



Vorspeisen | kalt | warm

Caesar Salat € 13,50

legendäres Parmesandressing | Kopfsalatherzen
Croutons | gehobelter Parmesan

Frühlingsalate a la Maison & eingelegte Gemüse € 16,50

Haselnussöl-Vinaigrette | Croutons | karamellierte Kerne

DOP Premium Burrata aus Apulien € 17,00

Salat vom Spargel | Olivenölvinaigrette | getrocknete Tomaten | Kräuter

Handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet € 19,50

DOP Premium Burrata aus Apulien | Aubergine | Basilikum

Chevice vom schottischen Bio Lachs € 17,00

Passionsfrucht - Orangensud | Olivenöl | Edamame | Paprika | Granatapfel

Himmel und Erde

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

Vorspeise € 14,90
Hauptgericht € 21,50

Sankt Jakobsmuscheln -leicht gebraten-

Marseiller Bouillabaisse Sud | Kartoffelpüree |
sautierter Blattspinat

Vorspeise | € 22,50
Hauptgericht | € 38,50

Spargelschaumsuppe

Spargel | Kerbel | Croutons

€ 9,50



Hauptgerichte | Fisch | Fleisch | Hausmannskost

Die Schollenzeit hat begonnen-zubereitet wie auf dem Hamburger Fischmarkt

Scholle im Ganzen in Butter gebraten

„Natur“ gebraten

€ 24,50

„Finkenwerder Art“ mit Speckstrippe

€ 28,50

„Sylter Art“ mit Sylter-Eismeergarnelen

€ 32,50

Zu allen Schollen servieren wir Hamburger Kartoffelsalat & Zitrone

Sautierte Kalbsnieren | eine Hommage an das großartige Benoit in Paris € 28,90
Champignon-Pfefferrahmsauce | Blattspinat | Kartoffelpüree

Gefüllter Ochschwanz | butterart geschmort € 36,00
Morchelrahmsauce | Kartoffelgratin | Gemüse

#spargelzeit #frühling #sonne

Portion Stangenspargel vom Simianer Spargelhof aus Hambrücken

Pfannkuchen ODER Butter Kartoffelchen

Hausgemachte Sauce Hollandaise ODER Nussbutter

€ 24,90

Italienischer Schinken aus dem Friaul € 9,50
San Daniele roh | gekochter Schinken

Hausgebeiztes Lachsfilet € 13,50
mit Zitrone | Aromaten | frischen Dill

Kleines Rinderfilet 120g € 17,00
in Aromatenbutter gebraten



#fleischkompetenz @ ratsstuben

USDA Prime Rib Eye Steak ca. 500g	€ 68,00
Rinderfilet vom Grill ca. 220g	€ 42,00
Kanadisches Premium Bisonfilet ca. 220g	€ 58,00
Flank Steak aus Australien ca 300g	€ 38,00
Chateaubriand für 2 Personen ca. 800g Sauce Béarnaise	€ 119,00

Zu allen Grillgerichten servieren wir Pommes Frites oder Kartoffelgratin | Grillgemüse
Cafe de Paris Butter

#fischkompetenz @ ratsstuben

Gerichte für 2 Personen

Große Wildfang Seezunge aus der Vendée

Oder

Großes Kotelette vom Wildfang Steinbutt aus der Vendée

Dazu servieren wir

Butterkartoffeln | Blattspinat | Champagnersauce

€ 149,00

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service
Ratsstuben Speisekarte No.1 | 2023 | 20. April 2023 bis 30. April 2023