



## Vorspeisen | kalt | warm

### **Caesar Salad** € 13,50

legendäres Parmesandressing | Kopfsalatherzen  
Croutons | gehobelter Parmesan

### **Wintersalate a la Maison** € 14,50

Haselnussöl-Vinaigrette | Kartoffelknusper

### **Sashimi vom Premium Thunfisch** € 20,50

Granny Smith Apfel | Gurke | Apfel-Yuzu Tapioka | Nori  
Wasabi-Gurken-Sorbet

### **Gänseleberterrine | mit viel Liebe aus eigener Herstellung** € 21,00

Pafümiert mit Remy Martin X.O. Cognac | Preiselbeer-Rote Bete Chutney | Brioche

### **Gebratene Gänseleber** € 21,00

Balsamico Kirschen | geröstetes Butter-Brioche  
zur Gänseleber empfehlen wir

Geheimer Rat Dr. Bassermann Jordan **Riesling Spätlese** 2020 0,1l | € 10,00

### **Rosa gebratene Scheiben aus der Kalbsnuss** € 14,50

Thunfischcreme | Frisee | Schwarzwurzel

### **Himmel und Erde** Vorspeise € 14,90

Blutwurst vom heimischen Landschwein  
mit viel Hingabe und Liebe hier in unserem Haus selbst hergestellt  
Kartoffelpüree | Zwiebel | Portweinjus | Apfel

**Hauptgericht € 21,50**

### **Sankt Jakobsmuscheln -leicht gebraten-** Vorspeise | € 21,50

Sellerie-Trüffelschaum | Kartoffelpüree | Trüffel  
geschmorter Topinambur

**Hauptgericht | € 35,50**

### **Consommé Double vom Weiderind** € 11,00

hausgemachte Markklößchen | Leberspätzle | Gemüsejulienne

### **Marseiller Fischsuppe** € 14,50

Fischfilets | Garnelen | Knoblauchbrot | Gemüse

### **Badische Rahmsuppe von Weinbergschnecken** € 11,00

Kalbskopf | Petersilie | geröstetes Brot

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service  
Ratsstuben Speisekarte No.1 | 2023 | 09.Januar 2023 bis 31. März 2023



## Hauptgerichte | Fisch | Fleisch | Hausmannskost

<b>Skreifilet von den Lofoten</b>	<b>€ 32,00</b>
Ragout von südfranzösischen Artischocken, Kräutern und Black Tiger Garnelen Safran-Krustentiersauce	
<b>Zanderfilet auf der Haut gebraten   handgeangelte Ware</b>	<b>€ 34,50</b>
Pimentonsauce   Sauerkraut   Butterkartoffeln	
<b>Kutteln nach französischer Art gekocht   aus eigener Herstellung</b>	<b>€ 23,50</b>
Champagnersauce   Pommery Senf   Estragon Wurzelgemüse   Kartoffelstampf	
<b>Trüffelravioli</b>	<b>€ 25,00</b>
Schwarzwurzel   cremiges Lauchgemüse   gehobelter Trüffel Sellerie-Trüffelschaum	
<b>Sanft geschmorter Braten aus der Rehschulter   aus der eigenen Jagd in Pforzheim</b>	<b>€ 34,50</b>
Portweinjus   Rehmaultasche   Spätzle   Rotkohl	
<b>Premium Rinderfilet vom Grill</b>	<b>€ 44,50</b>
Grüne Pfeffer-Café de Paris Buttersauce   Bohnengemüse   Pommes Frites	
<b>Entrecôte vom Milchkalb mit Aromaten gebraten</b>	<b>€ 42,50</b>
Morchelrahmsauce   Bohnengemüse   Pommes Pont-Neuf	

<b>Französisches Schwarzfederhuhn Miéral „Le Prince“ aus der Bresse</b>	<b>p. Person € 34,50</b>
in der Bergwiesenheu-Salzkruste gegart   am Tisch tranchiert Estragon-Rahmsauce   Schwarzwurzelgemüse   Pommes Pont Neuf	



## Die großen Gerichte

Es sind Gerichte unserer Zeit welche man nur noch selten findet. Ausschließlich Lebensmittel von herausragender Qualität und den besten Produzenten kommen hier auf den Teller. Wir möchten Ihnen damit eine Freude machen und bieten Ihnen diese in unserem Restaurant an.

**Kalbsbries in Nussbutter geröstet** € 36,00 | € 56,00  
geschmorter Topinambur | Kartoffel-Lauchmousseline  
Perigord-Trüffelsauce

**Ragout Gourmand | eine Hommage an das großartige Benoit in Paris** € 56,00  
Kalbsbries | geschmorte Hahnenkämme | Sot-l'y-laisse | Gänsestopfleber  
Perigord-Trüffelsauce

**Ganzer Bretonischer Hummer (ausgelöst)** € 89,00  
**Blauer Hummer vor den felsigen Küsten der Bretagne gefangen**  
Lauwarm serviert | Kartoffelmousseline | Lauch-Estragon Gemüse  
Hummer-Cognacrahmsauce

**Große Schnitte vom Wildfang Steinbutt aus der Vendée** € 72,00  
geschmolzener Kalbskopf | cremiger Rahmspinat | Champagnersauce  
Kartoffel-Nussbutterpüree  
gerne servieren wir den Steinbutt auch OHNE Kalbskopf

**Wildfang Seezunge aus der Vendée | circa 1,2 kg schwer | für 2 Personen** € 149,00  
cremiger Blattspinat | Lauchgemüse | Butterkartoffeln  
Champagnersauce

**Chateaubriand | aus dem Mittelstück vom Rinderfilet | ca. 700 g** € 105,00  
Bohncassoulette mit Perigord-Trüffel | Pommes Pont Neuf  
Sauce Béarnaise

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service  
Ratsstuben Speisekarte No.1 | 2023 | 09.Januar 2023 bis 31. März 2023