



R A T S K E L L E R

R e s t a u r a n t e

Convidamos você a embarcar em uma viagem pelos sabores da Alemanha. Nossa missão é honrar as raízes germânicas por meio da gastronomia, abraçando também as influências europeias que, ao longo do tempo, enriqueceram essa tradição. Cada prato carrega um pouco de história, afeto e identidade.

*Temos opções veganas sob sugestão da casa. Consulte o
maître para saber mais.*

*Nossos pratos são preparados com carinho, mas podem
conter traços de glúten, lactose e outros ingredientes que
nem sempre fazem bem para todos. Se você possui
alguma alergia ou restrição, avise nosso maître.*



RATSKELLER
Restaurante

ENTRADAS

COUVERT

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

20 /pessoa  

OBATZDA

Tradicional Bretzel* salgado acompanhado de pasta de queijo brie com manteiga, páprica e cebola.

39  

KARTOFFELSALAT

Tradicional salada de batata com maionese, acompanhada de mesclum de folhas verdes

39

BRIE SALAT

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

42 

BOCKWURST

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

28 (2 unidades) | **48** (4 unidades)  

CASQUINHA DE SIRI

Nosso siri da casa temperado, gratinado com queijo parmesão

27 

BOLINHO DE BACALHAU

Crocante por fora e macio por dentro, harmonizado com aioli artesanal

57  

** Pão assado de origem alemã, com a forma característica de um nó. É um alimento popular em festas e celebrações, como a Oktoberfest na Alemanha.*



RATSKELLER
Restaurante

PRATOS TÍPICOS

SCHWEINEHAXE

Joelho de porco assado lentamente servido à pururuca, acompanhado de sauerkraut¹ e deutschebratkartoffeln². Para a versão mais tradicional do Eisbein³ solicite ao maitre

129

SCHLACHTPLATTE

Uma festa alemã! Mini Eisbein³, Schweineschnitzel⁴ e a tradicional salsicha Bock, acompanhadas de sauerkraut¹, rotkoh⁵ e batatas ao vapor

72 | 131

RAHMSCHNITZEL

Filé mignon à milanesa coberto com cremoso molho de nata, acompanhado de spätzle⁶ e aspargos verdes refogados

98 | 178

PAPRIKA SCHNITZEL

Filé suíno à milanesa crocante, coberto com molho de páprica defumada, acompanhado de spätzle⁶

72 | 131

JÄGERSCHNITZEL

Filé suíno à milanesa crocante, coberto com molho de cogumelos (molho do caçador), acompanhado de spätzle⁶

82 | 154

RINDERROULADEN

Nossa variação desse prato incrível! Filé mignon recheado com bacon, cebolas, pickles de pepino e mostarda grelhado servido com molho madeira, acompanhado de spätzle⁶ e rotkoh⁵

98 | 178

1. Chucrute

2. Batata salteada com cebola e bacon

3. Joelho de porco cozido

4. Filé de porco à milanesa

5. Repolho roxo refogado

6. Massa tradicional alemã



RATSKELLER
Restaurante

KÄSESPATZLE-GRATIN

Massa tradicional alemã gratinada com molho bechamel e queijo, acompanhado de crispy de cebola e escalopes de filé mignon

98 | 178

HACKPETER

Tartare de filé mignon, temperado na mesa com especiarias à gosto, acompanhado de seleção de pães ou batatas chips artesanais

90 150g | 148 250g

ZUNGENRAGOUT

Ragu de língua bovina ao molho madeira com ervilhas frescas, prato especialmente apreciado na baixa saxônia. Acompanha spätzle⁶ e batatas ao vapor

72 | 131

MARRECAS

MARRECA ORANGE

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

98 | 178

MARRECA AU POIVRE

Pato assado lentamente coberto com molho de pimenta preta levemente picante e pimentas verdes em conserva, acompanhado de batata suíça e rotkohl⁵

98 | 178

1. Chucrute

2. Batata salteada com cebola e bacon

3. Joelho de porco cozido

4. Filé de porco à milanesa

5. Repolho roxo refogado

6. Massa tradicional alemã



RATSKELLER
Restaurante

FILES & MASSAS

FETTUCINE GRANA PADANO

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

98 | 178 (135 | 235)

FILE PARMEGGIANA

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

98 | 178

FILE GORGONZOLA

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

99 | 179

FILE DA CASA

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

93 | 168

FILE AU POIVRE

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

93 | 168



RATSKELLER
Restaurante

PESCADOS & FRUTOS DO MAR

CAMARÃO A GREGA

Camarões à milanesa com queijo gratinado, acompanhados de batata palha artesanal e arroz à grega

142 | 258

PEIXE BAUMBACH

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

99 | 179

PEIXE VAL PARAÍSO

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

99 | 179

PEIXE BERLINENSE

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

89 | 161

PEIXE BELLE MEUNIERE

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

89 | 161

PEIXE COMANDANTE

Filé de peixe grelhado coberto com molho de maçãs caramelizadas, acompanhado de purê batata e corações de palmito pupunha

89 | 161

Escolha seu Peixe:

• Línguado

• Salmão (+ 6 | + 10)

• Congrio (+ 12 | + 20)



RATSKELLER
Restaurante

SOBREMESAS

APFELSTRUDEL

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

30  

WALNUSSTORTE

Pão de ló de chocolate, nozes carameladas, creme de doce de ovos, merengues e nata batida servidos na taça

30  

SONEN BIRNEN PERA RECHEADA

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

35 

CREME BRULÉE

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

28 

PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE

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

29  

TORTA DE SORVETE

A autêntica, acompanhada de calda quente de chocolate

33 

SORVETE

Sorvete sabor baunilha coberto com calda de frutas vermelhas ou chocolate

19 | 27 

Se preferir uma opção diet ou de sobremesa caseira, consulte nosso garçom. Teremos prazer em atender.