

# *Sehr geehrte Oldenburgerinnen und Oldenburger, sehr geehrte Gäste unserer schönen Stadt,*

*wir heißen Sie im Oldenburger Ratskeller herzlich willkommen.*

*Erstmalige Erwähnung findet der Ratskeller als Gasthaus - damals noch Stadtkeller genannt - in der Urkunde des Grafen von Oldenburg vom 29.03.1355. Somit ist der Ratskeller sehr wahrscheinlich die älteste hier noch bestehende Gaststätte. Rathaus und Ratskeller bilden seit alters her eine Einheit, denn in Norddeutschland war es üblich, im Keller des Rathauses eine Weinstube einzurichten und mit deren Erlös das Gebäude zu erhalten. Dieses hat auch in Oldenburg Tradition.*

*Eine wechselvolle Geschichte hat nicht nur das Aussehen des Rathauses geprägt. Umbau, Anbau und schließlich Neubau des 3. Rathauses (1886-1888) beeinflussten auch die Belange des Ratskellers.*

*Im Jahre 1999 schließlich haben wir die Räumlichkeiten nach zweijährigem Leerstand übernommen. Zu unserer Freude ist unser Restaurant mit seinem historischen Gewölbe am Marktplatz, mitten in der Oldenburger Fußgängerzone, wieder zu einem beliebten Treffpunkt der Oldenburger und Besuchern von nah und fern geworden. Das Team des Ratskellers fühlt sich als Teil des städtischen Lebens und ist mit seiner Region eng verbunden.*

*Genießen Sie bei uns gutbürgerliche Küche und regionale sowie saisonale Spezialitäten aus unserer abwechslungsreichen Speisekarte und fühlen Sie sich bei uns einfach nur wohl.*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit, sagen „zum Wohl“ und hoffen, dass Sie ein paar schöne Stunden bei uns verbringen.*

*Besuchen Sie uns gerne auch auf Facebook. Hier informieren wir Sie regelmäßig über unseren kulinarischen Kalender und weitere interessante Neuigkeiten.*

*Familie Fey und das Team des Oldenburger Ratskellers*

*Für Wünsche und Anregungen stehe ich Ihnen jederzeit sehr gerne auch persönlich zur Verfügung.*

*Ihr Sebastian Fey*

## *Aperitifs*

<i>Sherry Sandemann</i> , Dry, Medium, Cream	5 cl	17%	4,00 €
<i>Portwein</i> Tawny, White	5 cl	19%	4,00 €
<i>Martini</i> Bianco, Rosso, Extra Dry	5 cl	15%	4,00 €
<i>Campari</i> mit Orangensaft	0,2 l		4,90 €
<i>Secco</i> weiß, trocken	0,1 l		3,90 €
<i>Sekt „Ratskeller“</i> Riesling, trocken	0,1 l		3,90 €
<i>Aperol Spritz</i>	0,1 l		4,50 €
<i>Sekt alkoholfrei</i> – trocken	Piccolo - 0,2 l		4,90 €

## *Suppen*

	Tasse	Terrine
<i>Oldenburger Mockturtle</i> mit Baguette	4,40 €	6,60 €
<i>Brühe vom Mastochsen</i> mit Eierstich und Baguette	3,90 €	5,80 €
<i>Tomatensuppe</i> <span style="color: green;">V</span> mit Ginsahne und Baguette	3,90 €	5,30 €
<i>Kartoffelcremesuppe</i> mit Mettwurstscheiben und Baguette	3,90 €	5,80 €
<i>Greetsieler Krabbensuppe</i> mit Nordseekrabben und Baguette	5,10 €	7,60 €

*Wir halten für Sie eine separate Speisekarte unter Angabe der kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe bereit. Bitte Fragen Sie bei Bedarf Ihre Bedienung danach! Wir stellen Ihnen diese jederzeit sehr gerne zur Verfügung.*

*Vegetarische Speisen sind mit einem V gekennzeichnet. Einige unserer Gerichte bieten wir Ihnen gerne auch als kleine Portion an. Auch hier berät Ihre Bedienung Sie gerne.*

## Salate

### *Kleiner gemischter Salat* V

frische Salate der Saison mit Joghurtdressing

3,00 €

### *Salat „Thuna“*

frische Salate der Saison mit Thunfisch, Ei, Zwiebelringen, Balsamico-Vinaigrette und Baguette

10,20 €

### *Salat „Nordsee“*

frische Salate der Saison mit Räucherforelle und Nordseekrabben, Joghurtdressing und Baguette

14,20 €

### *Salat „Neptun“*

frische Salate der Saison mit gebratenen Fischfilets, Joghurtdressing und Baguette

14,20 €

### *Salat „Land“*

frische Salate der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Joghurtdressing und Baguette

