

Speise karte

**Ratsfeller
Dortmagen**

Ratskeller

das Brauhaus für
Dormagen

Genießen Sie das warme Ambiente und die Gastfreundschaft des Ratskeller in Dormagen.

Unser Küchenmotto lautet:

„Geschmack durch Kochen, ohne Abkürzung der Lebensmittelindustrie!“

Frische, geschmackvolle Produkte, nach Möglichkeit regional/lokal, gehören natürlich zum Standard. Geschmacklich geht es klar in Richtung deutsche Brauhaus-Küche. Dazu empfehlen wir eines unserer frisch angeschlagenen Zapfbiere, die aus sechs Zapfhähnen laufen. Alternativ ein gutes Glas Wein, den wir ausschließlich über Winzer beziehen.

Egal ob jung oder alt, mit Freunden oder Familie, mit Verein oder Firma. Genießer oder Stimmungsmacher, hier bist Du richtig!

*Die Ratskeller-Familie freut sich
mit authentischer Leidenschaft, Spaß und Überzeugung
für Euch da zu sein.*

Vorspeisen in der Pfanne serviert

01	Frische Champignons	9,90 €
	gebraten, mit Kräutern & Wein verfeinert, und ein Schlag Quark-Dip. dazu wird Brot gereicht	
02	Warmer Fetakäse	9,90 €
	mit Tomaten, Knoblauch, Chili, Kräutern und Brot	
03	Gebratene Garnelen	13,90 €
	mit Knoblauch, Chili, Butter, Kräutern und Wein, dazu wird Brot gereicht	

Salate mit hausgemachtem Joghurt-Dressing

04	Kleiner Beilagen-Salat	3,00 €
05	Großer gemischter Salat	8,90 €
06	Gemischter Salat mit gebratenen Champignons	13,90 €
07	Gemischter Salat Ziegenkäse mit karamellisierten Walnüssen	15,90 €
08	Gemischter Salat mit Zitronen-Hähnchen	14,90 €
09	Gemischter Salat mit Garnelen	19,90 €
10	Gemischter Salat mit Steakstreifen	19,90 €
11	Gemischter Salat mit Lachsfilet	19,90 €

Suppen mit Brot serviert

12	Schnurbartsuppe	9,50 €
	deftig gekochtes Sauerkraut mit Speck, Würstchen etc.	
13	Opas scharfe Gulaschsuppe	9,50 €
	100% Rindfleisch, Kartoffeln, Kümmel	

Die Kasalla-Griller -exklusiv bei uns-

Eine Bratwurst von Thorsten Legat und Eddy the Butcher. Seit 2021-2024 in Folge mit dem Goldpreis ausgezeichnet, laktose- und glutenfrei. Danke Eddy!

14	Currywurst vom Kasalla-Griller	11,90 €
	mit hausgemachter Currysoße und Pommes Frites	
15	Doppelte Currywurst	15,90 €
	mit Pommes Frites	
16	Kasalla-Bratwurst	13,50 €
	mit hausgemachtem Kartoffelstampf und Sauerkraut	

Die Allergendokumentation sowie die Zusatzstoffe erhalten Sie bei unserem Personal.
Fragen Sie bitte nach.

Hauptspeisen -auch als Rentnerportion bestellbar-

3 x Reibekuchen, als Variation mit:

