



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

Zu allen Gerichten 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

€ 72,00



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

Große Dorade rosé aus Wildfang – für 2 Personen

€ 27,50 p.P.

- im Ofen gegart und am Tisch filetiert –

Limetten-Buttersauce | Kartoffeln | Blattspinat

Nudelsuppe „Korea Style“

Glasnudel | Koriander | Sesam | koreanische Chilipaste

Teriyaki-Ei | Kimchi

Vorspeise € 12,50

Hauptgang € 21,00

Pfifferlinge in leichter Rieslingrahmsauce

€ 26,50

Gebratener Serviettenknödel | Schnittlauch

Tatar vom Atlantik Lachs

€ 14,50

- asiatisch mariniert

Soja-Wasabi Vinaigrette | Shiso