

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

*wir heißen Sie im Oldenburger Ratskeller herzlich willkommen.*

*Genießen Sie bei uns gutbürgerliche Küche und frische, 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. Vielen Dank für Ihren Besuch.*

*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*



*Unsere Öffnungszeiten:  
Wir servieren Ihnen täglich von  
11.30- 21.30 h durchgehend warme Küche.*

*1999*

*20 Jahre - Ratskeller Oldenburg*

*2019*

*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.*

*Viele unserer Gerichte bieten wir Ihnen gerne auch als kleine Portion an. Auch hier berät Ihre Bedienung Sie gerne.*

## Suppen

|   | Tasse  | Terrine |
|---|--------|---------|
| <i>Oldenburger Mockturtle</i><br>mit Baguette                       | 5,50 € | 7,80 €  |
| <i>Brihe vom Mastochsen</i><br>mit Eierstich und Baguette           | 4,90 € | 7,20 €  |
| <i>Tomatensuppe</i> <i>vegetarisch</i><br>mit Ginsahne und Baguette | 4,90 € | 7,20 €  |
| <i>Kartoffelcremesuppe</i><br>mit Mettwurstscheiben und Baguette    | 4,90 € | 7,20 €  |
| <i>Greetsieler Krabbensuppe</i><br>mit Nordseekrabben und Baguette  | 5,90 € | 8,70 €  |

## Salate

|  |         |
|--|---------|
| <i>Kleiner gemischter Salat</i> <i>vegetarisch</i><br>frische Salate der Saison mit Honig-Senfdressing   | 3,50 €  |
| <i>Kleiner gemischter Salat</i> <i>vegan</i><br>frische Salate der Saison mit Balsamico-Vinaigrette  | 3,50 €  |
| <i>Salat „Camembert“</i> <i>vegetarisch</i><br>frische Salate der Saison mit zwei gebackenen Camemberts,<br>Honig-Senfdressing, Preiselbeeren und Baguette | 15,20 € |
| <i>Salat „Neptun“</i><br>frische Salate der Saison mit gebratenen Fischfilets,<br>Honig-Senfdressing und Baguette  | 16,80 € |
| <i>Salat „Land“</i><br>frische Salate der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,<br>Honig-Senfdressing und Baguette                                  | 14,50 € |

# Vegetarische Speisen

## *Omelett vegetarisch*

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

11,50 €

## *Gemüseschnitzel vegetarisch*

hausgemacht, auf Paprika-Pilzsauce mit Salzkartoffeln

13,90 €

## *Gebackener Camembert vegetarisch*

zwei gebackene Camemberts mit Preiselbeeren, Baguette und Butter

12,50 €

## *Labskaus vegetarisch*

hausgemacht aus Rote Beete und Kartoffeln, serviert mit zwei Spiegeleiern und Gewürzgurke

10,50 €

# Vegane Speisen

## *zwei Kidneybohnen-Bratlinge vegan*

mit Gemüse-Tomaten-Reis und Salatteller mit Balsamico-Vinaigrette

12,50 €

## *Oldenburger Grünkohl vegan*

mit Salzkartoffeln

8,50 €

## *Gefüllte Paprikaschoten vegan*

mit Linsen-Haferflockenfüllung, Gemüsesauce und veganen Bratkartoffeln

12,50 €

## *Gemüsepfanne vegan*

mit Kartoffelschnee überbacken und Salatteller mit Balsamico-Vinaigrette

13,50 €

# *Matjesspezialitäten*

*... aus Holland*

## *Matjesbrot*

zwei Matjesfilets auf gebuttertem Schwarzbrot,  
Gewürzgurke, Eierscheiben, Zwiebelringen und Salatbukett  
mit Honig-Senfdressing

11,50 €

## *Matjesröllchen „Lord Nelson“*

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

12,90 €

## *Matjesteller „Tante Anna“*

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

14,50 €

... mit zwei Matjesfilets

12,50 €

## *Matjesteller „Den Helder“*

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

15,90 €

... mit zwei Matjesfilets

13,90 €

## *Matjesvariation „Ratskeller“*

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

16,50 €

## *Labskaus nach „Art des Chefs“*

hausgemacht, serviert mit zwei Matjesfilets, zwei Spiegeleiern,  
Rote Bete und Gewürzgurke

