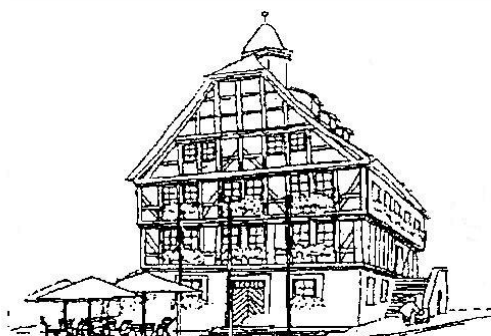


Langer 's Restaurant



im
Ratskeller
Immenhausen

In *Langer 's Restaurant* im Ratskeller Immenhausen begrüßen Sie die Wirtsleute mit allen Mitarbeitern recht herzlich. Ob Sie aus den Spezialitäten - der Tageskarte - oder dem übrigen vielfältigen Speisenangebot wählen, wir werden um Ihr leibliches Wohl sehr bemüht sein.

Langer 's Restaurant - das heißt auch freundlicher Service, eine ganz entspannte Atmosphäre, und das zu fairen Preisen. Gastronomische Kultur im ganzen Haus. Ob Sie in unserem Restaurant speisen, einen kleinen Snack zu sich nehmen, oder auf einen leckeren Capuccino zu uns kommen.

Langer 's Restaurant das heißt immer herzlich willkommen!
Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Gut zu wissen: Mai - September

sind wir täglich, außer Mittwochs, ab 11 Uhr für Sie da.

Unsere Küche ist von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr und von 17.30 Uhr bis 22.00 Uhr geöffnet.

Ab 17.30 Uhr gibt es die reichhaltige Abendkarte

Auf Voranmeldung öffnen wir für Gruppen und Familienfeiern natürlich auch am Ruhetag

www.ratskeller-immenhausen.net

www.meinmittagstisch.de

www.kassel-essentrinken.de

Vorspeisen, Antipasti, Appetizers, Tapas

Eine Auswahl leckerer Kleinigkeiten
aus den Küchen dieser Welt.

Ob als Vorspeise, als kleiner Snack
zwischen durch, zum Wein oder zum Bier,
oder als komplettes Menu

Schafskäse

mariniert mit Knoblauch und Chili in Olivenöl

Deutsche Klassiker in Tapasform

Kleiner Genuss aus der Vielfalt der deutschen Küche

Leberkäse in Brezelpanade

Sauerkraut und Kasseler auf Miniroggenbrot

Rindfleisch in Meerrettich auf Kartoffelplätzchen

Tortillaflammkuchen mit Creme fraiche

Variation 4 Stck. € 3,90

Roastbeefröllchen

Pikant marinierte und gefüllte Röllchen vom
Black Angus Roastbeef, exotisches Ratatouille

Gebratene Garnelen

mit Knoblauch, Lauchzwiebeln
und Tomatenwürfeln

1 Solo Portion	€	2,80
3 verschiedene	€	7,20
6 verschiedene	€	11,50

Ein gutes Essen beginnt mit
einem guten Aperitif

**Z
u
m**

**Langer's
Hausaperitif**

**S
t
a
r**

**t
e**

Johannisbeerlikör mit
einem Spritzer Himbeergeist
und mit Äbbelwoi
aufgefüllt



Gebratene Champignons
mit Knoblauch und Pinienkernen
in Sherry

Patata Brava

Gebackene Kartoffelspalten mit
Aioli

Passend zum kleinen Snack

Der Mini Macchiato

Ein Latte Macchiato im
Kleinformat

€ 1,70

Knoblauch-Brotchips
zur Vorspeise oder zum Salat
Körbchen € 2,00

Zum dippen

Mexican Salsa
Asiasauce süß-sauer

Aioli

je € 0,30

zum Auslöfeln

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen € 3,50

Aus einem alten hessischen
Kochbuch
Karotten-Apfelsuppe
mit Spinatklößchen
und einem Schuß Äbbelwoi
€ 4,00

