

RATSSTUBEN LIMONADE
Hausgemacht
0,5l · 10

Mittagstisch

WOCHENGERICHT ZUM VORZUGSPREIS

Ungarisches Saftgulasch vom heimischen Weiderind

mit Paprika geschmort

DAZU HAUSGEMACHTE NUDELN

16,90 €

SUPPEN

Tomatencremesuppe	9
Thymiancroûtons · Sahnehaube	
Gazpacho Andaluz	10
Avocado · Thymian-Croûtons	

SALATE & HEALTHY FOOD

Spicy Thai Beef Salat	19
Rinderfiletstreifen · Wasabi-Sojavinaigrette · Tomate · Koriander · Ingwer · Frühlingslauch · Avocado	
Caesar Salat	16
Parmesandressing · Romana-Salat · Croûtons · gehobelter Parmesan	
Mediterraner Brotsalat & DOP Burrata aus Apulien	18
selbst hergestellte Coppa nach toskanischer Art · Pesto · Tomaten · Oliven	
Pfifferlingssalat & DOP Burrata aus Apulien	21
Wildkräuter · Nüsse · eingelegtes Gemüse	
Pulposalat	19
Pulpo · Kirschtomaten · Kartoffel · Schalotten · Oliven · Petersilie · Zitrone	
Charentais-Melone & DOP Cinta Senese	18
luftgetrockneter Schinken vom Cinta Senese Schwein aus der Toskana · hauchdünn aufgeschnitten · Basilikum · Olivenöl	
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken	18
hauchdünn aufgeschnittener Kalbsrücken · cremige Thunfisch-Kapern-Sauce · Basilikum · Croûtons	

HAUPTGERICHTE

◆ DER KLASSIKER DES HAUSES ◆

Ratsstuben Fleischküchle 18,90

aus eigener Herstellung · Kartoffel-Gurkensalat · Zwiebeljus

Kalbsentrecôte vom Grill	26
Rucola · Kirschtomaten · Balsamico Fondo Montebello · 13 Jahre gereift	
Rahmpfifferlinge	21
leichte Rieslingrahmsauce · Kräuter · Serviettenknödel	
Nudeln à la Bolognese	18
PASTA IM HAUS HERGESTELLT · langsam geschmorte Rindfleischsauce · Parmesan	
Pasta al Limone	19
PASTA IM HAUS HERGESTELLT · leichte Zitronenschaumsauce · Parmesan · Salzzitrone · Basilikum mit gebratenen Garnelen 24	