




## Bierhappen beer bites

- Sauerteigbrot mit geräucherter Forelle** 8,00  
*sourdough bread with smoked trout*
- Sauerteigbrot mit Mett & Zwiebeln** 6,00  
*sourdough bread with minced meat & onions*
- Sauerteigbrot mit hausgemachter Kräuterbutter der Saison** 5,00   
*sourdough bread with homemade seasonal herb butter*
- Bruschetta-Trio** (Tomate, Ziegenkäse, Landschinken) 8,00  
*Bruschetta trio (tomato, goat cheese, ham)*

Brot / bread: Bäckerei Droste, Hösel /// Forellen / trout: Forellenhof Schreiber, Homberg

## Vorspeisen starters

- Homberger Forellensüppchen „Like a Bouillabaise“** 7,50  
*Homberger trout soup "Like a Bouillabaise"*
- Sommerliche Gazpacho** (kalt)  6,50  
*Gazpacho (cold)*
- Belugalinsensalat** mit gegrillter Spitzpaprika und Frühlingslauch an Minz-Joghurt  10,00  
*Beluga lentil salad with grilled peppers and green onion with mint yoghurt*
- Räucherforellenfilet** mit Rucola-Rhabarber-Salat, Senfkaviar und Röstbrot 12,50  
*Smoked trout fillet with rocket and rhubarb salad, mustard caviar and toasted bread*
- RATUGA-Altbiert-Bratwurst** mit hausgemachter Currysauce, Sauerteigbrot und Schmand-Dip 8,00  
*RATUGA Altbier bratwurst with homemade curry sauce, sourdough bread and sour cream dip*

## für die Kurzen for the little ones

- Schnitzel mit Brauhausfritten** und Majo oder Ketchup *Schnitzel with brewhouse fries and mayo or ketchup* 9,50
- Pasta** mit Tomatensauce *pasta with tomato sauce*  6,50
- Brauhausfritten** mit Dip (Ketchup, Majo oder Schmand-Dip) *brewhouse fries with dip*  6,00

Wir legen großen Wert darauf, dass die von uns eingesetzten Lebensmittel bester Qualität entsprechen. Zudem ist uns die Nachhaltigkeit sehr wichtig. Gute und frische Lebensmittel müssen keinen weiten Weg hinter sich bringen; erst recht nicht, wenn das Gute so nah ist. Dazu stehen wir im ständigen Kontakt und Austausch mit unseren regionalen Bauern, Produzenten und Lieferanten. Das sind u.a.:

*It is important to us that the food we use is of the best quality. Sustainability is also a very important thing to us. We use fresh, quality food from local suppliers to ensure the best products reach the tables along with supporting the local community.*

zu Hause in  
**Ratingen**








**RATUGA**  
Wirtshaus

**Café & Konditorei Droste Hösel**  
**Forellenhof Schreiber** Homberg  
**Hofhüpfer** Homberg  
**Gut Grashaus** Homberg  
**Buscherhof** Homberg  
**Metzgerei Schlösser** Düsseldorf  
**Rösterei Rosendahl** Ratingen-Mitte  
**Familie Hoff** Wochenmarkt  
**Bioweingut Hubertushof** Lieser/Mosel  
**Henning Broscheit** Mülheim/Ruhr  
**Handelshof** Tiefenbroich  
Getränke **Doppstadt** Lintorf  
**HeimatHeroes** Schöppingen  
**VinLorenc** Düsseldorf  
**La Cave by TeamTasting** Düsseldorf  
und natürlich der Wochenmarkt direkt vor unserer Türe auf dem Marktplatz.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung. Die Allergenkarte kann jederzeit eingesehen werden. Bitte sprich uns an.

