



IHR REISEGRUPPENPARTNER

Markt 1, 16831 Rheinsberg
Telefon: +49 33931 22 64 / Fax: +49 33931 38 05 8 /
www.ratskeller-rheinsberg.de / E-Mail: info@ratskeller-rheinsberg.de

Täglich ab 11:00 Uhr geöffnet!

SPEISEANGEBOTE SPEZIELL FÜR IHRE REISEGRUPPEN:

FLEISCH (Meat dishes)

Putenrollbraten 9,50 Euro
mit Marktgemüse, Sauce Hollandaise^{A1, A3, A7} und Petersilienkartoffeln^{A7}
(filled turkey breast, sauce hollandais, parsley potatoes)

GULASCH^{A1} 10,50 Euro
mit Apfelrotkohl³ und Thüringer Kartoffelklößen^{A1, A7}
(goulash, red cabbage, thereby potato dumplings)

FONTANES LEIBGERICHT 12,50 Euro
Altbrandenburgischer Rinderschmorbraten in Ingwersoße^{1, A1,}
dazu Apfelrotkohl³ und Thüringer Kartoffelklöße^{A1, A7}
(Fontanes favorite dish: Classical Brandenburg potroast with ginger sauce
and red cabbage, thereby potato dumplings)

FISCH (Fish)

WELSFILTRÖLLCHEN^{A4} gedünstet 11,50 Euro
mit feinen Gemüsestreifen in Sahne^{A7} und Petersilienkartoffeln^{A7}
(Rolls of stewed catfish with fine strips of vegetables in cream served with parsley potatoes)

VEGETARISCH (Vegatarian)

Frisches Gemüse der Saison mit Champignons und Petersilienkartoffeln^{A7} 8,50 Euro
(fresh in-season vegetables, mushrooms and parsley potatoes)

Alle Gerichte können Sie auch als Zwei- oder Drei-Gang-Menü wählen:

(You can order all dishes also as two or three menu)

SUPPE (Soup) 3,80 Euro
Märkische Hühnerkraftbrühe^{A1, A7}
mit feinen Gemüsestreifen und frischer Kresse (clear chicken soup with strips of vegetables)

DESSERT (Dessert) 3,80 Euro
Feinste Waldbeerengrütze mit Vanillesoße^{A7} (fine red fruit jelly made with wood fruits, vanilla sauce)

KAFFEEGEDECKE** (Coffee and cake)

➤ ein Stück Torte^{A1, A7}, dazu eine Tasse Kaffee 5,50 Euro
(a slice of cake and a cup of coffee)

➤ ein Stück frischer Blechkuchen^{A1}, dazu eine Tasse Kaffee 4,90 Euro
(a slice of fresh tray cake and a cup of coffee)

**Eine zweite Tasse Kaffee wird gern von uns nachgereicht! (If you like a second cup of coffee - you are welcome!)

Gern erstellen wir auch für Sie ein entsprechendes Angebot für Frühstück, Brunch, Buffets oder verschiedene Menüs. Hierzu und auch zu weiteren Wünschen beraten wir Sie gern in gesonderten Absprachen.

Liebe Gäste,

durch die EU-Verordnung, müssen wir zukünftig deklarationspflichtige Zusatzstoffe und die 14 Hauptallergene in unserer Speisekarte angeben.

Nachfolgend erhalten Sie hierüber einen Überblick:

<u>Hauptallergene</u>	
A1	Glutenhaltiges Getreide, namentlich A1.1 Weizen, A1.2 Roggen, A1.3 Gerste, A1.4 Hafer, A1.5 Dinkel, A1.6 Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
A2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
A3	Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
A4	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
A5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
A6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
A7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließl. Laktose)
A8	Schalenfrüchte, namentlich A8.1 Mandeln, A8.2 Haselnüsse, A8.3 Walnüsse, A8.4 Kaschunüsse, A8.5 Pecannüsse, A8.6 Paranüsse, A8.7 Pistazien, A8.8 Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
A9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
A10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
A11	Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
A12	Schwefeldioxid und Sulfite
A13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
A14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

<u>Zusatzstoffe</u>	
1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxydationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt > 10 mg/kg oder 10mg/l
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Phosphat
9	mit Süßungsmittel
B1	Koffein
B2	Chinin, Chininsalze
B3	Taurin