



Vorspeisen | kalt | warm

Caesar Salat legendäres Parmesandressing Kopfsalatherzen Croutons gehobelter Parmesan	€ 13,50
Frühlingssalate a la Maison & eingelegte Gemüse Haselnussöl-Vinaigrette Croutons karamellisierte Kerne	€ 16,50
Weißer Spargel und im Ofen geschmorte Bundmöhre Frühlingslauchvinaigrette geröstete Haselnüsse Kräuter	€ 17,00
Handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet DOP Burrata aus Apulien flüssiger Basilikum	€ 19,50
Hausgemachte Gänseleberterrine mit Hennessy X.O. Cognac mariniert geröstetes Butterbrioche Mangochutney	€ 23,00
Chevice vom schottischen Bio Lachs Passionsfrucht - Orangensud Olivenöl Edamame Paprika Granatapfel	€ 17,00
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- Asiatischer-Französischer Bouillabaisse Sud Kartoffelpüree	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

€ 25,50

„Finkenwerder Art“ mit Speckstrippe

€ 28,50

„Sylter Art“ mit Sylter-Eismeergarnelen

€ 32,50

Zu allen Schollen servieren wir Hamburger Kartoffelsalat & Zitrone

Geröstete Kalbsnieren

€ 28,90

Majoran | Kalbssud | Kartoffeln von der Ile de Noirmoutir

Französisches geröstetes Kalbsbries | eine Hommage an das großartige Benoit in Paris

€ 38,90

Kalbssud | Kartoffeln von der Ile de Noirmoutir | Pfifferlinge

#spargelzeit #frühling #sonne

Portion Stangenspargel vom Simianer Spargelhof aus Hambrücken

Pfannkuchen ODER Butter-Kartöffelchen

Hausgemachter 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

€ 21,00

in Aromatenbutter gebraten



#fleischkompetenz @ ratsstuben

U.S.D.A Prime Rib Eye Steak | mind.450g € 72,00

#bombe #machtsatt #prime #mussmannhaben

Rinderfilet vom Grill | ca.220g € 43,00

#füralle #beste #awesome #klassiker

Kotelette vom spanischen Duroc Schwein | ca.450g € 28,90

#superzart #bestesfleisch #geheimtipp

Bavette Flap Steak aus Australien | ca 350g € 38,00

#secretcut #tender #juicy #bally #kannmanmachen

Chateaubriand für 2 Personen | ca. 800g | Sauce Béarnaise € 119,00

#nixzusagen #bader #whatesle

Zu allen Grillgerichten servieren wir Pommes Frites oder Kartoffelgratin | Grillgemüse

#fischkompetenz @ ratsstuben

Seezunge im Ganzen | 1,3 kg schwer € 135,00

#gnadenlos #mega #baderslieblingsfisch

Steinbutt an der Gräte gebraten | für 2 Personen € 165,00

#derbestefischderwelt #unglaublich #bessergehtesnicht

Bretonische Fischplatte | für 2 Personen € 109,00

#garnelen #steinbutt #saintpierre #oktopus #sanktjakobsmuscheln #premiumkabeljau

Alle Fische kommen aus der Bretagne von kleinen Booten, sind Wildfang und sind an Qualität nicht zu übertreffen!!! #meinwort