

CARDÁPIO SAZONAL

CAMARÕES A MILANESA

R\$79

Camarões empanados no panko, acompanhados de molho rosé

FILE DA TERRA

R\$ 95 | R\$ 172

Filé mignon grelhado coberto com aspargos verdes e cogumelos refogados na manteiga, acompanhado de um cremoso purê de mandioquinha

PEIXE VAL PARAÍSO

R\$ 95 | R\$ 172

Filé de peixe grelhado coberto com refinado molho de vinho branco, alcaparras e camarões, acompanhado de batata suíça

CAMARÃO DOS AÇORES

R\$ 119 | R\$ 216

Camarões ao molho de leite de coco com lascas de coco e maçã, gratinado com queijo, acompanhado de arroz de açafraão com amêndoas e batata palha artesanal

MARE AL PESTO

R\$ 119 | R\$ 216

Fettuccine de grano duro envolvido em um aromático pesto de manjeriço coberto por camarões salteados e nozes pecam

MOQUECA DE COGUMELOS VEGANO

R\$ 72

Ensopado de cogumelos ao molho de leite de coco, refogado com pimentões e tomates, acompanhado de arroz branco e farofa de banana da terra com castanha de caju



ENTRADAS

COUVERT

R\$ 19 / pessoa

Cestinha de pães artesanais, manteiga, patê de fígado, ovos de codorna, azeitonas verdes e pretas, acompanhado de legumes in natura

SALADA BRIE

R\$ 40

Mesclum de folhas verdes cobertas por cremoso queijo brie, damascos e finas lâminas de amêndoas levemente tostadas

SALADA BAUMBACH

R\$ 35

Mesclum de folhas verdes cobertas por iscas de tomate seco e queijo, servido na nossa deliciosa cesta de parmesão

HACKPETER

R\$ 90 (150g) | R\$ 109 (250g)

Tartare de filé mignon, temperado na mesa com especiarias à gosto, acompanhado de seleção de pães

BOCKWURST

R\$ 26 (2 unidades) | R\$ 42 (4 unidades)

Salsicha artesanal de carne suína, temperada com especiarias e defumada. Servidas da maneira tradicional: cozidas

BOLINHO DE BACALHAU

R\$ 49 (6 unidades)

Crocante por fora e macio por dentro, harmoniza com a mostarda da casa

CASQUINHA DE SIRI

R\$ 25

Nosso siri da casa temperado, gratinado com queijo parmesão crocante

PRATOS PRINCIPAIS

SCHWEINEHAXE

R\$ 115 (serve 2 pessoas)

Joelho de porco assado lentamente servido à pururuca, acompanhado de sauerkraut (chucrute) e deutschebratkartoffeln (batatas salteadas com cebola e bacon) Caso queira a versão mais tradicional do Eisbein (joelho cozido), solicite ao maitre

RAHMSCHNITZEL

R\$ 95 | R\$ 172

Filé mignon à milanesa coberto com cremoso molho de nata, acompanhado de spätzle (tradicional massa alemã) e aspargos verdes refogados

PAPRIKA SCHNITZEL

R\$ 69 | R\$ 125

Filé suíno à milanesa crocante, coberto com molho de páprica defumada, acompanhado de spätzle (tradicional massa alemã)

MARRECA ORANGE

R\$ 95 | R\$ 172

Pato assado lentamente coberto com molho de laranja, acompanhado de purê de batata e arroz picante

MARRECA AU POIVRE

R\$ 95 | R\$ 172

Pato assado lentamente coberto com molho de pimenta preta levemente picante, acompanhado de batata suíça e repolho roxo

SPATZLE GRATINADO

R\$ 95 | R\$ 172

Massa tradicional alemã, servida com molho bechamel gratinado com queijo, acompanhado de tenros escalopes de filé mignon



RATSKELLER
Restaurante

FETTUCINE GRANA PADANO

R\$ 95 | R\$ 172

Nosso tradicional fettuccine grano duro com queijo Grana Padano maturado em 12 meses. Esta massa é então preparada no interior do queijo, derretido e flambado com conhaque. Pode ser servida com escalope de filé ou camarões (+R\$37 | +R\$57)

FILE DA CASA

R\$ 91 | R\$ 165

Filé mignon grelhado coberto com bacon defumado e molho madeira, acompanhado de batata frita e arroz branco

FILE AU POIVRE

R\$ 91 | R\$ 165

Filé mignon grelhado coberto com molho de pimenta preta levemente picante, acompanhado de batata suíça e arroz branco

FILE PARMEGGINA

R\$ 95 | R\$ 172

O clássico filé mignon à milanesa recheado com presunto e queijo, coberto com molho de tomate e gratinado com queijo, acompanhado de batata palha artesanal e arroz branco

FILE GORGONZOLA

R\$ 99 | R\$ 179

Filé mignon grelhado coberto com potente molho de gorgonzola e cebolas caramelizadas no suco de laranja, acompanhado da nossa tradicional batata suíça



RATSKELLER
Restaurante

PEIXE BAUMBACH

R\$ 95 | R\$ 172

Filé de peixe grelhado coberto com finas lâminas de amêndoas, camarões e molho bechamel gratinado, acompanhado de deliciosas batatas sauté

PEIXE BERLINENSE

R\$ 87 | R\$ 158

Filé de peixe grelhado coberto com cremoso molho de leite de coco com espinafre, acompanhado de batata suíça

PEIXE BELLE MEUNIERE

R\$ 87 | R\$ 158

Filé de peixe grelhado coberto com cogumelos frescos, aspargos brancos e alcaparras na manteiga, acompanhado de batatas ao vapor

PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO

R\$ 95 | R\$ 172

Filé de peixe grelhado coberto com suculentos camarões e molho vermelho, acompanhado de batatas ao vapor, arroz branco e pirão

PEIXE COMANDANTE

R\$ 87 | R\$ 158

Filé de peixe grelhado coberto com molho de maçãs caramelizadas, acompanhado de purê de mandioquinha ou de corações de palmito pupunha

Peixes disponíveis:

Línguado,

Salmão (+R\$ 6 | +R\$ 10)

Congrio (+R\$ 12 | +R\$ 20)



SOBREMESAS

APFELSTRUDEL

R\$ 28

Clássica torta austríaca: maçãs cozidas, passas e especiarias envoltos em uma fina camada de massa folhada, acompanhada de nata batida ou sorvete de baunilha

PERA RECHEADA

R\$ 33

Pera cozida no vinho branco, recheada com sorvete de baunilha e coberta com creme de pêssigo e coulie de baunilha

CREME BRULÉE

R\$ 26

O famoso creme francês sabor baunilha, finalizado com uma fina camada de açúcar caramelizado crocante

PETIT DOCE DE LEITE

R\$ 31

Bolinho com recheio cremoso de doce de leite, acompanhado de sorvete de baunilha

TORTA DE SORVETE

R\$ 30

A autêntica, acompanhada de calda quente de chocolate

SORVETE

R\$ 15 (1 bola) | R\$ 25 (2 bolas)

Sabor baunilha coberto com calda quente de chocolate ou frutas vermelhas

MACARONS

R\$ 13

Receita de biscoito francês recheado feito a partir do merengue suíço com farinha de amêndoas. Consulte os sabores