

Speise karte

Hatzfeller
Dormagen

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

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 | Schnurrbartsuppe
deftig gekochtes Sauerkraut mit Speck, Würstchen etc. | 9,50 € |
| 13 | Opas scharfe Gullaschsuppe
100% Rindfleisch, Kartoffeln, Kümmel | 9,50 € |

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

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 gratiniert, 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
- Soße Hollandaise | je 3,00 € |
| 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 Kroketten 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 Rindern, 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-Fettsäuregehalt, einen geringen Cholesterinanteil und einen hohen Anteil an Vitamin E aus.



Dessert

- | | | |
|----|---|---------|
| 70 | Omas Grießbrei
warm serviert mit hausgemachtem Apfelkompott und Zimt | 7,50 € |
| 71 | Schokosoufflé mit Vanilleeis | 8,90 € |
| 72 | Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

Crêpe , hausgemacht | 7,50 € |
| 73 | - mit Nutella, Marmelade oder Zimt und Zucker | 6,90 € |
| 74 | - mit Vanilleeis, heißen Kirschen und Sahne | 10,90 € |

Kinderfutter

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

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 €
Weißer Schokolade	3,50 €
Weißer 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 Elixir 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 €

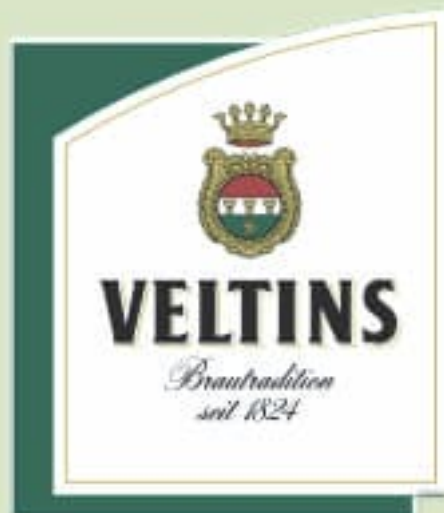
0,75 l Flasche 19,90 €

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 €



Katzfeller 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