



Vorspeisen | kalt | warm

Caesar Salat legendäres Parmesandressing Kopfsalatherzen Croutons gehobelter Parmesan	€ 13,50
Carpaccio von historischen Tomatensorten DOP Burrata aus Apulien Salsa Verde 13 Jahre alter Balsamico	€ 17,50
Handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet DOP Burrata aus Apulien flüssiger Basilikum	€ 19,50
Andalusische Gazpacho Rote Paprika Gurke Kräuter	€ 10,50
Chevice vom schottischen Bio Lachs und Yellow Fin Big Eye Thunfisch Passionsfrucht - Orangensud Olivenöl Edamame Paprika Granatapfel	€ 19,00
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- Hummerschaum Kartoffelpüree	Vorspeise € 22,50 Hauptgericht € 38,50
Gänseleberterrine aus eigener Herstellung Parfümiert mit Remy Martin X.O. Cognac Preiselbeer-Rote Bete Chutney Butter Brioche Sauerkirsch-Balsamicosorbet	€ 21,00

Tatar vom Yellow Fin Big Eye Thunfisch

Miso-Anti-Cucho Sauce | Shiso Mix

€ 22,50



#ratsstuben fleischkompetenz @ alles vom Big Green Egg

Gras Feed Rinderfilet | ca. 220g € 43,00

#füralle #beste #awesome #klassiker

Pluma vom Iberico Bellota Freilandschwein | ca. 260g € 29,00

#slowmeat #mehrboigehnticht #spanien #bestesstück

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

#fischkompetenz @ ratsstuben

**galizischer Oktopus vom Big Green Egg
- über Holzkohle gegrillt -
Pimentocreme | Gemüse | Kartoffeln von der Ile de Noirmoutir
Vorspeise € 23,50 | Hauptgang € 42,00**

Filet vom Königslachs aus Kanada | glasig gebraten € 44,00

#wagyudesmeeres #wildfang #sehrselten #nurfürkurzezeit

Seezunge im Ganzen | für 2 Personen € 129,00

#gnadenlos #mega #baderslieblingsfisch

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

#derbestefischderwelt #unglaublich #bessergehtesnicht

Alle Gerichte servieren wir gerne mit:

Pommes Frites oder kleine im Ofen geschmorte Kartoffeln

Blattsalate mit Ratsstuben Spezial Hausdressing

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service
Ratsstuben Speisekarte No.XX | 2023 | 21. Juli



Vegetarisches Ettlinger-Schlemmer Menü | 14. Juni 2023 bis 15. August 2023

Aperitiv

Unser besonderer Champagner aus der Partnerstadt Ettlingen, Epernay
Champagner Michel Gonet / **Les 3 Terroirs** / 2017 Blanc de Blancs / Extra Brut

0,125 l / € 15,90

Vorneweg

Slow Baking Ciabatta | Weidebutter aus der Normandie
&
Ein kleiner Gruß aus der Küche

Vorspeise

Tatar von der UR-Karotte
Shiso-Miso Vinaigrette | eingelegte Kaffirlimetten-Karotte
Karotten-Ingwercreme | Korianderkresse

Zwischengang

Pfifferlingsgulasch
leicht geräucherter Pimenton-Schalotten Espuma | geschmorte Spitzpaprika | Serviettenknödel

Hauptgang

Tortellone mit Ricotta und Spinat gefüllt
Geschmorte bretonische Artischocken | 48 Monate gereifter Parmigiano Reggiano
13 Jahre alter Balsamico aus Modena | gehobelter Sommertrüffel

Dessert

Zitronen-Ingwer Cheesecake
Schweizer Meringue | Passionsfrucht-Mangosauce

3 Gang || € 52,00/Vorneweg/Vorspeise/Hauptgang/Dessert

4 Gang || € 59,00/Vorneweg/Vorspeise/Zwischengang/Hauptgang/Dessert

Unser besonderes Weinspecial zu unserem Schlemmer-Sommer-Menü

Für € 29,50 je Flasche Wein

2022 Blanco / Can Axartell / Mallorca / Spanien

oder

2011 Bordeaux / Château Vieux Landat / Haut Medoc



Ettlinger-Schlemmer Menü | 14. Juni 2023 bis 15. August 2023

Aperitiv

Unser besonderer Champagner aus der Partnerstadt Ettlingen, Epernay
Champagner Michel Gonet / **Les 3 Terroirs** / 2017 Blanc de Blancs / Extra Brut
0,125 l / € 15,90

Vorneweg

Slow Baking Ciabatta | Weidebutter aus der Normandie

&

Ein kleiner Gruß aus der Küche

Vorspeise

Hausgebeiztes Lachsfilet mit Dill
von 10 kg schweren „Label Rouge“ Tieren aus Loch Duart
Senf-Dill-Sauce | grüner Apfel | Gin-Tonic-Gurkensorbet | Kartoffelcrunch

Zwischengang

Der Ratsstuben Beef Burger
geräucherter Büffelmozzarella | Lardo di Collonata | geschmorter Radicchio mit Himbeeressig
Brioche Bun

Hauptgang

Milchkalb | French X Thailand
Bugstück im asiatischen Sud gegart | Brust a la BBQ für 48 Stunden geschmort
Thai-Curry Hollandaise | Pfifferlinge | junge Erbsen | Pak Choi | Gangnam Tops
Leicht gebundener Terijaki-Sud mit Miso

Dessert

Sablé Gianduja-Crème
Mandel | Pistazie | Haselnuss | Crumble mit Butter | Himbeersauce

3 Gang || € 52,00/Vorneweg/Vorspeise/Hauptgang/Dessert

4 Gang || € 59,00/Vorneweg/Vorspeise/Zwischengang/Hauptgang/Dessert

Unser besonderes Weinspecial zu unserem Schlemmer-Sommer-Menü

Für € 29,50 je Flasche Wein***

2022 Blanco / Can Axartell / Mallorca / Spanien

oder

2011 Bordeaux / Château Vieux Landat / Haut Medoc