

Das geht immer

Grünfutter

Wildkräutersalat | Granatapfel-Vinaigrette
Sommergemüse | Cashewkern - süß geröstet
große Portion **12** | kleine Portion **9**



Bunter Tomatensalat & Burratina

Sorbet | Basilikum | Rucola | Granola | Limonendressing



Caesar Salad

Römersalat | gepickelte Zwiebel | Ei | Granola
gebackene Kaper | Zitronen-Aioli
Grana Padano | Dillöl **14**



Ceviche vom Lachs

Rhabarber | Erbsensprosse | Edamame
Verbene | Joghurt **16**

Unser Klassiker

Beef Tatar vom fränkischen Weiderind | Sc. Tatar | Cornichon
Sardelle | gebackene Kaper | gedörrter Gemüsechip **18**

Auf den Tisch für 2

Beef Tatar | Burratino | gegrillte Zucchini | Paprika
Caesar Salad | Brot
pro Person **16**

...dazu Caviar „Oscietra Stör“ aus Aqua-Kultur - mild gesalzen
pro 20 g - Dose **50**

Vorweg

Sächsische Kartoffelsuppe

Mini Wiener Würstchen^{1,2,3} | Croûton **8**

Brauhaus-Brezel-Pizza „Ricky“

Pancetta¹ | Schmand | Frühlingslauch | Rucola **16**

Brauhaus-Brezel-Pizza „Ellie“

Limettencreme | gegrillte Zucchini
Paprika | Ofentomate | Grana Vegano **16**



Leipziger Würzfleisch vom Huhn⁴

Bergkäse¹ | Buttertoast | Zitrone **9**

Fleischlos glücklich

Hummus trifft aubergine

Kichererbsen-Hummus
ofengebackene und in Knoblauchöl gepimpte Aubergine
Wildkräutersalat | Sesamdressing **15**



Japanischer Pfannenkuchen „Okonomiyaki“

Shitakipilz | Dashi-Pancake | Spitzkohl | Röstzwiebel
Sojasprosse | Okonomiyaki-Soße
Kewpie Mayonnaise^{1,2,4,6,7} | Nori Puder **17**



Senf-Eier „Seiferts Oscar“

Pochierte Eier | Senf-Hollandaise | Babyspinat
Kartoffelstampf | Kartoffelknusper **15**



Hauptsachen

Gebratenes Kabeljau-Filet

Muschel-Beurre-blanc Muschel-Butter-Soße | Wilder Brokkoli
Wasabistampf | Pastinakencrumble 25

Tagliatelle in Burratina-Kirschtomaten-Soße

Gerösteter Brotcrumble | Basilikumöl | Grana Padano 18
..., dazu gebratene Riesengarnelen 24

Bier-Brauer-Burger

Dinkelbrötchen | Saftiges Rindfleisch
Rotkohl² | Tomate | Rucola | Bergkäse¹ 18

Schweinshaxe vom fränkischen Strohschwein

Schwarzbiersoße | Weißbier-Honig-Sauerkraut^{1,2,3}
Kartoffelklöße^{1,2,5} | Butterbrösel
für Einsteiger eine halbe Haxe (ca. 500 g) 18
für Profis eine ganze Haxe (ca. 1.100 g) 23

Rinderroulade

Lotteraner Schwarzbiersoße | Apfelrotkohl
Kartoffelklöße^{1,2,5} | Butterbrösel 22

Leipziger Knusper-Hähnchen

Grüner Pfefferrahm | Wilder Brokkoli
Kartoffel-Zwiebelstampf | Zitrone 23

Original Wiener Kalbsschnitzel

Zitrone | Preiselbeere | lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat 26

Ratskeller-„Spezial des Tages“

Fragen Sie bitte unseren Service nach dem Ratskeller-„Spezial des Tages“, ach was, „der Stunde“ ...

Dessert

Zitronentarte mit Feingeist Limoncello-Sorbet

Himbeere | Hopfenbaiser | Minze 9

Schokoladensoufflé

Rhabarber-Crèmeux | Rhabarber-Salat | Joghurteis 9

Crème brûlée mit Erdbeer-sorbet 9

Spaghetti-eis „Lange nudel“

Erdbeer-Hollunder-Soße
Weiße Schokolade | Geschlagene Sahne 8

Unser Sorbet der Woche

Sorbet | Ratskeller Sekt „Neunzehnhundert04“ 6

Espresso

und FeinGeist Leipziger Allerlei Likör^{4cl} 8

Espresso

und FeinGeist Bierbrand^{2cl} 7

Lotters Geist

Leipziger Allasch 4 cl 5,50
Kräuterlikör 4 cl 5,50

FeinGeist

Bierbrand 4 cl 10,50
Grappa 4 cl 5,50
Leipziger Allerlei 4 cl 5,50
Himbeerlikör 4 cl 5,50
Marille 4 cl 5,50
Obstler 4 cl 5,50
Williams Christ 4 cl 5,50
Roter-Weinbergpfirsich-Likör 4 cl 5,50

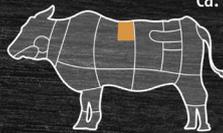
Unser Tipp

GE-NUSS-BRETT BRONZE 14,90
FeinGeist Erdbeer-Rhabarber^{2cl}
FeinGeist Pflaume^{2cl}
FeinGeist Chilli-Schoko^{2cl}
FeinGeist Marille^{2cl}
Dazu: Nussmix und M&M's ca. 70g



köstliche BEILAGEN
 Caesarsalad | Black-Garlic-Butter
 Bratkartoffelstampf mit Guanciale
Guanciale ist ein aus der Schweinebacke oder dem Schweinehaken hergestellter luftgetrockneter, ungeräucherter Speck aus dem Latium und angrenzenden Regionen Italiens.

intensiver Geschmack
ENTRECÔTE
 ca. 250 g



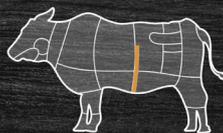
Das Entrecôte ist ein Steak, das aus dem Zwischenrippenstück des Rindes stammt. Der Begriff Entrecôte stammt aus dem Französischen und setzt sich aus den Wörtern „entre“ für „zwischen“ und „côte“ für „Rippe“ zusammen.