12,50 €

## Vegetarische Speisen

### *Omelett* V

gefüllt mit frischem Gemüse der Saison in Kräuter-Rahmsauce und Salatbukett

10,80 €

### *Gemüseschnitzel* V

hausgemacht, auf Paprika-Pilzsauce mit Salzkartoffeln

12,00 €

### *Gnocchi-Gemüsepfanne* V

mit Kräuter-Rahmsauce und Käse überbacken

12,00 €

### *Gebackener Camembert* V

zwei gebackene Camemberts mit Preiselbeeren, Baguette und Butter

10,80 €

# Matjesspezialitäten

... aus Holland

## Matjesbrot

zwei Matjesfilets auf gebuttertem Schwarzbrot,  
Gewürzgurke, Eierscheiben, Zwiebelringen und Salatbukett

9,90 €

## Matjesröllchen „Lord Nelson“

zwei Matjesröllchen, gefüllt mit Sahnemeerrettich  
und Preiselbeeren, Zwiebelringen und Bratkartoffeln

11,50 €

## Matjesteller „Tante Anna“

drei Matjesfilets mit Hausfrauensauce (Apfelspalten  
und Zwiebeln in Rahm), Zwiebelringen und Bratkartoffeln

13,50 €

... mit zwei Matjesfilets

11,50 €

## Matjesteller „Den Helder“

drei Matjesfilets mit Nordseekrabben und Joghurt-Senfsauce  
(Apfel- und Käsewürfel in Joghurt-Senfrahm), Zwiebelringen  
und Bratkartoffeln

15,50 €

## Matjesvariation „Ratskeller“

drei Matjesfilets, jeweils ein Matjesfilet nach Art „Lord Nelson“,  
„Tante Anna“ und „Den Helder“ mit Zwiebelringen und  
Bratkartoffeln

15,50 €

## Labskaus nach Art des Chefs

mit zwei Matjesfilets, Rote Bete, Gewürzgurke und  
zwei Spiegeleiern

12,50 €

*Und nach dem Matjes einen Aquavit!*

*Wir empfehlen: Linie Aquavit, Jubiläums Aquavit,*

*Malteser Aquavit und Bommerlunder Aquavit*

## *Fischgerichte aus Neptuns Reich*

### *Schollenfilets „Finkenwerder“*

mit Speckwürfelchen gebraten, Bratkartoffeln und Salatteller

15,10 €

### *Zanderfilet*

in Butter gebraten auf Kräuter-Rahmsauce, Salzkartoffeln und Salatteller

17,10 €

### *Goldbarschfilet*

in Eihülle gebraten mit Kapern, Salzkartoffeln und Salatteller

16,10 €

### *Lachsfilet*

in Weißwein gedünstet, Teigtaschen mit Basilikumfüllung und Kräuter-Rahmsauce, Salatteller

17,10 €

### *Fischpfanne nach Art der „Kutterfischer“*

verschiedene Fischfilets gedünstet und gebraten mit Krabbensauce, Reis und Salatteller

18,10 €

### *Krabben und Räucherforelle*

an Kräuterrührei, Bratkartoffeln und Salatteller

20,10 €

### *Nordseescholle nach Art der „Müllerin“*

mit Salzkartoffeln, Buttersauce und Salatteller

19,10 €

### *Nordseescholle „Büsumer Art“*

in Butter gebraten mit Speckwürfeln und Nordseekrabben, Salzkartoffeln, Buttersauce und Salatteller

23,10 €

### *Zander und Lachsfilet*

mit frischem Gemüse der Saison, Kräuter-Rahmsauce und Kartoffelgratin

16,10 €

# *Fleischgerichte*

## *Schweineschnitzel*

paniert mit gebratenen Champignons, Bratkartoffeln und Salatteller

14,90 €

## *Hähnchengeschnetzeltes*

in Curry-Rahm mit Reisrand und Salatteller

15,80 €

## *Hähnchenbrust*

mit Tomaten und Käse überbacken, Basilikum-Pesto und Teigtaschen mit Basilikumfüllung

16,20 €

## *Rumpsteak*

gegrillt mit Champignons und Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller

22,50 €

## *Filetsteak vom Angus-Rind*

auf Pfefferrahmsauce, frisches Gemüse der Saison mit Buttermandeln und Bratkartoffeln

25,80 €

## *Grillteller „Bürgermeister“*

Rinder-, Schweine- und Geflügelmedaillons, Bacon, Grilltomate, Champignonsauce, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller

22,20 €

## *Braten vom Deichlamm*

mit Speckböhnchen und Kartoffelgratin

16,50 €

## *Unsere Klassiker*

### *Oldenburger Spießbraten*

Braten vom Schweinenacken, frisches Gemüse der Saison mit Buttermandeln und Bratkartoffeln

