure. Unser Ratscherrn Zwickel hat einen feinen Malzkörper und grasige Hopfenaromen.

**ALKOHOLGEHALT:** 5,2 % • **HOPFIGKEIT:** 1/5

**ZUTATEN:** Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe





**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“

18,90 €



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<sup>1</sup>

## KRÄUTER-SAUERTEIG-OFENBROT

14,90 €



AUS DER EIGENEN BÄCKEREI

mit Kräuterpesto, marinierter Bete,  
Büffel-Mozzarella und Rucola

## RINDERMETTSTULLE

9,90 €



VOM RÜGEN RIND (BIO)

geröstetes Brauhausbrot, Aprikosenchutney,  
Kresse, Ratsherrn-Stullenwürze

## ALTES MÄDCHEN BRUSCHETTA

9,50 €



Ratsherrn-Hummus, Avocado, grüne Gurke,  
Tomate, Gartenkräuter

## BROTCHIPS ODER BROT

9,50 €



mit drei hausgemachten Dips

-

Brotchips bei uns auch nach Küchenschluss.

# RATSHERRN KLASSIKER



# RATSHERRN KLASSIKER

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

## SNACKEN & TEILEN

### KROSSES ACKERGOLD

kross gebackene Kartoffelchips mit Schnittlauchschmand, Brauhaus-Trüffel-Dip & IPA-BBQ-Sauce

8,90 €



### LIEBLINGSBIERBEGLEITER

deftige Nachos

- mit scharfem Buchweizen-Chili sin Carne & würziger Käsesauce, Röstzwiebeln, Jalapeños 
- mit gezupfter Bolognese (Bio), würziger Käsesauce<sup>1</sup>, Röstzwiebeln, Jalapeños 

11,50 €



### PFEFFERBEISSER <sup>14</sup>

aus eigener Produktion vom Rügen Rind, Senf, Meerrettich, Brauhausbrot, Butter

12,90 €



## HAUPTSACHEN

### BUTTERZARTE HAXE <sup>14</sup> VOM EICHENTAL-SCHWEIN

ohne Knochen, krosse Schwarte, Bier-Jus, Zwickelkraut, Serviettenknödel

18,90 €



### ALTES MÄDCHEN SCHLEMMERFILET

Seelachsfilet, Bordelaiser Kruste, lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, Dill, Radieschen

14,50 €



### GOLDBRAUNES SCHNITZEL VOM EICHENTAL-SCHWEIN

kross gebacken, mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren & Zitrone

19,90 €



### HAUSGEMACHTE FRIKADELLE FÜR LEGENDEN VOM RÜGEN RIND (BIO) UND EICHENTAL-SCHWEIN

aus unserer eigenen Metzgerei, Bierrahmsauce, Schmorzwiebeln, Buttermöhren, cremiges Kartoffelpüree

17,90 €



### FISH'N'CHIPS

knusprig gebackenes Seelachsfilet mit krossem Ackergold, Alstermayo und Gurkensalat

18,50 €





**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.



### ALTES MÄDCHEN BURGER

100% Beefpatty vom Rügen Rind (Bio), IPA-BBQ-Sauce, Brauhaus-Trüffel-Dip, Schmorzwiebeln, knackiger Salat, Strauchtomate, eingelegte Gurke, Käse-Gewürz-Bun, dazu krosses Ackergold

18,90 €



### WAHLWEISE OBEN DRAUF: FÜR JE + 1,50 €

krosser Bacon<sup>14</sup> | Jalapeños | würziger Käse<sup>1</sup>

### DOPPELT SO GUT + 10,00 €

Doppelt Beef, doppelt Bacon<sup>14</sup>, doppelt Käse<sup>1</sup>

### OMAS GULASCH

deftig & zart, Schmorsauce mit Pilzen, Buttermöhren, gebratene Serviettenknödel

19,90 €



### RATSHERRN ROULADE

Schmorsauce, Rotkohl, gebratene Serviettenknödel

21,90 €



### WAHRE LIEBE

### ALLERLEI VOM RÜGEN RIND

Pfefferbeißer, Mettstulle, Gulasch & Schmorsauce, Ratsherrn Roulade, Steak- & IPA-BBQ-Sauce, Buttermöhren, Kartoffelpüree, Ackergold & Brauhaus-Trüffel-Dip

ab 2 Personen

24,50 € P.P.



A close-up photograph of a salad. The salad consists of various green leafy vegetables, including lettuce and microgreens. There are also sliced radishes, a tomato slice, and a piece of fried food, possibly a falafel. The text "BRAUHAUS ACKERGUT" is overlaid in the center of the image in a white, bold, sans-serif font with a black outline.