36



Beef Short Ribs

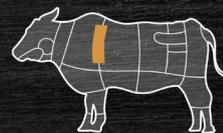
Faszination Genuss
SKIRT STEAK
 ca. 250 g



Das Skirt Steak wird aus dem Zwerchfell des Rindes gewonnen, einer stark beanspruchten Region mit kräftig ausgeprägter Muskulatur.

30

zart & saftig
BEEF SHORT RIBS
 ca. 300 g

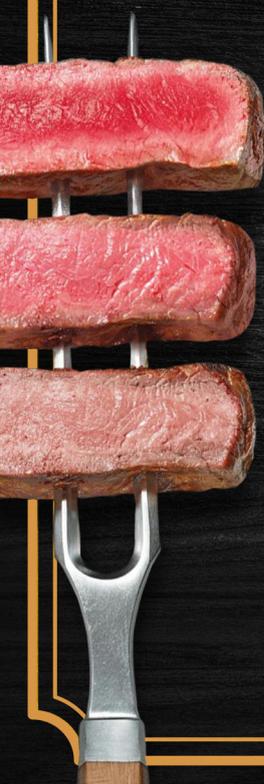


Spare Ribs werden aus dem Schwein gewonnen, während Short Ribs aus der Querrippe des Rindes stammen. Aufgrund ihres intramuskulären Fettes zeichnen sie sich durch zartes und aromatisches Fleisch aus.

29



Entrecôte



RARE

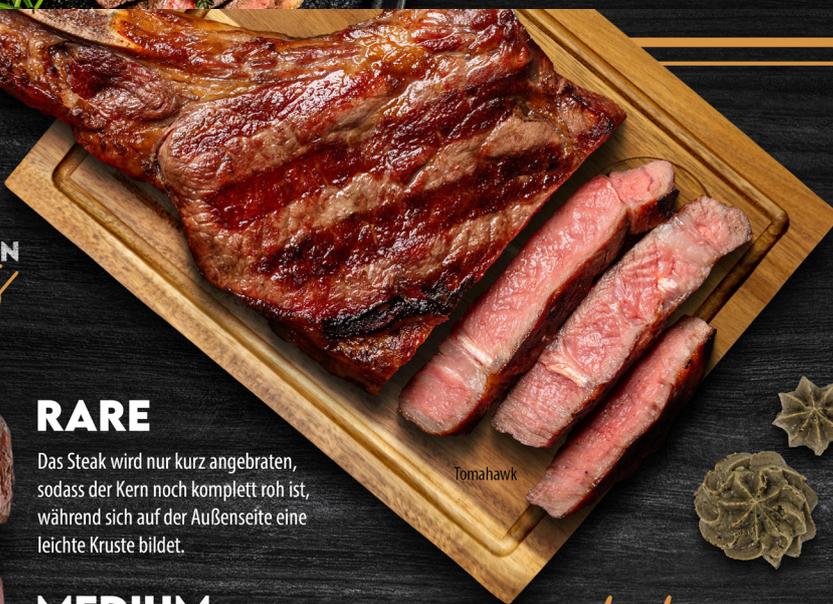
Das Steak wird nur kurz angebraten, sodass der Kern noch komplett roh ist, während sich auf der Außenseite eine leichte Kruste bildet.

MEDIUM

Durch das längere Anbraten entwickelt das Fleisch eine schöne Kruste. Der bräunliche Anteil im Fleischinneren nimmt zu, während der Mittelteil komplett rosa ist. Diese Zubereitungsstufe empfehlen wir für diejenigen, die es nicht komplett „blutig“ mögen.

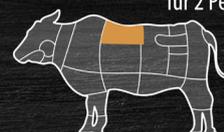
WELL DONE

Durch das längere Anbraten entwickelt das Fleisch eine schöne Kruste. Der bräunliche Anteil im Fleischinneren nimmt zu, während der Mittelteil komplett rosa ist.



Tomahawk

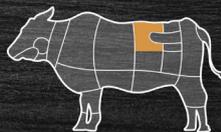
imposanter Genuss
TOMAHAWK
 für 2 Personen



Das Tomahawk-Steak begeistert mit einem intensiven Fleischgeschmack, der durch das intramuskuläre Fett besonders zart wird. Durch die Reifung und die Zubereitung am Knochen erhält das Fleisch einen kräftigen Geschmack, bleibt aber dennoch saftig.

90

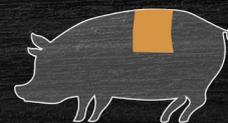
fränkisches
ROASTBEEF
 ca. 250 g



Roastbeef ist das charakteristische Teilstück des Rindes, das sich zwischen der Hochrippe und der Hüfte befindet und den hinteren Rinderrücken darstellt.

39

vom Strohschwein
T-BONE
 ca. 350 g



Das T-Bone-Steak vom Strohschwein erreicht durch die Trockenreifung einen außergewöhnlichen Geschmack. Es entführt Ihren Gaumen in den siebten Genuss Himmel.

28