## Wirtshausklassiker classics

- Brauhaus-Haxe** mit Röstkartoffeln, Krautsalat und RATUGA-Altbiert-Sauce 19,00  
*Brauhaus knuckle with roasted potatoes, coleslaw and RATUGA Altbier sauce*
- Wirtshaus-Taco** mit Feldsalat, Krautsalat, Grapefruit-Hopfen-Salsa, knusprigem Hähnchen und Spicy Fries 17,50  
*brewhouse taco with lamb's lettuce, coleslaw, grapefruit hop salsa, crispy chicken and spicy fries*
- Bürgerhaus Poutine** mit Brauhaus Fritten, Pulled Pork, BBQ-Sauce, Sauerrahm, Tomatenwürfeln & Zwiebeln 15,00  
*Bürgerhaus poutine with brewhouse fries, pulled pork, BBQ sauce, sour cream, diced tomatoes & onions*
- Original Wiener Schnitzel** vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat und Johannisbeer-Gelee 29,50  
*Original Viennese veal schnitzel with potato-cucumber salad and currant jelly*
- Schnitzel Wiener Art** vom Eifelschwein mit Kartoffel-Gurkensalat und Johannisbeer-Gelee 18,50  
*Viennese-style schnitzel from Eifel pork with potato-cucumber salad and currant jelly*
- RATUGA-Altbiert-Bratwurst** mit hausgemachter Currysauce, Brauhausfritten und Schmand-Dip 12,50  
*RATUGA Altbier bratwurst with homemade curry sauce, brewhouse fries and sour cream dip*
- Cesar's Salad** - so, wie er sein soll  12,50  
*Caesar Salad - as it should be*
- Cesar's Salad mit gegrillter Hähnchenbrust** 16,50  
*Caesar's salad with grilled chicken breast*
- bunter Wirtshausalat** mit Röstkartoffeln und Spiegelei  14,50  
*colorful tavern salad with roasted potatoes and fried egg*
- gemischter Marktsalat** mit Ziegenkäsecrostini und gegrilltem Weinbergpfirsich  16,00  
*mixed market salad with goat cheese crostini and grilled vineyard peach*
- Homberger Forelle** im Ganzen gegart mit jungen Homberger Kartoffeln und knackigem Salat 24,00  
*Homberger trout cooked whole with young Homberger potatoes and mixed salad*
- knusprig gebackener Hirtenkäse** auf Paprika-Tomaten-Zucchini-Gemüse mit Homberger Drillingen  15,00  
*Crispy baked shepherd's cheese on pepper-tomato-zucchini vegetables with young potatoes*
- Pasta in Kräuterseitling-Rahmsauce** mit Kirschtomaten  14,50  
*Pasta in King Oyster mushroom cream sauce with cherry tomatoes*
- Pasta in Kräuterseitling-Rahmsauce mit gebratenen Kalbsstreifen** und Kirschtomaten 20,50  
*Pasta in King Oyster mushroom cream sauce with fried veal strips and cherry tomatoes*

**Extras side orders (nur in Verbindung mit einer Hauptspeise only in connection with a main course):**

**Beilagensalat** side salad 3,50 | **Portion Brauhausfritten** portion of brewhouse fries 3,50 | **Spiegelei aus Freilandhaltung** fried egg 1,50 | **Portion Röstkartoffeln** portion of roasted potatoes 3,50 | **hausgemachte Dips** homemade dips (Schmand-Dip / Majo / Ketchup) 1,20

**Dessert** Wir lieben es frisch und abwechslungsreich. Also sprich uns gerne an, welches Dessert wir heute für euch vorbereitet haben. Please ask us about the fresh prepared desert that is on offer.

### Öffnungszeiten BÜRGERHAUS:

<b>Montag</b>	12:00 - 23:00 Uhr
<b>Dienstag</b>	12:00 - 23:00 Uhr
<b>Mittwoch</b>	12:00 - 23:00 Uhr
<b>Donnerstag</b>	12:00 - 23:00 Uhr
<b>Freitag</b>	12:00 - 0:00 Uhr
<b>Samstag</b>	11:30 - 0:00 Uhr
<b>Sonntag</b>	11:30 - 22:00 Uhr

### Öffnungszeiten KÜCHE: (nur Mittagskarte)

<b>Montag</b>	12:00 - 15:30 Uhr
<b>Dienstag</b>	12:00 - 15:30 Uhr
<b>Mittwoch</b>	12:00 - 15:30 Uhr
<b>Donnerstag</b>	12:00 - 15:30 Uhr
<b>Freitag</b>	12:00 - 15:30 Uhr
<b>Samstag</b>	11:30 - 15:30 Uhr
<b>Sonntag</b>	11:30 - 15:30 Uhr

### Öffnungszeiten KÜCHE: (diese Abendkarte)

<b>Montag</b>	17:00 - 21:30 Uhr
<b>Dienstag</b>	17:00 - 21:30 Uhr
<b>Mittwoch</b>	17:00 - 21:30 Uhr
<b>Donnerstag</b>	17:00 - 21:30 Uhr
<b>Freitag</b>	17:00 - 21:30 Uhr
<b>Samstag</b>	17:00 - 21:30 Uhr
<b>Sonntag</b>	17:00 - 21:00 Uhr