**BRAUHAUS  
ACKERGUT**

# BRAUHAUS ACKERGUT

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

## FREDDYS HAFERSCHNITZEL

kross gebacken, mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat,  
Zitrone & Preiselbeeren

17,90 €



## RATSHERRN KNÖDEL

Semmelknödel mit Ratsherrn Hamburg Hell, Spinat,  
gehobeltem Deichkäse, Bröselschmelze & Rahmpilzen

16,90 €



## ALTES MÄDCHEN SENFEIER

2 wachsweiche Bio-Eier, Senfrahm, cremiges  
Kartoffelpüree, Rote Bete

13,90 €



## CEASAR SALAD

knackiger Römersalat, hausgemachtes Dressing,  
Kirschtomaten, Radieschen, gehobelter Grana Padano, Croûtons

13,50 €



### WAHLWEISE OBEN DRAUF:

- Büffel-Mozzarella, Kräuterpesto + 4,90 €
- gebratene Kikok-Hähnchenbrust & krosser Bacon + 4,90 €
- gebratene Steakstreifen vom Rügen Rind (Bio)  + 5,90 €

FÜR DIE SÜSSEN



# FÜR DIE SÜSSEN

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

## FRANZBRÖTCHEN-TIRAMISU

8,90 €



mit hausgemachten Franzbrötchen,  
Ratsherrn-Matrosenschluck, Mascarpone & Kakao

## SCHOKOLADEN-PORTER-BROWNIE

7,90 €



marinierte Beeren, Himbeersorbet

## ALLE GUTEN DINGE

12,50 €



sind drei Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie

## ALTES MÄDCHEN-ABSACKER

7,90 €

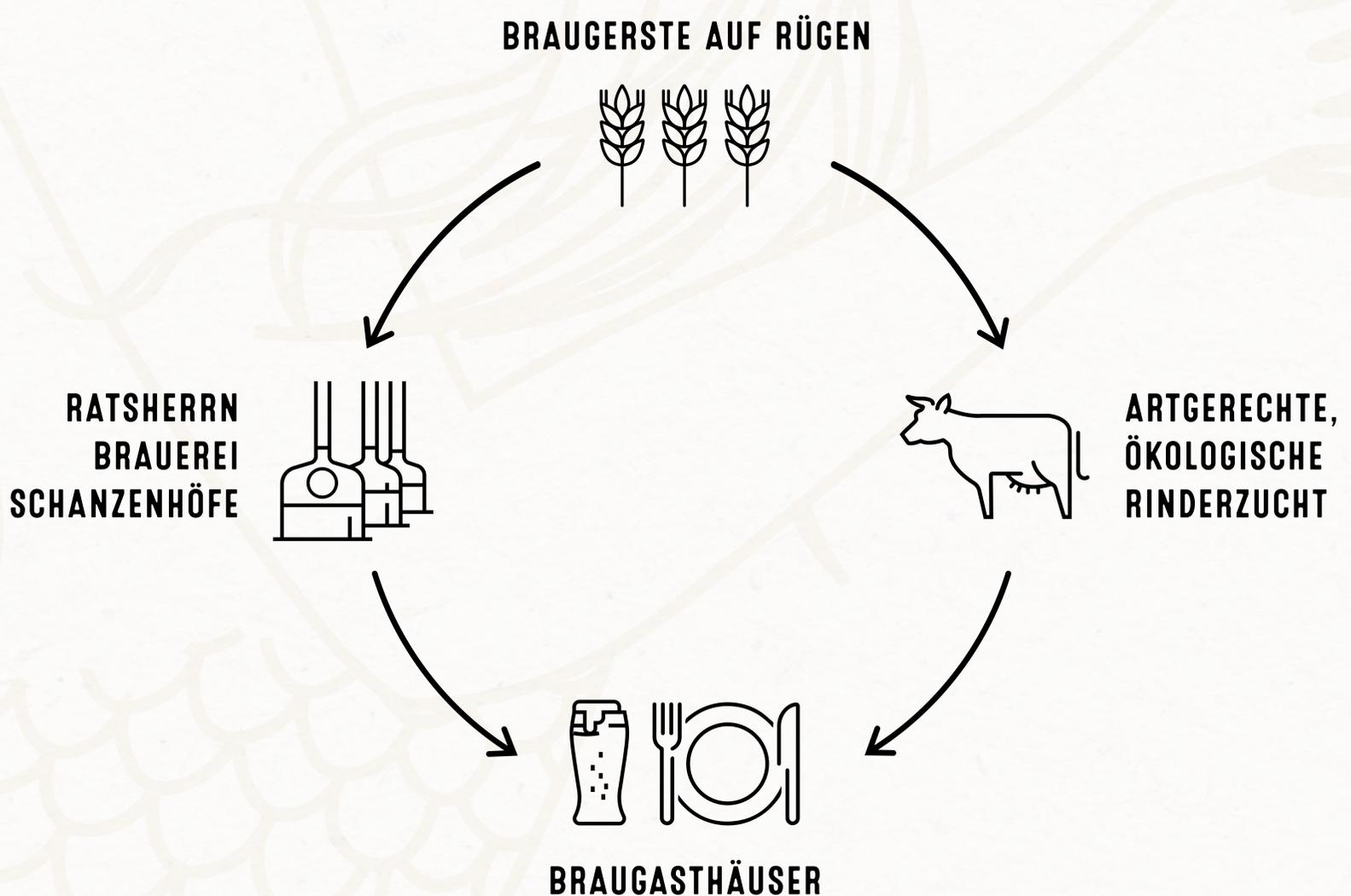


Bierpraline aus weißer Schokolade, Espresso,  
Ratsherrn-Nuss-Likör 2cl

# 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 frischstem Qualitätsbier und hochwertigen Feinkostspezialitäten, sodass du als Gast Freude am ganzheitlichen Genuss erleben kannst. Guten Appetit & Prost!



**MEHR ZU UNSEREM HOF ERFÄHRST DU UNTER  
[WWW.LANDWERT.DE](http://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

Unsere Serviceleitung informiert dich gern über Allergene & weitere Zusatzstoffe.

**DE-ÖKO-006**