14,50 €

# *Fischgerichte aus Neptuns Reich*

## *Schollenfilets „Finkenwerder“*

mit Speckwürfelchen gebraten, Bratkartoffeln mit Speck und Salatteller mit Honig-Senfdressing

16,90 €

auch als „Büsumer Art“ mit gebratenen Speckwürfeln und Krabben

19,90 €

## *Zanderfilet*

in Butter gebraten auf Kräuter-Rahmsauce, Salzkartoffeln und Salatteller mit Honig-Senfdressing

19,90 €

## *Rotbarschfilet*

in Eihülle gebraten mit Kapern, Salzkartoffeln und Salatteller mit Honig-Senfdressing

16,90 €

## *Lachsfilet*

in Weißwein gedünstet mit Teigtaschen in Kräuter-Rahmsauce, Salatteller mit Honig-Senfdressing

18,90 €

## *„Kapitänsteller“*

verschiedene gebratene Fischfilets mit Krabbensauce, Bratkartoffeln mit Speck und Salatteller mit Honig-Senfdressing

20,90 €

## *Nordseescholle nach Art der „Müllerin“*

mit Salzkartoffeln, Buttersauce und Salatteller mit Honig-Senfdressing

21,90 €

## *Nordseescholle „Büsumer Art“*

in Butter gebraten mit Speckwürfeln und Nordseekrabben, Salzkartoffeln, Buttersauce und Salatteller mit Honig-Senfdressing

25,90 €

## *Zander und Lachsfilet*

mit frischem Gemüse der Saison, Kräuter-Rahmsauce und Kartoffelgratin

18,90 €

# *Fleischgerichte*

## *Schweineschnitzel*

paniert mit gebratenen Champignons, Bratkartoffeln mit Speck und Salatteller mit Honig-Senfdressing

15,90 €

## *Hähnchengeschnetzeltes*

mit Früchten in Curry-Rahmsauce, Reis und Salatteller mit Honig-Senfdressing

15,90 €

## *Hähnchenbrust*

mit Tomaten und Käse überbacken, Basilikum-Pesto und Teigtaschen, Salatteller mit Honig-Senfdressing

16,90 €

## *Rumpsteak*

gegrillt mit Champignons und Zwiebeln, Bratkartoffeln mit Speck und Salatteller mit Honig-Senfdressing

23,50 €

## *Filetsteak vom Angus-Rind*

auf Pfeffersauce, frischem Gemüse der Saison mit Buttermandeln und Bratkartoffeln mit Speck

27,80 €

## *Grillteller „Bürgermeister“*

Rinder-, Schweine- und Geflügelmedaillons, Bacon, Grilltomate, Champignonsauce, Kräuterbutter, Bratkartoffeln mit Speck und Salatteller mit Honig-Senfdressing

23,90 €

## *Braten von der Deichlammkeule*

mit Speckböhnchen und Kartoffelgratin

17,60 €

# *Unsere Klassiker*

## *Oldenburger Spießbraten*

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

14,60 €

## *Friesensteak „Fietje“*

Schweinenackensteak belegt mit Tomatenscheiben, Schinken und Nordseekrabben, mit Käse überbacken, Bratkartoffeln mit Speck und Salatteller mit Honig-Senfdressing

18,90 €

## *Holzfüllersteak*

Schweinenackensteak mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln mit Speck und Salatteller mit Honig-Senfdressing

15,80 €

## *Ratsherrenpfanne*

Geschnetzeltes vom Schwein und Rind mit Champignonsauce und Paprika, Bratkartoffeln mit Speck und Salatteller mit Honig-Senfdressing

19,80 €

## *Schweinelendchen*

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

16,80 €

## *„Strammer Max“*

Ammerländer Katenschinken auf gebuttertem Schwarzbrot mit zwei Spiegeleiern und Gewürzgurke