20	- hausgemachtem Apfelkompott, Rübenkraut und Salat	12,90 €
21	- Räucherlachs, Salat und Meerrettich in Sahne	17,90 €
22	Ratsfrikadelle vom Dry Age (gereiftem Emsrind), ca. 200g mit Laugengebäck gespickt, medium gebraten und leckerem Senfkäse gratinierter, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat	18,90 €
23	Schweinebraten mit leckerem Sauerkraut und frischem Kartoffelstampf	16,90 €
24	Selbst gerollte Rinderroullade mit hausgemachtem Kartoffelstampf und leckerem Rotkohl	23,90 €
25	Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak (230g) mit hausgemachtem Kartoffelstampf und Salat	27,90 €
26	Hausgemachtes Käsespätzle mit 100% Bergkäse, Röstzwiebeln und Salat	15,90 €
27	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße mit hausgemachtem Spätzle und Salat	16,90 €
28	Rindergeschnetzeltes aus der Hüfte mit frischen Champignons in Rahm und hausgemachtem Spätzle sowie Salat	21,90 €
29	Himmel un Äd gebratene Blutwurst, Kartoffelstampf, Schmorzwiebeln und Apfelkompott	14,90 €
30	Schweinesteak mit Schmorzwiebeln, frischem Kartoffelstampf und Salat	16,90 €
31	Vegetarische Ratspfanne Rosmarin-Drillinge mit frischem gebratenem Gemüse. Kräuter, Knoblauch und Chili geben den gewissen Kick	14,90 €
32	Spaghetti Ratskeller-Style geschwenkt mit frischen Tomaten, Chili, Knoblauch, Wein und Kräutern	11,90 €
33	Spaghetti Ratskeller-Style geschwenkt mit frischen Tomaten, Chili, Knoblauch, Wein und Kräutern, dazu Garnelen, Steakstreifen oder Lachsfilet	19,90 €
34	Fisches Lachsfilet in Sahne-Spinat-Soße mit Cherrytomaten und Spaghetti	19,90 €
35	Fisches Lachsfilet mit Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln	21,90 €

Dienstag is(s)t Schnitzeltag

Jeden Dienstag klopfen wir den Schnitzelpreis auf 14,90 €
Schnitzel, Pommes und wahlweise Salat oder eine Soße

- Alle Schnitzel auch als Rentnerportion bestellbar -

Paniertes Schnitzel vom frischen Schweinelachs oder von der Hähnchenbrust

40	- mit Pommes Frites und Salat	16,90 €
41	- mit Kartoffelsalat	16,90 €
42	- mit Bratkartoffeln und Salat	18,90 €

Das Kalbsschnitzel kann das auch:

43	- mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone	27,90 €
44	- mit Pommes Frites und Salat	27,90 €
45	- mit Bratkartoffeln und Salat	29,90 €

Wie wäre es noch mit einer hausgemachten Soße dazu?

46	- Champignon-Rahmsoße · Paprikasoße · Pfeffersoße	je 3,00 €
	- Soße Hollandaise	
47	- Ketchup, Mayonnaise	je 1,00 €



Koch Franz kann's !

Mittwochs ist Burger-Time!

Bacon & Chedarkäse on Top, gratis!

Ein Burger in seiner besten Grundform, das Geschmackserlebnis ausschließlich durch hochwertige Zutaten!

Mit Absicht wird auf Burgersoßen verzichtet.

Probieren Sie selbst, und Sie werden es verstehen.

Bestes frisches Dry Aged Hackfleisch vom Emsrind, 200g Paddy medium gebraten, von Salat, Tomate, Gurke begleitet, angerichtet auf Burger Buns.

50	Serviert mit Pommes Frites und hausgemachtem Krautsalat	14.90 €
51	Toppings: gebratener Speck, Chedarkäse	je 2.00 €
52	Extra 200g Patty zum Doppelburger	6.50 €

Vegetarischer Burger Ratskeller-Style

53	Reibekuchen Pattys gestapelt auf Burger Bun mit Salat, Tomate, Gurke und Meerrettich-Mayonnaise abgerundet. Serviert mit Pommes Frites und hausgemachtem Krautsalat	14.90 €
54	Topping Empfehlung: leckerer Räucherlachs und Röstzwiebeln	5.00 €

Die Steak-Seite

60	Rumpsteak 230g mit Pommes Frites und Salat	26,90 €
61	Rumpsteak 300g mit Pommes Frites und Salat	31,90 €
62	Rumpsteak 230g mit Rosmarin-Kartoffeln und frischem Gemüse	29,90 €
63	Rumpsteak 300g mit Rosmarin-Kartoffeln und frischem Gemüse	34,90 €
64	Pfeffersteak 230g mit Krokettens und Salat	29,90 €
64	Hüftsteak 250g mit Pommes Frites und Salat	22,90 €
64	Hüftsteak 180g mit Pommes Frites und Salat	18,90 €

Zu allen Steaks reichen wir selbstgemachte Kräuterbutter!

La Morocha | Rind | Argentinien

Das „La Morocha“-Fleisch stammt von Kindern, die frei in der argentinischen Natur aufgewachsen sind. Sie ernähren sich ausschließlich von grünen Wiesen und klarem Wasser, unbelastet von schädlichen Umwelteinflüssen - ohne Kraftfutter.