Cremiges Knoblauchsüppchen
mit gerösteten Knoblauchscheiben € 3,90

Tomatensuppe
mit Paprikawürfeln, Shrimps und
Sahnehäubchen € 4,50

Vitaminspender

Salatvariation „Aida“
große Salatschale mit frischem Salatmix, Tomaten,
Champignons und Gurkenscheiben, garniert mit
gebratenen Streifen von der Poulardenbrust, mit
buntem Pfeffer bestreut, Baguette
wahlweise Joghurt – oder Balsamicodressing

Normale Portion kleine Portion

€ 8,00 € 6,00

Haussalat
Knackiges Allerlei von Salaten der Saison mit Gurken,
Strauchtomaten, buntem Paprika, roten Zwiebeln und
Ei, dazu Joghurt- oder Balsamicodressing, Baguette
-dazu Portion Schinken und Käsestreifen
-dazu Portion Schafskäse oder Thunfisch

€ 7,10 € 5,10
€ 1,10
€ 1,40

Dazu passt

**Achkarren
Castellberg
Weißer
Burgunder
trocken
frisch und
spritzig
0,2 3,60**

Die Karte von den Fischen

Zanderfilet gebraten
mit Cocktailtomaten und Lauchzwiebeln,
Reisduett

€ 13,20

Lachs gebraten,
auf Ananas-Sauerkraut,
überbackene Kräuterkartoffeln

€ 12,80

Steinbeißerfilet,
in Paprikabutter gebraten,
auf Spinatrisotto

€ 12,90

Unsere
Weinempfehlung
Pinot Grigio
DelleVenezie
trocken, fruchtig
0,2 3,90

Steak 's

*Rumpsteaks vom Argentinischen Black Angus Rind
eine Spezialität unseres Hauses!*

*Angus Ochsen wachsen in der argentinischen
Pampa unter besten Bedingungen auf.*

*Sie sind ständig in Bewegung und ernähren sich
ausschließlich von Wasser und Gras. Das garantiert
die hervorragende Qualität und den besonders guten
Geschmack dieses unvergleichlichen Naturprodukts.
Unsere Steaks haben ein Frischgewicht von 200 – 220g*

Rumpsteak „Maitre de hotel“

*mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter
und Salat* € 15,50

Gefülltes Rumpsteak

*mit Senf, Champignons und Kräutern
gefüllt, geschmolzene Tomaten, Salat
und Bratkartoffeln* € 15,90

Rumpsteak mit Champignon-Zwiebel-Sauce,

*Grilltomate, Bratkartoffeln
und Salat* € 15,90

Rumpsteak unter einer grünen Pfefferkruste

Bohnenbündchen und Bratkartoffeln
€ 15,90

Spezialitäten des Hauses

**Besondere Anlässe feiert man mit
einem besonderen Festessen.**

Gerne verwöhnen wir Sie in unserem
Hause und servieren Ihnen ein Menu
oder ein Buffet in unserem
Restaurant oder in einem unserer
Nebenräume.

Folgende Räumlichkeiten stehen
Ihnen für Ihre Feier zur Verfügung:
Gewölbe max. 16 Pers.
Nebenzimmer 30 Pers.
Historischer Saal 90 Pers.
Gerne unterbreiten wir Ihnen ein
Angebot.

Schweinerückensteak unter der Pfefferkruste,
auf einer Sauce mit grünem Pfeffer,
Bohnen im Speckmantel, Bratkartoffeln
€ 10,80

Hähnchenbrust im Schinkenmantel
auf Tomatenragout, gebratene
Basilikum-Kartoffelnocken
Salat € 11,20

Rosa gebratener Lammrücken
auf mediterranem Gemüse, Rosmarinjus
und Kartoffelkrusteln € 13,80

**Jeden Abend Cocktailtime
von 18.00 – 20.00 Uhr**
Cocktail mit Alkohol € 3,50
Cocktail alkoholfrei € 3,00
...und das Beste ist, dazu gibt es
GRATIS
1 Tapas

Zum Lamm empfehlen wir

2007 Dornfelder trocken
Weingut Siegrist Pfalz
aromatische Fruchtaromen,
weich, samtig
0,2 € 3,70

Schweinemedallions unter der Currykruste
Balsamicosauce, glasierte Möhrchen,
gebackene Kartoffelspalten € 12,50

Jeden Donnerstag (außer Feiertage)

Steak-Tag

200 g € 11,99 p.P.