11,90 €

## *Bauernfrühstück*

Omelett aus Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck mit Gewürzgurke und Salatbukett mit Honig-Senfdressing

12,50 €

## 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           |     | 5,50 € |
| <i>Sekt alkoholfrei</i> – trocken           | Piccolo - 0,2 l |     | 5,50 € |

## Alkoholfreie Getränke

|   | 0,2 l  | 0,4 l  |
|---|--------|--------|
| <i>Limonaden</i>  |        |        |
| Coca Cola, Coca Cola light  | 2,50 € | 4,50 € |
| Fanta, Sprite, Spezi  | 2,50 € | 4,50 € |
| Zitronensprudel   | 2,00 € | 3,50 € |
| Schweppes Ginger Ale , Indian Tonic Water,<br>Bitter Lemon  | 2,80 € | 4,80 € |
| <i>Fruchtsäfte, Nektare und Schorlen</i>  |        |        |
| Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft,<br>Kirschsaf, Johannisbeersaft, Tomatensaft,<br>Bananennektar | 2,80 € | 4,80 € |
| Saftschorlen  | 2,50 € | 4,50 € |
| <i>Mineralwasser</i>  |        |        |
| Brohler Gourmet (medium, still)   | 0,25 l | 2,40 € |
| Brohler Gourmet (medium, still)   | 0,7 l  | 5,90 € |
| Charity-Wasser  | 0,5 l  | 2,50 € |
| Oldenburger Leitungswasser, gefiltert, still<br>auf Wunsch auch gesprudelt                          | 0,2 l  | 1,00 € |

Wir spenden den Umsatz (an Charity-Wassers) 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.



# *Biere*

0,3 l

0,4 l

## *Frisch vom Fass*

|                    |        |        |
|--------------------|--------|--------|
| König Pilsener     | 3,20 € | 3,90 € |
| Jever Pilsener     | 3,20 € | 3,90 € |
| Barre Bräu, dunkel | 3,20 € | 3,90 € |

## *Flaschenbiere*

|                                  |       |        |
|----------------------------------|-------|--------|
| Erdinger Weizenbier hell, dunkel | 0,5 l | 4,40 € |
|----------------------------------|-------|--------|

## *Alkoholfreie Flaschenbiere*

|                                  |        |        |
|----------------------------------|--------|--------|
| König alkoholfrei, Jever Fun     | 0,33 l | 3,20 € |
| Vita Malz                        | 0,33 l | 3,20 € |
| Erdinger Hefeweizen, alkoholfrei | 0,33 l | 3,20 € |
|                                  | 0,5 l  | 4,40 € |

# *Digestifs*

2 cl

|   |          |        |
|---|----------|--------|
| Ammerländer Löffeltrunk                           | 32 %     | 2,50 € |
| Alter Hullmann                                    | 35 %     | 2,90 € |
| Fürst Bismarck, Bommerlunder                      | 38 %     | 2,90 € |
| Malteserkreuz Aquavit                             | 40 %     | 2,90 € |
| Jubiläums Aquavit                                 | 42 %     | 2,90 € |
| Linie   | 41,5 %   | 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   | 2,50 € |
| Milchkaffee  | 3,50 € |
| Cappuccino   | 3,30 € |
| Espresso   | 2,70 € |
| Latte Macchiato  | 3,30 € |
| Pharisäer (Rum, Zucker, Kaffee, Sahnehaube)              | 5,70 € |
| Irish Coffee (Irish Whiskey, Zucker, Kaffee, Sahnehaube) | 5,70 € |

## Tee

|   |        |
|---|--------|
| Glas Tee (Ostfriesentee, Kamille, Pfefferminze, Hagebutte, Fenchel, Grüner Tee, Roibusch) | 2,20 € |
| Kännchen Ostfriesentee auf dem Stövchen serviert  | 5,90 € |

## Schokoladenspezialitäten

|  |        |
|--|--------|
| Heiße Schokolade                       | 3,10 € |
| Heiße Schokolade mit Sahnehaube        | 3,60 € |
| Schokolade mit Bailey´s 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 € |