

Liebe Gäste,

unsere Speisekarte wird umfangreicher. Das ist erstens unserer Lust am Kochen gezollt und zweitens auch der Wunsch vieler Gäste. Ob wir und unser Herd das leisten können, wird sich zeigen, denn logistisch ist das eine große Herausforderung.

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Weg hierher gefunden haben und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Bornheimer Ratskeller.

Vorspeisen

- | | |
|---|--------|
| <p>Gänserillette auf Roggenmischbrot wir haben die Weihnachtszeit genutzt und einen herzhaften Brotaufstrich aus Gänsen der Familie Antony aus Rockenberg gekocht. Ideal für vorne weg ...</p> | 4,90 € |
| <p>Handkäse aus dem Odenwald so wie ihn die Erzeuger, Familie Kohlhage von der Molkerei Hüttenthal, am liebsten essen. Mit hausgemachtem Brot und Hüttenthaler Butter.</p> | 6,50 € |
| <p>Currywurst aus unserer eigenen Metzgerei mit Fleisch von glücklichen Schweinen aus dem Vogelsberg. Wir haben ein paar kleinere, sehr saftige Würste produziert, die wir als Vorspeisenportion mit gebratenen Drillingen servieren. Und mit einer fruchtigen Currysoße.</p> | 6,90 € |
| <p>Linsensuppe mit Mettwurst aus der eigenen Metzgerei Noch ist es so kalt, dass eine gehaltvolle Suppe gut in den Speisenplan passt. Wir servieren zu unserer Suppe Quark aus Hüttenthal und selbstgemachte Croûtons.</p> | 6,90 € |
| <p>Rote-Bete-Salat mit gebeiztem Saiblingsfilet aus Wetterfeld Die Saiblings der letzten Fuhre unserer Fischzucht waren ein wenig zu groß, um als Portionsfisch zu dienen. Also haben wir sie kurzerhand filetiert, gebeizt und servieren sie jetzt mit Apfel und Schmandsoße zur leckeren Rote Bete vom Birkenhof aus Bruchköbel.</p> | 8,90 € |

Zwischengerichte

- | | |
|--|---------|
| <p>Frisch und aus eigener Herstellung: 1 Paar Frankfurter Weißwürstchen Am vergangenen Samstag haben wir nach langer Zeit mal wieder Schweine erhalten, weil uns die Mettwürstchen auszugehen drohten. Dabei haben wir gleich noch ein paar unserer Weißwürstchen produziert, die wir mit den sieben Kräutern der Frankfurter Grünen Soße sprenkeln. Dazu servieren wir süßen Senf und eine Laugenstange.</p> | 7,50 € |
| <p>Cremiges Rote-Bete-Risotto mit Roter Bete vom Birkenhof aus Bruchköbel, Moosbeeren (Cranberries) und etwas Meerrettich. Und natürlich jeder Menge Parmesan.</p> | 12,50 € |
| <p>Grünkohl vom Birkenhof mit 2 Bio-Spiegeleiern oder frischer Mettwurst Wir servieren dieses Saisongemüse auf zweierlei Art: einmal als feines Püree und einmal knusprig frittiert.</p> | 11,90 € |
| <p>Daumendicke Scheibe von der Blutwurst auf Kartoffelpüree Mit Blutwurst aus unserer eigenen Metzgerei, karamellisiertem Apfel, Apfelweinsauce und geschmorten Zwiebeln.</p> | 13,90 € |

Hauptgerichte

| | |
|--|---------|
| Hausgemachte Käsespätzle mit Schmorzwiebeln und Beilagensalat mit Vorarlberger Bergkäse sowie „Rodensteiner“ von unserer Molkerei aus Hüttenthal | 12,90 € |
| Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit Kartoffelrösti in Pilzrahmsoße. Mit Beilagensalat und Fillou-Kartoffeln vom Birkenhof in Bruchköbel. | 19,50 € |
| Gekochte Brust vom nordhessischen Charolais-Rind Solange wir noch keine ganzen Rinderhälften verarbeiten können, kommt unser Rindfleisch vom Hofgut Rehbachtal. Dort leben die Tiere so wie ursprünglich gedacht, nämlich bei den Muttertieren, deren Milch ausschließlich für die Aufzucht verwendet wird. Wir servieren die zart gekochte Brust mit allerlei Wurzelgemüse und Meerrettichsoße, die wir aus der leckeren Brühe ziehen, die nach dem Kochen des Fleisches übrig bleibt. | 14,50 € |
| Hirschbraten mit Sauerkirschsoße Die Hirschschultern unseres Jägers aus dem Elsass, dessen Bruder uns das Freilandgeflügel schickt, haben wir entbeint und zu dicken Bratenstücken gebunden. Die Knochen sind zu Wildsoße verarbeitet worden, die wir im Nachgang mit Kirschsafte und Sauerkirschen verfeinert haben. Dazu reichen wir Rosenkohl und Pastinake. | 22,50 € |
| Rindsroulade mit Rotkohl Lange hat der Bornheimer Ratskeller auf diesen Klassiker warten müssen. Jetzt servieren wir ihn zum ersten Mal, nachdem wir oben besagte Rindfleischquelle aufgetan haben. Die Rouladen sind mit unserem selbst produzierten Dörrfleisch gefüllt, was sie wunderbar herzhaft macht. Und in der Rinderbrühe geschmort, die von der gekochten Rinderbrust übrig bleibt, sodass auch eine intensive Soße entstanden ist, die wie alles bei uns ohne Nachhilfe auskommt. Wir servieren die Rouladen mit Rotkohl und Kartoffelpüree. | 21,50 € |
| Blutwurststrudel und Leberwürstchen aus der hauseigenen Metzgerei mit cremigem Sauerkraut und Kartoffelpüree | 14,90 € |

Nachspeisen

| | |
|---|--------|
| Apfelcrumble mit hausgemachtem Eis im Glas serviert | 5,50 € |
| Frankfurter Pudding mit Cranberriekompott | 5,90 € |

Kinder

| | |
|--|--------|
| Nudeln mit Tomatensoße Das ist nur der Anfang. Auch in dieser Rubrik wird es demnächst mehr Gerichte geben | 4,00 € |
| Knusprige Teile von der Schwarzfederhuhnbrust mit Kartoffelpüree und Geflügeljus | 6,80 € |

Im Bornheimer Ratskeller kochen wir alles frisch und oftmals täglich wechselnd. Um den Aufwand für unsere Informationspflicht in Bezug auf **Allergene** so gering wie möglich zu halten – denn lieber stecken wir unsere Energie in die Zubereitung Ihres Essens – fragen Sie im Fall der Fälle am besten bei unserem Servicepersonal nach. Das kann sich dann für Sie in der Küche erkundigen, wenn Sie nicht schon selbst an unser großes Fenster herantreten sind. Wir wünschen einen guten Appetit und danken Ihnen für Ihren Besuch !