Das Fleisch zeichnet sich durch einen hohen Omega-3-Fettsäurengehalt, einen geringen Cholesterinanteil und einen hohen Anteil an Vitamin E aus.



Dessert

70	Omas Grießbrei	7,50 €
	warm serviert mit hausgemachtem Apfelkompott und Zimt	
71	Schokosoufflé mit Vanilleeis	8,90 €
72	Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	7,50 €
	Crêpe , hausgemacht	
73	- mit Nutella, Marmelade oder Zimt und Zucker	6,90 €
74	- mit Vanilleeis, heißen Kirschen und Sahne	10,90 €

Kinderfutter

80	Kleines Ferkel	8,90 €
	kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites	
81	Fischers Fritz	7,90 €
	vier Fischstäbchen mit Pommes Frites	
82	Rote Nudel	7,50 €
	mit Tomatensoße	
83	Butternudeln	6,50 €
84	Kinderteller	0,00 €
	klar doch, zum Mitfüttern bei Mama und Papa	

Ketchup oder Mayonnaise zum Kinderfutter gratis!

Erfrischungsgetränke

Coca Cola	0.20 l Flasche/Glas 0.5 l		2,80 €/4,90 €
Coca Cola Zero	0.20 l Flasche/Glas 0.5 l		2,80 €/4,90 €
Mezzo Mix	0.20 l Flasche/Glas 0.5 l		2,80 €/4,90 €
Fanta	0.20 l Flasche/Glas 0.5 l		2,80 €/4,90 €
Sprite	0.20 l Flasche/Glas 0.5 l		2,80 €/4,90 €
ViO Still	0.25 l Flasche		2,80 €
	0.75 l Flasche		6,90 €
Apollinaris Sprudel	0.20 l Flasche		2,80 €
	0.75 l Flasche		6,90 €
Fuze Tea Zitrone	0,30 l Flasche		3,60 €
Fuze Tea Pfirsich	0,30 l Flasche		3,60 €
Vitamalz	0,33 l Flasche		3,60 €
ViO Apfelschorle	0,30 l Flasche		3,60 €
ViO Rhabarberschorle	0,30 l Flasche		3,60 €
ViO Johannisbeerschorle	0,30 l Flasche		3,60 €
Red Bull Dose	0,25 l Dose		3,50 €
Red Bull Sugarfree	0,25 l Dose		3,50 €
Red Bull Kokos Blaubeere	0,25 l Dose		3,50 €
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l Flasche		3,00 €
Schweppes Ginger Ale	0,20 l Flasche		3,00 €
Schweppes Wild Berry	0,20 l Flasche		3,00 €

Veltins Fassbrausen 0,0% Alkohol

Zitrone	0,33 l Flasche		3,60 €
Holunder	0,33 l Flasche		3,60 €
Mango-Maracuja	0,33 l Flasche		3,60 €

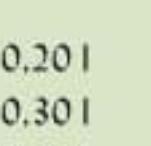
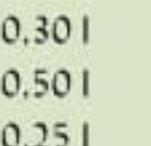
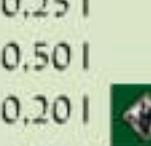
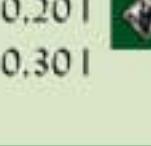
Graninisäfte im Glas

Orange	0,20 l	2,90 €
Apfel	0,20 l	2,90 €
Maracuja	0,20 l	2,90 €
Alle Säfte auch als Schorlen erhältlich	0,20 l 2,90 €	0,50 l 5,20 €

Warme Getränke

Kaffee Crema	2,50 €
Kaffee Crema, groß	3,50 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,70 €
Heißer Kakao	3,50 €
Heißer Kakao mit Rum	5,50 €
Weisse Schokolade	3,50 €
Weisse Schokolade mit Baileys	5,50 €
Tee, verschiedene Sorten	3,00 €
Frische Minze mit Zitrone	3,90 €

Biere vom Fass

Mühlen Kölsch	4,8 %		0,20 l	2,10 €
Mühlen Kölsch	4,8 %		0,30 l	3,00 €
Spaten Helles im Glas	5,2 %		0,30 l	3,50 €
Spaten Helles im Steinkrug	5,2 %		0,50 l	5,50 €
Veltins Pils	4,8 %		0,25 l	3,00 €
Veltins Pils im Glaskrug	4,8 %		0,50 l	5,50 €
Bolten Alt	4,9 %		0,20 l	2,10 €
Bolten Alt	4,9 %		0,30 l	3,00 €

Alle Biersorten auch als Radler, Alster, Drecksack
oder Schuss preisgleich erhältlich.