300 g € 14,99 p.P.

400 g € 17,99 p.P.

Ratskeller Klassiker

Kennen Sie eigentlich unsere Pauschalangebote „all inclusive“ für Ihre ganz persönliche **Familien- oder Geschäftsfeier?** gerne würden wir Sie beraten. Ach so, zu Ihnen nach Hause liefern wir natürlich auch

Für unsere kleinen Gäste halten wir eine extra Kinderspeisekarte bereit

Jäger-oder Zigeunerschnitzel
mit Pommes frites und Salat € 9,50

Ratsherrenspieß
4 verschiedene Steaks von Rind und Schwein, Champignons a la creme, Kräuterbutter Kartoffelkroketten, € 13,50

Filetpfanne
Schweinemedallions auf Speck, Zwiebeln und Champignons , mit Käsesauce überbacken, Kartoffelkrusteln und Salat € 12,90

Selbstverständlich können Sie von allen Hauptgerichten auch eine kleinere Portion bestellen.
Preisnachlass 20%

Ratskellerschnitzel
mit Champignons, Schinkenstreifen und einer pikanten Kräuterhollandaise überbacken Pommes frites und Salat € 9,80

Hessisches Schmandschnitzel
mit Lauchzwiebeln, kross gebratenem Speck in Schmandsauce, Salat und Pommes frites € 9,80

Schnitzel, Schnitzel, nichts als Schnitzel **jeden Dienstag extra Schnitzelkarte** Schnitzel mit Pommes frites € 6,99 und € 7,99

Fragen Sie nach unseren raffinierten Cafés und Tees oder genießen Sie einen Digestif z.B.
Grappa di Prosecco
2cl € 2,70
versch. Obstbrände
2cl € 2,00

Leckere Kleinigkeiten und Vegetarisches

Jeden Sonntag
FAMILIENBUFFET

unser beliebtes und bekanntes
Mittagsbuffet
Suppe, 3-4 Fleischgerichte, Fisch,
verschiedene Beilagen, Salat- und
Dessertbuffet
Essen soviel Sie mögen
für nur € 13,50 p.P.
Kinder 6-11 Jahre ½ Preis

**In Kräutern und Olivenöl
marinierte kleine Hähnchenbrust**

im Ofen gebacken,
auf Champignonragout,
Salatgarnitur, Toast

€ 8,80

unsere
Weinempfehlung
Pinot Grigio
Delle Venezia
IGT
trocken, fruchtig
0,2 € 3,90

2 Kräutercrepes

mit würzigem Blattspinat und Rauchlachs
gefüllt, mit Sc. Hollandaise überbacken,
Salatgarnitur

€ 8,50

Frische Champignonköpfe

gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella,
mit einer pikanten Tomatensauce im Ofen gebacken,
Baguette

€ 7,90

Schafskäse in der Folie

mit frischen Kräutern und Toskanischem Olivenöl
im Ofen gebacken, Baguette

€ 8,20

Hawaii –Toast nach Art des Hauses

Schinken, Ananas und Käse, 2 kleine
Schweinemedallions mit Sc. Hollandaise
überbacken, Salatbeilage

€ 8,90

...und nach dem Essen
empfehlen wir als
Verdauerte,
aus dem Hause
Pircher

Williamsbirne

2cl € 2,00

Himbeergeist

2cl € 2,00

Obstler

2cl € 2,00

