Carte du midi

PLAT DE LA SEMAINE À PRIX DOUX

Jarret de veau au four

SAUCE AU ROMARIN · SPÄTZLE

16,90 €

Dans la limite des stocks disponibles.

Rosbif rosé 19

servi froid · pommes de terre rissolées · sauce rémoulade

SOUPES

Velouté de potimarron 10
huile de pépins de courge de Styrie · graines de courge torréfiées

Flädlessuppe « Ratsstuben » 10
consommé de boeuf · fines lanières de crêpe maison

Velouté de marrons 10
marrons · croûtons

SALADES & HEALTHY FOOD

Salade de boeuf thaï épicée 19
lanières de filet de boeuf · vinaigrette wasabi-soja · tomate · coriandre · gingembre · oignon nouveau · avocat

Salade César 16
sauce au parmesan · laitue romaine · croûtons · copeaux de parmesan

Salade de mâche de culture locale 12
croûtons · vinaigrette à l'huile de pépins de courge

Petite salade mixte 10
jeunes pousses de salade · vinaigrette maison

PLATS PRINCIPAUX

◆ DE NOTRE CUISINE ◆

Canard fermier d'Oldenbourg 42
demi-canard rôti croustillant · jus de canard au vin rouge · chou rouge braisé maison · quenelles de pommes de terre au beurre noisette

Canard du sud de l'Oldenbourg de la ferme avicole Nobis

Filettöpfchen « Ratsstuben » · cassolette de boeuf 26
pointes de filet de boeuf · sauce crémée poivre-cognac · spätzle

Filet de truite de lac rôti sur peau 22
pâtes maison · beurre blanc citron-persil

Ris de veau pané 26
sauce rémoulade · salade de pommes de terre

« Gustostückerl » de boeuf 23
pièce fondante mijotée 24 h · sauce au vin rouge corsée · spätzle

De notre atelier de pâtes

Nos pâtes, nous les fabriquons nous-mêmes – à partir de la meilleure semoule de blé dur de la région, à la main, dans notre atelier au coeur de la maison. La forme varie au gré de l'humeur de la cuisine : tantôt spaghetti, tantôt tagliatelle, tantôt pappardelle.

Lasagnes maison de boeuf Chianina 18
à la toscane · sauce tomate · pesto au basilic

Pâtes maison « Bolognese » 18
ragoût de boeuf Chianina de Toscane