



Foto: Ratskeller

TOPFGUCKER

RATSKELLER AACHEN

Markt 40
Reservierungen bitte vorab
unter
Telefon 02 41/3 50 01
www.ratskeller-aachen.de

Heimatküche mit Pfiff

Gutes Essen, Gemütlichkeit und glänzender Service mitten im Herzen der Stadt

Eindrucksvoll. Gemütlich. Unverwechselbar. Der Ratskeller Aachen ist wieder da und präsentiert sich auf seine ganz eigene Art: uralte und blutjung! In der ersten Hälfte des 14. Jahrhunderts errichteten Aachener Bürger unter Leitung ihres Bürgermeisters Gerhard Chorus (1285–1367) ein neues Rathaus. Der Bau fußt auf den Grundmauern eines Palastes aus der Karolingerzeit, der *Aula regia* der Kaiserpfalz. Die Bürgerschaft musste sich verpflichten, einen Saal für das festliche Krönungsmahl einzurichten. Spätestens nach dem Stadtbrand am 2. Mai 1656 wurde aber auch zwei Etagen tiefer getafelt: 1659 wurde der Postwagen neben Kaiser Karls Granusturm fertiggestellt. *Haus Eulenspiegel* hieß er damals. Das Restaurant gefiel den Öchern von Beginn an und ist bis heute sehr beliebt. Wann der Ratskeller hinzukam, ist nicht genau belegt. Fest steht: Ab Ende der 1940er Jahre wurden beide Lokale gemeinsam betrieben.

Warm im Herzen. Wohl im Bauch.

Seit 2020 nun gehören beide zur Elisenbrunnen Gastronomie GmbH & Co. KG. Mit dem beliebten Treffpunkt im Elisengarten hat das Unternehmen Maßstäbe in Aachen gesetzt – nach gleichen Kriterien wurde dem Ratskeller frisches Leben eingehaucht. Federführend ist Armin Geiger als Geschäftsführer. Im Sommer 2019 hatte Spitzenkoch Maurice de Boer hier den Kochlöffel aus der Hand gelegt – nach 15 erfolgreichen Jahren. Die Elisenbrunnen Gastronomie übernahm und stemmte im Schulterschluss mit der Stadt eine Kernsanierung. Der Aufwand war enorm, die Kosten hoch. Das Ergebnis überzeugt umso mehr. Offen, hell, einladend, unkompliziert. Tief durch Aachens Historie führen die Gänge vom Ratskeller in den Postwagen und zurück. Ob Karl wohl um die Ecke lugt? Sollte er mal machen und dabei gleich seinen kaiserlichen Blick in den neuen Gewölberaum plus schicker Theke werfen. Wohl bekomm's!

Auch dem Auge wird einiges geboten: Holz, Kupfer, Naturtöne. Bis zu 200 Personen finden hier Platz. Und die meisten von ihnen

blicken auf Aachens Heiligtum: „Durch die neue Raumaufteilung ist der sensationelle Blick Richtung Dom nun noch freier“, so Geiger.

Hin und weg sind die Gäste aber auch vom Essen. Regionale, saisonale sowie geschichtsträchtige Speisen überzeugen. Probieren dürfen die Gäste nämlich auch Gerichte, die einst Karlspreisträgern schmeckten. Wie wär's mit Salat aus Karls Kräutergarten, Forellenfilet aus Mechelen oder Salm-lachs mit Meerrettichkruste, belgischem Kalbsrückensteak und einer Waffel zur Krönung. Aktuell lockt ein Herbstmenü mit drei Gängen, ein Wintermenü folgt (s. unten).

Warm im Herzen. Wohl im Bauch. Das Motto trifft. „Die gemütliche Atmosphäre macht den Ratskeller Aachen zum idealen Ort für einen schönen Abend oder ein gepflegtes Mittagessen. Genießen Sie ausgewählte Weine, Cocktails oder ein leckeres Bier zu Ihrem Essen“, lädt Armin Geiger ein – im Sommer auch auf Aachens wohl schönste Terrasse. Für Gesellschaften eignen sich die Räume – natürlich unter Coronabedingungen – ideal. „Feiern Sie im historischen Gewölbekeller. Wir beraten Sie gern“, steht Simone Vorhagen als Ansprechpartnerin bereit. Eindrucksvoll. Gemütlich. Unverwechselbar. Ratskeller Aachen eben!

cf

WINTERMENÜ IM RATSKELLER

- Maronensamt-suppe mit Preiselbeeren und karamellisierten Maronen
- Gebratene Gänsekeule mit gefülltem Apfel, Kartoffelkloß, Rotkohl und Majoransauce oder
- Rehkeulenbraten mit Waldpilzrahmsauce, Rosenkohl, Walnuss-Spätzle und kalt gerührten Preiselbeeren
- Printenparfait auf Mandarinenkompott und Glühweinsabayon

(ab 11. 11.; 42 Euro)