

RAMSHOF

LIEFER- UND ABHOLSERVICE

Wir liefern die echte Ramshof-Küche
täglich von 12:00 – 22:00 Uhr
direkt zu Ihnen nach Hause.

Bei Abholung gewähren wir
einen Nachlass von 10%

Wählen Sie dazu einfach unseren
MENU-LIEFER-SERVICE

Bestellannahme bis max. 21:00 Uhr
Lieferung ins Willicher Stadtgebiet
und bis zu 15km im Umkreis.

Mindestbestellwert: € 30

BESTELLUNGEN
02156 95890

SPEISE KARTE GUTEN APPETIT

Vorspeisen

**Geräucherte Brust
von der Oldenburger Gans,
mit frischem Feldsalat und
Kartoffel- Speck- Dressing**

-
€ 13,50

**Tatar vom Räucherlachs
mit kleinen Rösti,
Kräuter-Crème-Fraîche und Salat**

-
€ 13,50

Suppen

**Stieger´s Fischsuppe mit Gamba,
Edelfischen und Aioli-Croutôn**

-
€ 11,50

**Schaumsuppe vom Hokkaido- Kürbis,
mit Croutons, steirischem Kernöl
und gebratene Gamba**

-
€ 10,50

Salate

**Große bunte Salatkomposition
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
Sonnenblumen- und Kürbiskerne**

-
€ 16,50

**Große bunte Salatkomposition
mit gebratenen Riesengarnelen,
Sonnenblumen- und Kürbiskerne**

-
€ 22,50

Hauptgerichte

**Geschmorte Rinderroulade mit Jus,
Rahmwirsing und Kartoffelpüree**

-
€ 22,50

**250gr Rumpsteak vom Black-Angus
mit Kräuterbutter-Pfeffersauce,
buntem Salat und Kartoffelkrapfen**

-
€ 28,50

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit krossen Röstkartoffeln
und Großmutter ´s Kopfsalat**

-
€ 22,90

**Geschmorte Hirschkeule in Wacholder-
Preiselbeer-Rahm, Karotten-Püree,
Speck-Rosenkohl u. Kartoffelkrapfen**

-
€ 23,50

**Filet von der Dorade „Royale“
auf Ratatouille, Weißweinschaum
und Rosmarinkartoffeln**

-
€ 22,50

**Risotto vom Hokkaido- Kürbis
mit gebackenem Schafskäse,
Kürbiskernen und wildem Broccoli**

-
€ 19,50

**Ragout vom Hunsrücker Reh,
mit Preiselbeeren, Rahmwirsing,
Semmelknödel und Waldpilzen**

-
€ 22,50



Gans und Ente

Genießen Sie unsere knusprigen Klassiker auch zu Haus. Tranchiert oder im Ganzen je nach Wunsch.

Ganze knusprig gebratene Bauerngans (4 Portionen) mit Rotkohl, Kartoffelklößen, glasierten Maronen, Marzipan- Bratapfel und Spätburgunder- Sauce

Da wir die Gänse täglich frisch zubereiten, benötigen wir dafür EINEN TAG VORLAUF.

-
€ 146,-

Portion knusprig gebratene Bauernente mit Rotkohl und Semmelknödel und Spätburgunder- Sauce

-
€ 27,80

Desserts

**Cremé brûlée mit frischen Beeren
und Himbeer-Sorbet**

-
€ 9,50

**Zerlei Mousse au chocolat
mit frischen Beeren**

-
€ 8,50

**Kaiserschmarrn mit Schlagsahne,
Zwetschgenröster und Vanille- Eis**

-
€ 9,50