



Ratskeller
Oldenburg

seit 1999

Aperitif

MENÜ

Prickelndes zur Einstimmung

**Frizzante Valentin |
"Winzersekt" Graf Anton
Günther"**

0,1 l | 4,00
0,2 l | 7,00

Fein & Alkoholfrei

fruchtig, leicht bitter und
herrlich erfrischend,
wunderschöne Alternative zu
Aperol Spritz nur mit 0,0 %

Senza Spritz 🌿 |
Senza Bitter mit Tonic 🌿

Rotkäppchen Sekt 🌿
alkoholfrei

Wonderoak & Tonic 🌿
würzig-rauchiger Kräuter-
Distill ganz ohne Alkohol,
mit Tonic, auf Eis serviert

0,2 l | 6,50

Spritzig & Leicht

**Aperol Spritz | Limoncello Spritz |
Lillet Wild Berry**

Martini Spritz „Feyzeit“

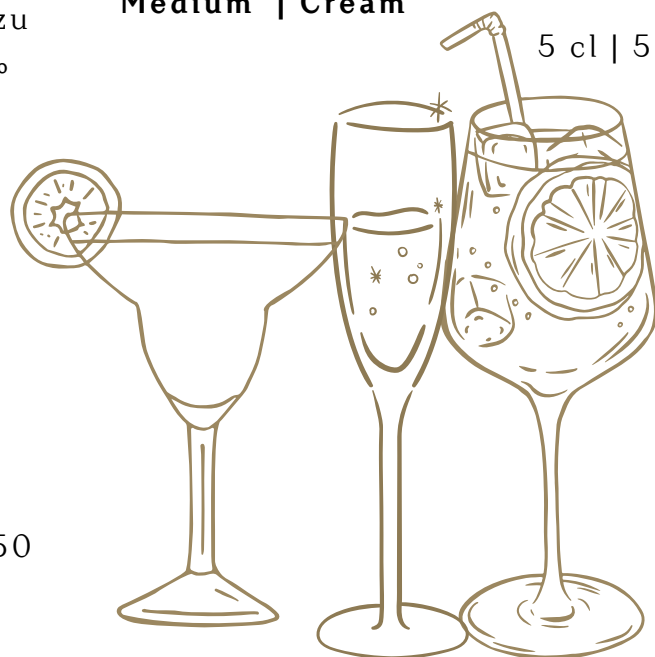
Martini Bianco, unser Hauswein
„Feyzeit“, Zitronensprudel und
geeiste Beerenfrüchte, spritzig,
leicht und mit einem Hauch
Nostalgie

0,2 l | 8,50

Klassische Aperitifs

Martini Bianco 🌿 | **Martini Extra
Dry** 🌿 | **Portwein Tawny |
Portwein White | Sherry Dry |
Medium | Cream**

5 cl | 5,00



VORSPEISEN

KRAFTBRÜHE VOM OCHSEN

kräftig, klar und klassisch, mit feinem Eierstich und
ofenfrischem Baguette

7,50 | groß 9

GREETSIELER KRABBENSUPPE

ein Gruß von der Küste: cremig, würzig und mit echten Nordseekrabben
& Schmand verfeinert, dazu Baguette

10

TOMATENSUPPE 🌿

samtig, sonnengereift & mit einem Klecks Pesto verfeinert,
dazu Baguette

7,50 | groß 9

“GARTENZWERG” 🌿

ein kleiner bunter Salat aus dem Gemüsebeet
mit Honig-Senf-Dressing 🌿

6

alternativ:

Balsamico-Vinaigrette 🌿

BAGUETTEKÖRBCHEN 🌿

frisches Baguette mit Butter, zum Ankommen, Weiterreichen oder
Einfach-mal-naschen

3,50

BAGUETTEKÖRBCHEN 🌿

knuspriges Baguette mit cremigem, hausgemachten Dip, ganz ohne
alles Tierische, aber mit viel Geschmack

3,50

für jede weitere Person am Tisch + 3

vegan 🌿 vegetarisch 🌿 glutenfrei 🌿

VEGETARISCH & VEGAN

SCHUPFNUDELPFANNE 🌱

goldbraun gebratene Schupfnudeln mit jungem
Blattspinat, süßen Cherrytomaten und gerösteten
Cashewkernen
23 | klein: 19,60

