



## Vorspeisen | kalt | warm

### **Caesar Salat** € 13,50

legendäres Parmesandressing | Kopfsalatherzen  
Croutons | gehobelter Parmesan

### **Tatar vom Rinderfilet „handgeschnitten“** € 19,50

DOP Burrata aus Apulien | flüssiger Basilikum

### **Carpaccio von historischen Tomatensorten** € 17,50

DOP Burrata aus Apulien | Salsa Verde | 13 Jahre alter Balsamico

### **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**

### **Hausgebeiztes Lachsfilet mit Dill** € 17,50

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

### **Gänseleberterrine | aus eigener Herstellung** € 21,00

Parfümiert mit Remy Martin X.O. Cognac | Aprikosen-Chutney | Butter Brioche

### **Tatar vom Yellow Fin Thunfisch** € 19,00

- zubereitet wie an der Amalfiküste –  
Zitronenvinaigrette | Basilikum



## **Bestes Fleisch @ Ratsstuben**

### **Rinderfilet “grass fed” | ca.220g**

**Unser absoluter Klassiker | ca. 220g | Top Selektion für uns persönlich** € 42,00

Empfehlung: medium rare | für alle die zartestes Fleisch lieben

### **Bavette Flap Steak aus Australien**

**Das Stück aus dem inneren schrägen Bauchmuskel | ca. 350g** € 38,00

Empfehlung: rare – medium rare | für Karnivoren

### **Chateaubriand für 2 Personen**

**Das Mittelstück vom Rinderfilet | ca. 800g | Sauce Béarnaise** € 119,00

Empfehlung: medium rare – medium | für Fleischgourmets

**Das absolut beste Schweinefleisch der Welt @slowmeat**

**!!!Cerdo Ibérico Bellota!!!**

**Aus dem größten Naturschutzgebiet Europas, der Extremadura**

**Pluma-das Federstück vom Grill € 36,50**

### **Alle Gerichte servieren wir gerne:**

**Pommes Frites | kleinen im Ofen geschmorten Kartoffeln**

**Blattsalate mit Ratsstuben Spezial Hausdressing | unser Wokgemüse mit Ingwer**

**Junger Blattspinat mit Knoblauch | gebratene Kopfsalatherzen mit Tomate und Parmesan**

**1 Beilage inklusive | je weiterer Beilage € 6,50**



## Bester Fisch @ Ratsstuben

### **Atlantik Lachsfilet**

Pfifferlinge | Champagnerschaumsauce |

Kräuter-Kartoffel-Mousseline

€ 32,50

### **Steak vom Sashimi Thunisch „rare gebraten“**

Wokgemüse mit Ingwer | Miso-SuShiso Sauce

€ 34,50

### **Ragout von Meeresfischen**

Fenchel-Orangengemüse | Safransauce | Tagliatelle

€ 29,50

### Bader´s Lieblingsfische

#### **Wildfang Seezunge für 2 Personen**

- an der Gräte gebraten | am Tisch filetiert-

Rieslingschaum | gebratene Pfifferlinge | kleine im Ofen geschmorte Kartoffeln | Zitrone

€ 120,00

#### **Große Schnitte vom Bretonischen Steinbutt für 2 Personen**

- an der Gräte gebraten | am Tisch filetiert-

Champagnerschaumsauce | Blattspinat | Butterkartoffeln

€ 165,00

#### **Die Ratsstuben Fischplatte für 2 Personen**

Steinbeißer | Sardinen aus dem Atlantik | Lachs | Schwertfisch

Black Tiger Garnelen

Blattsalate mit unserem Ratsstuben Spezial Hausdressing | kleine im Ofen

geschmorte Kartoffeln

€ 89,50



## Tagesempfehlung in den Ratsstuben

### -Der perfekte Aperitiv-

#### Unsere Hausgemachte Zitronenlimonade

Aus frisch gepressten sizilianische Zitronen

No. 1 | Alkoholfrei mit Minze | 0,5l € 8,50

No. 2 | mit Sizilianischen Zitronenlikör | 0,3l € 10,50

No. 3 | mit Prosecco | € 12,50

No. 4 | mit Champagner | 0,3l € 19,50

#### Dorade rosé aus Wildfang – für 2 Personen

- im Ofen gegart und am Tisch filetiert –

Limetten-Buttersauce | Kartoffeln | Blattspinat

€ 27,50 p.P.

#### Nudelsuppe „Korea Style“

Glasnudel | Koriander | Sesam | koreanische Chilipaste

Teriyaki-Ei | Kimchi

Vorspeise € 12,50

Hauptgang € 21,00

#### Pfifferlinge in leichter Rieslingrahmsauce

Gebratener Serviettenknödel | Schnittlauch

€ 26,50

#### Meeresfrüchtesalat

Tomatenkräutervinaigrette | Knoblauchbrot

Vorspeise € 16,50

Hauptgang € 26,50

#### Tatar vom Atlantik Lachs

- asiatisch mariniert -

€ 14,50