



Vorspeisen | kalt | warm

Herbstsalate aus der Region € 14,50

Kernöldressing | süß-sauer eingelegter Kürbis | gebratene Champignons |
Walnüsse

Consommé vom Reh € 11,00

Rehleberspätzle | Gemüse

Tatar vom Rinderfilet „handgeschnitten“ € 19,50

DOP Burrata aus Apulien | flüssiger Basilikum

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

Gänseleberterrinen aus eigener Herstellung € 21,00

Pafümiert mit Hennessy XO Cognac
Portweinkirschen | Kirsch-Zimt-Sorbet | Butter Brioche



Bestes Fleisch @ Ratsstuben

Ente aus dem Ofenrohr knusprig gebraten

Freilandhaltung aus Bayern

€ 32,50

Kirschrotkohl | Kartoffelknödel | klassische Entensauce

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

Kotelette vom Spanischen Duroc Schwein

Das zarteste Muskelfleisch | ca. 350 g

€ 25,50

Empfehlung: medium

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

1 Beilage inklusive | je weiterer Beilage € 6,50

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service
Ratsstuben Speisekarte No.XXVI | 2023 | 21.10.2023



Bester Fisch @ Ratsstuben

Fischragout „Bangkok Style“

Kabeljau | Meeresfrüchte | Hummer

€ 34,50

Thai Curry-Kokosmilchsauce | Gemüse | Basmati-Duftreis

Atlantik Lachsfilet

Geschmorter Orangen-Chicorée | Safransauce

€ 32,50

Bader´s Lieblingsfische

Große Schnitte vom Bretonischen Steinbutt für 2 Personen

- an der Gräte gebraten | am Tisch filetiert-

Champagnerschaumsauce | Blattspinat | Kartoffelmousseline

€ 129,00



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 Limonenlikör | 0,3l € 10,50

No. 3 | mit Prosecco | € 12,50

No. 4 | mit Champagner | 0,3l € 19,50

Hokkaido Kürbissuppe mit Thai Curry Aromen

Kokosmilch | Kernöl

€ 9,50

Frische Steinpilze in leichter Rieslingrahmsauce

Gebratener Serviettenknödel | Petersilie

€ 32,00

Kalbshaxe für 4 Stunden im Ofen gebraten

Rahmsauce | Bohnen | Steinpilze |

kleine im Ofen geschmorte Kartoffeln

€ 28,50