12,50 €

### *Friesensteak „Fietje“*

Schweinenackensteak belegt mit Tomatenscheiben, Schinken und Nordseekrabben, mit Käse überbacken, Bratkartoffeln und Salatteller

16,80 €

### *Holzfüllersteak*

Schweinenackensteak mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller

15,10 €

### *Ratsberrenpfanne*

Geschnetzeltes vom Schwein und Rind mit Champignons und Paprika in Rahm, Bratkartoffeln und Salatteller

17,10 €

### *Schweinelendchen*

zwei Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons in Rahm, frisches Gemüse der Saison mit Buttermandeln und Kartoffelgratin

16,10 €

### *„Strammer Max“*

Ammerländer Katenschinken auf gebuttertem Schwarzbrot mit zwei Spiegeleiern und Gewürzgurke

9,50 €

### *Bauernfrühstück*

mit Gewürzgurke und Salatbukett

9,90 €

# Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
<i>Limonaden</i>		
Coca Cola, Coca Cola light	2,50 €	3,80 €
Fanta, Sprite, Spezi	2,50 €	3,80 €
Zitronensprudel	2,00 €	3,00 €
Schweppes Ginger Ale , Indian Tonic Water, Bitter Lemon	2,80 €	4,30 €

## *Fruchtsäfte, Nektare und Schorlen*

Apfelsaft, Orangensaft	2,80 €	4,30 €
Kirschsaft, Roter Traubensaft, Tomatensaft, Bananennektar		
Saftschorlen	2,50 €	3,80 €

## *Mineralwasser*

Bad Pyrmonter (classic, still)	0,25 l	2,40 €
Bad Pyrmonter (classic, still) ...auf Wunsch auch ungekühlt	0,7 l	5,50 €

# Biere

	0,3 l	0,4 l
<i>Frisch vom Fass</i>		
König Pilsener	2,90 €	3,50 €
Jever Pilsener	2,90 €	3,50 €
Barre Bräu, dunkel	2,90 €	3,50 €

## *Flaschenbiere*

Erdinger Weizenbier hell, dunkel	0,5 l	3,90 €
----------------------------------	-------	--------

## *Alkoholfreie Flaschenbiere*

König alkoholfrei, Jever Fun	0,33 l	2,90 €
Vita Malz	0,33 l	2,90 €
Erdinger Hefeweizen, alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
	0,5 l	3,90 €



## *Digestifs*

2 cl

Ammerländer Löffeltrunk	32 %	2,00 €
Alter Hullmann	35 %	2,50 €
Fürst Bismarck	38 %	2,50 €
Malteserkreuz Aquavit	40 %	2,50 €
Jubiläums Aquavit	42 %	2,70 €
Linie	41,5 %	2,70 €
Bommerlunder	38 %	2,50 €
Wodka Gorbatschow	37,5 %	2,50 €
Brände:		
Kirschwasser, Himbeere, Mirabelle, Williams Birne	43 %	3,90 €
Obstler aus Apfel und Birne	38 %	2,50 €
Bailey 's Irish Cream	17 %	2,50 €
Ramazotti	30 %	2,50 €
Jägermeister	35 %	2,50 €
Underberg	44 %	2,50 €
Cognac Hennessy	40 %	4,90 €
Asbach Uralt	38 %	3,90 €
Calvados Gilbert, reserve pays d'Auge	40 %	3,90 €
Gammel Dansk Bitter Dram	38 %	2,70 €
Fernet Branca, Menta	42 %	2,50 €
Grappa di toscana	40 %	3,00 €
		4 cl
Jim Beam Bourbon Whiskey	40 %	5,50 €
Jack Daniels Tennessee Whiskey	43 %	5,50 €
Single Malt Whiskey Irland, Schottland	40 %	5,50 €

# Heiße Getränke

## Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	2,20 €
Kännchen Kaffee	3,50 €
Milchkaffee	2,80 €
Cappuccino	2,80 €
Espresso	2,20 €
Latte Macchiato	3,00 €
Pharisäer (Rum, Zucker, Kaffee, Sahnehaube)	4,90 €
Irish Coffee (Irish Whiskey, Zucker, Kaffee, Sahnehaube)	4,90 €

## Tee

Glas Tee (Ostfriesentee, Kamille, Pfefferminze, Hagebutte, Fenchel, Grüner Tee, Roibusch)	2,10 €
Kännchen Ostfriesentee auf dem Stövchen serviert	5,90 €

## Schokoladenspezialitäten

Heiße Schokolade	2,80 €
Sahnehaube	0,50 €
Schokolade mit Baileys und Sahnehaube	4,90 €

## Schlechtwetter- Spezialitäten

Heiße Zitrone (frisch gepresst)	3,00 €
Punsch (alkoholfreier Glühwein)	2,50 €
Grog von 4 cl Rum	3,00 €
Glühwein	3,00 €