

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 Wohle“ 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 aber auch für Kritik, stehe ich Ihnen jederzeit sehr gerne auch persönlich zur Verfügung.

Ihr Sebastian Fey



Aperitifs

<i>Sherry Sandeman</i> , Dry, Medium, Cream	5 cl	17%	4,50 €
<i>Portwein</i> Tawny, White	5 cl	19%	4,50 €
<i>Martini</i> Bianco, Rosso, Extra Dry	5 cl	15%	4,50 €
<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		4,50 €

Suppen

	Tasse	Terrine
<i>Oldenburger Mockturtle</i> mit Baguette	4,90 €	7,30 €
<i>Brihe vom Mastochsen</i> mit Eierstich und Baguette	4,50 €	6,70 €
<i>Tomatensuppe</i> <i>V</i> mit Ginsahne und Baguette	4,50 €	6,70 €
<i>Kartoffelcremesuppe</i> mit Mettwurstscheiben und Baguette	4,50 €	6,70 €
<i>Greetsieler Krabbensuppe</i> mit Nordseekrabben und Baguette	5,50 €	8,20 €

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 Joghurt-Senfdressing

3,50 €

Salat „Thuna“

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

11,20 €

Salat „Nordsee“

frische Salate der Saison mit Räucherforelle und Nordseekrabben, Joghurt-Senfdressing und Baguette

15,20 €

Salat „Neptun“

frische Salate der Saison mit gebratenen Fischfilets, Joghurt-Senfdressing und Baguette

15,20 €

Salat „Land“

frische Salate der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Joghurt-Senfdressing und Baguette

13,50 €

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

12,50 €

Gnocchi-Gemüsepfanne *V*

mit Kräuter-Rahmsauce und Käse überbacken

12,50 €

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

10,90 €

Matjesröllchen „Lord Nelson“

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

11,90 €

Matjesteller „Tante Anna“

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

13,90 €

... mit zwei Matjesfilets

11,90 €

Matjesteller „Den Helder“

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

15,90 €

Matjesvariation „Ratskeller“

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

16,50 €

Labskaus nach Art des Chefs

mit zwei Matjesfilets, Rote Bete, Gewürzgurke und
zwei Spiegeleiern

13,50 €

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

16,60 €

Zanderfilet

in Butter gebraten auf Kräuter-Rahmsauce, Salzkartoffeln und Salatteller

18,60 €

Rotbarschfilet

in Eihülle gebraten mit Kapern, Salzkartoffeln und Salatteller

16,60 €

Lachsfilet

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

17,60 €

„Kapitänsteller“

verschiedene gebratene Fischfilets auf Krabbensauce, Bratkartoffeln und Salatteller

20,50 €

Nordseescholle nach Art der „Müllerin“

mit Salzkartoffeln, Buttersauce und Salatteller

20,60 €

Nordseescholle „Büsumer Art“

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

24,60 €

Zander und Lachsfilet

mit frischem Gemüse der Saison, Kräuter-Rahmsauce und Kartoffelgratin

17,60 €

Fleischgerichte

Schweineschnitzel

paniert mit gebratenen Champignons, Bratkartoffeln und Salatteller

15,90 €

Hähnchengeschnetzeltes

in Curry-Rahm mit Reisrand und Salatteller

15,80 €

Hähnchenbrust

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

16,90 €

Rumpsteak

gegrillt mit Champignons und Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller

22,50 €

Filetsteak vom Angus-Rind

auf Pfeffersauce, frischem Gemüse der Saison mit Buttermandeln und Bratkartoffeln

26,80 €

Grillteller „Bürgermeister“

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

22,90 €

Braten vom Deichlamm

mit Speckböhnchen und Kartoffelgratin

16,50 €

Unsere Klassiker

Oldenburger Spießbraten

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

14,50 €

Friesensteak „Fietje“

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

17,80 €

Holzfüllersteak

Schweinenackensteak mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller

15,60 €

Ratsherrenpfanne

Geschnetzeltes vom Schwein und Rind mit Champignonsauce und Paprika, Bratkartoffeln und Salatteller