KAROTTENLACHSTATAR 🌱 🌱

auf Rote-Bete-Kartoffelrösti
herzhaft und farbenfroh
23

GEMÜSESCHNITZEL 🌱

hausgemacht & knusprig mit Dip, Bratkartoffeln und
einem Salatbukett in Balsamico-Vinaigrette
23 | klein: 19,60

BIO-EDEL-PILZRAGOUT 🌱

aromatische Bio-Edelpilze in cremiger Sauce, begleitet
von goldbraun gebratenen Spinatpfannenknödeln
23,50 | klein: 20

Vegane Dessertempfehlung

„De lütte Sünde“ 🌱

drei Kugeln zartschmelzendes veganes Eis, cremiges Toffee-Caramel und edle
Schokolade treffen auf knusprigen Mandelcrunch,
verführerisch vollendet mit zarter Schokosauce

Ein Genuss ganz ohne Kompromisse!

7,50

SALATE

SALATTELLER "WALD & WIESE" 🌿

bunt gemischter Salat der Saison, **gebratene Bio-Edelpilze**, eingelegte Rote Bete, frische Kräuter, Balsamico-Vinaigrette, Baguette 19

SALATTELLER "LAND"

bunt gemischter Salat der Saison, **gebratene Hähnchenbruststreifen**, gehobelter Parmesan, frische Kräuter, getrocknete Tomaten, Honig-Senfdressing, Baguette 20

UNSERE EMPFEHLUNG DES HAUSES

LABSKAUS NACH "ART DES CHEFS" 🌿

ein norddeutsches Original mit Seele: hausgemachter Labskaus, dazu zarte Matjesfilets, zwei goldgelbe Spiegeleier, Rote Bete und Gewürzgurke
21,50 | klein: 17,90

OLDENBURGER SPIEßBRATEN

traditioneller Schweinebraten mit sämiger Sauce, zartem Blumenkohl in Bröselbutter und goldenen Bratkartoffeln, wie zuhause auf dem Teller
24 | klein: 20,40

OLDENBURGER RINDERBRATEN

zart geschmort, kräftig im Geschmack, dazu grüne Bohnen und goldene Bratkartoffeln
26 | klein: 22

FISCHGERICHTE

MATJESTELLER "TANTE ANNA" 🌿

nach unserem Familienrezept, mit viel Liebe und einer Prise Erinnerung: drei zarte Matjesfilets mit klassischer Hausfrauensauce aus Apfelspalten und Zwiebeln in Rahm, dazu feine Zwiebelringe und Bratkartoffeln, genau so, wie es für uns schon vor langer Zeit zubereitet wurde

22 | klein: 18,70

mit extra Nordseekrabben +8

"KAPITÄNSTELLER"

Zander- und Lachsfilet vereint auf einem Teller – mit feiner Krabbensauce, gegrilltem Blumenkohl und goldenen Bratkartoffeln

33 | klein: 28

LACHSFILET AUF SPINATPASTA

verfeinert mit einem Hauch Weißwein und frisch geriebenem Parmesan, dazu sonnenverwöhnte, getrocknete Tomaten

27 | klein: 23

ZANDERFILET

mit würziger Kapernbutter und gebackenen Kartoffeln, dezent, fein und voller Geschmack

28 | klein: 23,80

🍷 Digestif Tipp vom Chef:

Ammerländer Korn 32 % (2 cl) 3

Helbing Kümmel 35 % (2 cl) 3,50

Alter Hullmann 35 % (2 cl) 3,50

FLEISCHGERICHTE

SCHWEINESCHNITZEL

knusprig paniert, mit cremiger Champignonrahmsauce und goldenen Bratkartoffeln, zubereitet aus dem Fleisch von Schweinen, die in Offenstallhaltung auf dem Familienbetrieb Barkhof in Ehrenburg aufgezogen und gehalten wurden
25 | klein: 21,30

EDLE RATSHERRENPFANNE

feines Rahmgeschnetzeltes vom Schwein und Rind, verfeinert mit aromatischen Bio-Edelpilzen vom Grafthof, dazu knusprige Bratkartoffeln
26,50 | klein: 22,50