Bierwelt in Flaschen

Franziskaner Weizen	5,3 %	0,50 l	4,90 €
Franziskaner Alkoholfrei	0,5 %	0,30 l	4,90 €
Spaten Helles Alkoholfrei	0,5 %	0,50 l	4,90 €
Veltins Pils Alkoholfrei	0,0 %	0,33 l	3,50 €
Grevensteiner Landbier	5,2 %	0,33 l	3,50 €
Rothaus Tannenzäpfle	5,1 %	0,33 l	3,50 €
Leffe Blonde	6,6 %	0,33 l	3,90 €
Corona	4,9 %	0,33 l	3,90 €

Longdrinks

Gin Tonic Beefeater		0,3 l	7,50 €
Caipirinha	Pitu Rum, Limetten, Rohzucker etc.	0,3 l	7,50 €
Mojito	Barceló Rum, Limettensaft, Minze, Rohzucker	0,3 l	7,50 €
Cuba Libre	Barceló Gran Añejo premium Rum Cola und Limette	0,3 l	7,50 €
Santo Libre	Barceló Gran Añejo premium Rum verbindet sich mit spritziger Sprite	0,3 l	7,50 €
Vodka Red Bull		0,3 l	7,50 €
Vodka Lemon		0,3 l	6,50 €
Vodka Orange		0,3 l	6,50 €
Belveder Premium Vodka	mit Orangensaft	0,3 l	8,90 €
Bacardi Razzberry	Sprite	0,3 l	6,50 €
Batida de Coco	Orage	0,3 l	7,50 €
Amaretto	Apfel	0,3 l	7,50 €

Apéritifs

Aperol Spritz		0,3 l	7,50 €
Sarti Spritz		0,3 l	7,50 €
Hugo		0,3 l	7,50 €
Campari Spritz		0,3 l	7,50 €
Rhabarber Spritz mit Likör 43		0,3 l	7,50 €
Limoncello Spritz		0,3 l	7,50 €
Lillet Wild Berry		0,3 l	7,50 €
Malibu-Orange-Maracuja-Mix		0,3 l	7,50 €

Donnerstags knallen die Korken, alle Apéritifs 6,00 €

Spirituosen

Jack Daniels Tennessee Whisky	40 %	2 cl	3.50 €	4 cl	5.50 €
Jameson Irish Whisky	40 %	2 cl	3.50 €	4 cl	5.50 €
Ron Barcelo Gran Anejo Rum	37 %	2 cl	3.50 €	4 cl	5.50 €
Legendario Elixier de Cuba Rum	34 %	2 cl	3.50 €	4 cl	5.50 €
Belvedere Premium Vodka	40 %	2 cl	4.50 €	4 cl	7.50 €
Absolut Vodka	40 %	2 cl			2.50 €
Baileys	17 %	4 cl			4.80 €
Ramazzotti mit Zitrone	30 %	4 cl			4.80 €
Malibu Coco Rum Likör	21 %	2 cl			2.50 €
Tequila Cuervo Silver	38 %	2 cl			3.00 €
Tequila Cuervo Gold	38 %	2 cl			3.00 €
Julischka	25 %	2 cl			2.50 €
Ouzo Plomari	40 %	2 cl			2.50 €
Linie -Aquavit-	41 %	2 cl			3.50 €

Obstler vom Birkenhof

Alte Kirsch	40 %	2 cl			3.50 €
Alte Williamsbirne	40 %	2 cl			3.50 €
Alte Himbeere	40 %	2 cl			3.50 €
Alte Pflaume	40 %	2 cl			3.50 €
Alte Marille	40 %	2 cl			3.50 €
Haselnuss	32 %	2 cl			3.50 €