18,60 €

Schweinelendchen

zwei Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonsauce, frisches Gemüse der Saison mit Buttermandeln und Kartoffelgratin

16,60 €

„Strammer Max“

Ammerländer Katenschinken auf gebuttertem Schwarzbrot mit zwei Spiegeleiern und Gewürzgurke

11,50 €

Bauernfrühstück

mit Gewürzgurke und Salatbukett

11,80 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
<i>Limonaden</i>		
Coca Cola, Coca Cola light	2,50 €	4,30 €
Fanta, Sprite, Spezi	2,50 €	4,30 €
Zitronensprudel	2,00 €	3,50 €
Schweppes Ginger Ale , Indian Tonic Water, Bitter Lemon	2,80 €	4,50 €
<i>Fruchtsäfte, Nektare und Schorlen</i>		
Apfelsaft, Orangensaft	2,80 €	4,50 €
Kirschsaft, Roter Traubensaft, Tomatensaft, Bananennektar		
Saftschorlen	2,50 €	4,30 €
<i>Mineralwasser</i>		
Bad Pyrmonter (classic, still)	0,25 l	2,40 €
Bad Pyrmonter (classic, still) ...auf Wunsch auch ungekühlt	0,7 l	5,90 €
Charity-Wasser (Tafelwasser) ¹	0,5 l	2,50 €
<i>Biere</i>		
	0,3 l	0,4 l
<i>Frisch vom Fass</i>		
König Pilsener	3,10 €	3,70 €
Jever Pilsener	3,10 €	3,70 €
Barre Bräu, dunkel	3,10 €	3,70 €
<i>Flaschenbiere</i>		
Erdinger Weizenbier hell, dunkel	0,5 l	4,20 €
<i>Alkoholfreie Flaschenbiere</i>		
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	4,20 €

¹ Wir spenden diesen Umsatz vollständig an Viva con Agua de Sankt Pauli e.V., einem gemeinnützigen Verein der sich dafür einsetzt, dass alle Menschen weltweit Zugang zu sauberem TRINKWASSER haben.

Digestifs

2 cl

Ammerländer Löffeltrunk	32 %	2,50 €
Alter Hullmann	35 %	2,90 €
Fürst Bismarck	38 %	2,90 €
Malteserkreuz Aquavit	40 %	2,90 €
Jubiläums Aquavit	42 %	2,90 €
Linie	41,5 %	2,90 €
Bommerlunder	38 %	2,90 €
Wodka Gorbatschow	37,5 %	2,90 €
Brände: Kirschwasser, Himbeere, Mirabelle, Williams Birne	43 %	4,20 €
Obstler aus Apfel und Birne	38 %	3,50 €
Jägermeister	35 %	2,90 €
Underberg	44 %	2,90 €
Cognac Hennessy	40 %	5,20 €
Asbach Uralt	38 %	4,20 €
Calvados Gilbert, reserve pays d'Auge	40 %	4,20 €
Fernet Branca, Menta	42 %	2,90 €
Grappa di toscana	40 %	3,50 €
Bailey´s Irish Cream	4cl 17 %	4,90 €
Ramazotti	4cl 30 %	4,90 €
Jim Beam Bourbon Whiskey	4cl 40 %	6,50 €
Jack Daniels Tennessee Whiskey	4cl 43 %	6,50 €
Single Malt Whiskey Irland, Schottland	4cl 40 %	6,50 €

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)	5,50 €
Irish Coffee (Irish Whiskey, Zucker, Kaffee, Sahnehaube)	5,50 €

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 €
Heiße Schokolade mit Sahnehaube	3,30 €
Schokolade mit Baileys und Sahnehaube	5,50 €

Schlechtwetter- Spezialitäten

Heiße Zitrone (frisch gepresst)	3,00 €
Punsch (alkoholfreier Glühwein)	2,90 €
Grog von 4 cl Rum	4,50 €
Glühwein	3,50 €