RUMPSTEAK 🌿

zart gegrilltes Rumpsteak vom argentinischem Weiderind, bekannt für besonders zarte, aromatische Fleischqualität, dazu servieren wir feines Bohnengemüse, hausgemachte Kräuterbutter und knusprige Bratkartoffeln
39 (ca. 300 g) | klein: 31 (ca. 190 g)

standardmäßig medium gebraten,
oder gerne nach Ihren Wünschen

mit Pfefferrahmsauce + 2

GRILLTELLER "BÜRGERMEISTER"

ein Trio für echte Genießer: saftiges Rumpsteak, zartes Schweinerückensteak und ein feines Geflügelmedaillon, serviert mit Kräuterbutter, cremiger Champignonrahmsauce, knusprigem Bacon und goldenen Bratkartoffeln
34 | klein: 28,90

KÖSTLICHKEITEN ZUM ABSCHLUSS

“TANTE MARIECHEN” 🌿

drei Kugeln feinstes Schokoladeneis
mit hausgemachtem Eierlikör und Sahne
7,50 | klein: 5,50

STRACCIATELLA-TRAUM 🌿

cremiges Stracciatella-Eis mit Mandelcrunch, heißen Himbeeren und
Sahne - ein Dessert wie eine Umarmung
7,50 | klein: 5,50

“HEIßE LIEBE” 🌿

drei Kugeln Vanilleeis, heiße Kirschen und Sahne -
ein echter Klassiker
7,50 | klein: 5,50

auch in vegan möglich 🌿

WEIßES ORANGENPARFAIT 🌿

fein gefrorenes Parfait mit zarter Cointreaunote, auf fruchtigem
Heidelbeerspiegel serviert,
dazu knuspriger Mandel-Karamellbruch & Sahne
9,50

LIMONE & BEERE

zartschmelzende Limoncellocreme, begleitet von einem fruchtig-
frischen Sorbet aus Waldbeeren, obendrauf ein knuspriger Crunch aus
karamellisierten Pinienkernen, aromatisiert mit einem Hauch Thymian
9,50

Täglich frisch gebacken!

Ein Stück Kuchen / Torte nach Tagesauswahl: 3,50
Sahne: 0,50

**Wir verraten Ihnen gerne, welche Köstlichkeiten
heute auf Sie warten 🍰**

Digestif

MENÜ

Klassisch & Kräftig

Schnäpse & Liköre aus Tradition

Alter Hullmann 35 %
Fürst Bismark |
Bommerlunder 38%
Malteserkreuz |
Jubiläums Aquavit 40 %
Linie Aquavit 40,5 %
Finlandia Wodka 40 %
Molinari Sambuca 40 %
Tanqueray London Dry Gin 43,1%
Helbing Kümmel 35 %
Siegfried Wonderoak 0,0 %

2 cl | 3,50

Wärmend & Weltgewandt

Cognac, Whisk(e)y & Bourbon

Jim Beam Bourbon Whiskey 40 %
Jack Daniels
Tennessee Whiskey 40 %

4 cl | 7,00

Single Malt Whiskey
Irland 40 %
Single Malt Whisky
Schottland 40 %
Cognac Hennessy |
Remy Martin 40 %

4 cl | 8,50

Kräuter & Bitter

für den magenfreundlichen Abschluss

Fernet Branca |
Fernet Menta 40 %
Jägermeister 35 %
Underberg 44 %
Kuemmerling 35 %

2 cl | 3,50

Mild & aromatisch

ein runder Abschluss für Genießer, serviert auf Eis

Bailey's Irish Cream 17 %
Ramazotti 30 %

4 cl | 5,00

Fein & Fruchtig

edle Brände und Obstler

Williams Birne, Kirschwasser,
Himbeere, Mirabelle 40 %
Obstler aus Apfel & Birne 38 %
Grappa di Toscana 40 %
Calvados 40 %

2 cl | 4,50

Longdrink-Aufschlag 3,00 - 3,90

GETRÄNKEKARTE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Unsere Kaffeebohnen beziehen wir von La Molienda, eine Oldenburger Rösterei. Diese steht für faire Löhne für Bauern und Pflücker in Kolumbien und leckeren Kaffee für Sie.