Kurze

Flimm Bärbelchen	17 %	2 cl			2.50 €
Flimm Glitter Pitter	18 %	2 cl			2.50 €
Flimm Kabänes	30 %	2 cl			2.50 €
Flimm Korn	40 %	2 cl			2.50 €
Flimm Waldmeister	17 %	2 cl			2.50 €
Jägermeister	35 %	2 cl			2.50 €
Kajüte Lemo Cheesecake	15 %	2 cl			2.50 €
Schwesterherz	15 %	2 cl			2.50 €
Kettenfett	25 %	2 cl			2.50 €
Mühlenkräuter	40 %	2 cl			2.50 €

Gerne mixen wir auch Ihre Lieblingskombination!

Offene Weine

Grauer Burgunder, trocken, exclusiv

Tina Pfaffmann, Pfalz

Erdig, voluminös aber doch spritzig. Seine Cremigkeit und sein Alkoholgehalt lassen ihn recht wuchtig wirken.

0,2 l Glas 5,90 €

0,75 l Flasche 19,90 €

Riesling Classic, feinherb

Wachtenburg Winzer, Pfalz

Ein klarer und typischer Riesling mit viel Frucht und dem richtigen Maß an Restsüße.

0,2 l Glas 5,90 €

0,75 l Flasche 19,90 €

Rotwein Merlot, trocken

Weingut Lergenmüller, Pfalz

Dieser Merlot ist mit einer Eleganz ausgestattet, die sich mit einem feinen Duft von Herzkirschen und einem würzigen Körper präsentiert. Der perfekte Begleiter bei kräftigen Speisen.

0,2 l Glas 5,90 €

0,75 l Flasche 19,90 €

Wildklasse, Rot Cuvee

Weingut Hirsch, Württemberg

Lemberger, Cabernet und Merlot.
Würzig, vollmundig und dennoch schön ausbalanciert.
Viel Kraft und Frucht bei angenehmer Wucht.

0,2 l Glas 5,90 €

0,75 l Flasche 19,90 €

Roséwein Wildklasse, rosé, fruchtig

Weingut Hirsch, Württemberg

Dieser la-Wein geht bis spät in die Nacht. Das animierende Fruchtspiel erinnert an frische Himbeeren und reife Erdbeeren; überwiegend aus alten Reben mit tiefen Wurzeln, knapp über „trocken“. Dank abgestoppter Gärung strahlt die Restsüße wie bei allen Wildklasse-Weinen für ein gehobenes Easydrinking-Feeling.

0,2 l Glas 5,90 €

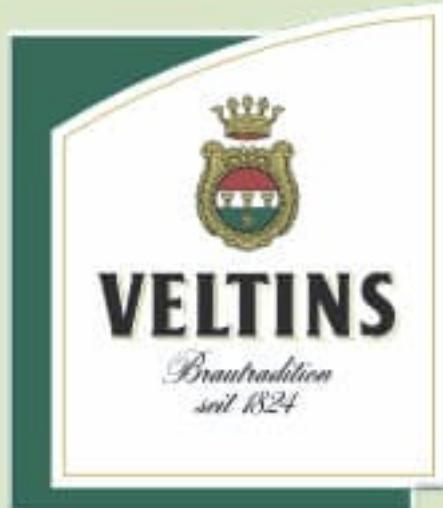
0,75 l Flasche 19,90 €

Mionetto Prosecco's, mehr als nur ein Prosecco

Mionetto Spumante Vivo halb trocken.
Moderne Spumante, süffig, delikat, blumig.
Der passt immer

0,1 l Glas 4,00 €

0,75 l Flasche 21,50 €



Ratsfeller Dormagen



Durchgehend warme Küche!

11.30 - 21.00 Uhr

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag 11.30 - 22.00 Uhr

Donnerstag, Freitag, Samstag bei guter Stimmung auch länger!

Ratsfeller Dormagen

Gutbürgerliche Küche | Catering

Brauhaus | Biergarten | Festsaal | Restaurant

Räumlichkeiten für bis zu 180 Personen auf zwei Ebenen

Hochzeiten | Firmen-Events | Geburtstage | Familienfeiern aller Art

Trauerfeiern

Kölner Straße 80 in 41539 Dormagen

Inh.: Michael Franz

Telefon 02133.4000585