Tasse Kaffee Crema 3,90

kräftiger Kaffee mit samtig-feiner, goldbrauner Schaumschicht, wahlweise mit Zucker und Milch, immer mit Keks

Becher Kaffee Crema 4,90

großer, kräftiger Kaffee mit samtig-feiner, goldbrauner Schaumschicht, wahlweise mit Zucker und Milch, immer mit Keks

Espresso 3,90

kleiner, sehr kräftiger Kaffee, der unter hohem Druck gebrüht wird, intensiv im Geschmack, mit dichter Crema, wahlweise mit Zucker, immer mit Keks

Doppelter Espresso 4,40

sehr kräftiger Kaffee, der unter hohem Druck gebrüht wird, intensiv im Geschmack, mit dichter Crema, wahlweise mit Zucker, immer mit Keks

Cappuccino 4,90

frisch gemahlener Espresso mit aufgeschäumter Milch

Milchkaffee 5,20

eine Jumbotasse Café Crema mit seidigem Milchschaum, milder als ein Cappuccino

Latte Macciato 5,20

geschichteter Kaffee mit Milch und Espresso

TEESPEZIALITÄTEN

Minztee 4,50

aus frischer Minze, wahlweise mit Kandis, immer mit Keks

Ostfriesentee 3,50

traditioneller schwarzer Tee, wahlweise mit Kandis und Milch, immer mit Keks

KALTGETRÄNKE

Softdrinks & Limonaden

Coca Cola | Coca Cola Zero | Fanta | Sprite Spezi | Schweppes Ginger Ale | Indian Tonic | Bitter Lemon | Wild Berry

0,2 l | 3,90

0,4 l | 6,00

Zitronensprudel

0,2 l | 3,00

0,4 l | 5,00

Erfrischende Limonade

mit frischer Zitrone und Minze 4,50

Fruchtsäfte & Nektare und Schorlen

Apfel, Orange, Kirsche, Johannisbeere, Tomate & Banane, Rhabarber, Maracuja

0,2 l 3,50

0,4 l 6,00

als Schorle 0,2 l 3,00

Lütts Mineralwasser 0,4 l 5,00

natürliches Mineralwasser von Lütvogg, Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit
still klassisch ungekühlt
wild gekühlt

0,33 l | 3,50

0,75 l | 7,70

Charity Wasser

gefiltertes Oldenburger Leitungswasser
Der Erlös wird vollständig an Viva con Agua de Sankt Pauli e.V. gespendet, um weltweit den Zugang zu sauberem Trinkwasser zu ermöglichen. Dank Ihrer Unterstützung, konnten wir für das Jahr 2024 eine Summe in Höhe von 4.000 € spenden!

still auf Wunsch auch gekühlt und /oder gesprudelt

0,2 l | 2,00

0,5 l | 3,00

Kräuter- & Früchtetee 3,50

verschiedene Sorten: Kamille, Pfefferminze, Hagebutte, Fenchel, Grüner Tee, Rooibos

GETRÄNKEKARTE

BIER

Frisch vom Fass

König Pilsner mild & ausgewogen

Jever Pilsner herb & hopfenbetont

Alster frisches Pils gemischt mit spritziger Zitronenlimonade

0,3 l | 4,00

0,4 l | 5,00

Barre Bräu dunkel malzig & mild

Privatbrauerei seit 1842 familiengeführt, hohe Braukunst aus Lübbecke, inzwischen in der 6. Generation

0,3 l | 4,50

0,4 l | 5,50

Aus der Flasche

Erdinger Hefeweizen

hell | dunkel

0,5 l | 5,50

Alkoholfrei aus der Flasche

König Pilsner | Jever fun | Vita Malz

0,33 l | 4,50

Erdinger Hefeweizen, alkoholfrei

isotonisch, spritzig, überraschend vollmundig

0,33 l | 4,50

0,5 l | 5,50

HAUSWEIN & WEINSCHORLE

HAUSWEIN "FEYZEIT"

GLAS 0,2 L

KARAFFE 0,5 L

FLASCHE 0,75

Weißburgunder Q.b.A. trocken

7,00

16,10

23,80

Baden, Leimener Mannaberg, Weingut Adam Müller

Gestreichelt von tausend Sonnenstrahlen, gereift im südlich

heißen Klima der badischen Bergstraße. So gedeiht der

Weißburgunder von Adam Müller zu einer sinnlichen

Offenbarung.

Pinot Noir Q.b.A. trocken

7,00

16,10

23,80

Baden, Leimener Mannaberg, Weingut Adam Müller

Eine späte Lese hochreifer Trauben sowie eine langsame und

behutsame Vergärung auf der Maische sind wichtig, um die

Qualität aus der Traube für den späteren Wein zu bewahren.

Er duftet kräftig nach Holunder, schwarzem Pfeffer und

getrockneten Pflaumen.

Weinschorle „Feyzeit“ trocken

5,50

unser Hauswein „Feyzeit“ Weißburgunder, feinperlig

aufgegossen mit spritzigem Wasser

leicht, klar & sehr erfrischend

WEINKARTE

WEISSHERBST / ROSÉ

	GLAS 0,2 L	KARAFFE 0,5 L	FLASCHE 0,75 1 L
Blauer Portugieser Weißherbst Q.b.A. trocken Pfalz, Dürkheimer Schenkenböhl rund, elegant, geschmeidig	7,50	17,30	11 30,00
Spätburgunder Weißherbst Q.b.A. halbtrocken Baden, Wasenweiler Winzer gehaltvoll, harmonisch	7,50	17,30	11 30,00

WEISSWEIN

Grauburgunder Q.b.A. trocken Baden, Leimener Mannaberg, Weingut Adam Müller leichte Note von Walnuss und Grapefruit	7,50	17,30	11 30,00
Silvaner Q.b.A. halbtrocken Franken, Winzer Sommerach saftig, würzig	8,00	18,40	11 32,00
Riesling Q.b.A. trocken Rheingau, Rüdesheim, Gutsabfüllung, Dr. Nögler lebendige Säure und elegante Mineralität	8,00	18,40	11 32,00
Riesling Q.b.A. halbtrocken / feinherb Mosel, Weingut Christoph Eifel harmonisch ausbalanciert mit typischer Mosel-Mineralik und Restsüße	8,00	18,40	11 32,00
Kerner Spätlese Q.b.A. mit Prädikat lieblich Pfalz, Dürkheimer Feuerberg fruchtig, aromatisch, mit feiner Süße	8,00	18,40	0,75 l 27,20

ROTWEIN

Tempranillo trocken Spanien, Rioja, Castello Clavijo fruchtig mit Brombeernoten	8,50	19,60	0,75 l 28,90
"Entrecôte": Cuvée: Merlot Cabernet Sauvignon trocken Frankreich, Languedoc reichhaltig, dicht und leichter Säure	7,00	16,10	0,75 l 23,80
Montepulciano d' Abruzzo DOC , trocken Italien, Vendemmia, Cesari leuchtende Farbe, feine Vanillenote, gehaltvoll	8,00	18,40	0,75 l 27,20
Spätburgunder Q.b.A. trocken Deutschland, Baden, Auggener Schäf, Winzerkeller weich	8,00	18,40	11 32,00
Blauer Zweigelt Qualitätswein trocken Österreich, Niederösterreich, Stiftskellerei Kloster Neuburg samtig, charmant	7,50	17,30	11 30,00
Blauer Portugieser Q.b.A. halbtrocken Deutschland, Pfalz, Bad Dürkheim, Vier Jahreszeiten AG süffig, rund und unkompliziert	7,50	17,30	11 30,00
Rotwein Cuvée Q.b.A. lieblich Deutschland, Pfalz, Bad Dürkheim, Vier Jahreszeiten AG weich, fruchtbetont und angenehm süffig	7,50	17,30	11 30,00

KINDERKARTE

Unsere Gerichte für Kinder werden im Preis durch uns subventioniert und sind daher den Kindern vorbehalten.

Vielen Dank für Ihr Verständnis! Wir empfehlen Erwachsenen mit wenig Appetit, unsere kleinen Portionen aus der Standardkarte zu wählen.

Teddy Eddys Schnitzel
ein kleines Schnitzel, Blumenkohl, Bratkartoffeln
9

Spaghetti „Lino“ 🌿
mit Tomatensauce
8

Bauer Bodo 🌿 🌱
Erbsen und Möhren, Bratkartoffeln
6

Moby Dick
ein kleines Lachsfilet, Erbsen und Möhren, gebackene
Kartoffeln
9

Räuberteller
du bekommst einen leeren Teller und darfst bei den
Erwachsenen an deinem Tisch räubern
0

Kindereis 🌱
eine Kugel Vanille-Eis, bunte Streusel 2,50