



Vorspeisen | kalt | warm

Gänseleberterrine aus eigener Herstellung € 22,50

Parfümiert mit Hennessy XO Cognac
eingelegte milde Essigzwetschgen | Eisweinreduktion | Butter Brioche

Feldsalat aus der Region € 14,50

Himbeervinaigrette | Kartoffelknusper | Himbeeren
mit sautierter Leber der deutschen Hafermastgans € 16,90

Hausgebeiztes Lachsfilet € 18,00

Saiblings Kaviar | Kürbis-Yuzu Püree | grüner Spargel | kandierte Yuzu Schale

Tatar vom Rinderfilet & Büffelmilch Burrata € 21,00

Pain Cristal | Guacamole | Salsa Verde

Bretonische Artischocke „geschmort & gebacken“ € 15,00

Salsa von französischen Tomaten, Kräutern und jungem Lauch | Champignons
60 Monate gereifter Parmigiano Reggiano

Schneckenpfännchen a la gratinée € 16,50

Weinbergschnecken | Kirschtomatenrelish | Briespitzen

Rindersuppe nach Omas Rezept € 11,00

das größte & beste Grießnockerl von Ettlingen | Schnittlauch

Schaumsüppchen von der Moorkartoffel & Umbrischer Trüffel € 15,00

gezapftes vom Spanferkel | geschmorte Karotte und Spitzkohl | Trüffel aus Umbrien

Kürbissuppe vom Hokkaido Kürbis € 10,50

Anapurna Curry Espuma | steirisches Bio Kernöl

Himmel und Erde Vorspeise € 14,90

Blutwurst vom heimischen Landschwein
mit viel Hingabe und Liebe hier in unserem Haus selbst hergestellt
Kartoffelpüree | Zwiebel-Apfelconfit | Portweinjus
Hauptgericht € 21,50

Maultaschen vom Rothirsch Vorspeise € 16,50

Wirsing mit Rahm | Sauce Riche
Mit Trüffel aus Umbrien
Hauptgericht € 28,50
€ 8,00



VEGETARISCH





VEGAN

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service
Ratsstuben Speisekarte No.XXXVI | 2023 | 03.11.2023



Hauptgerichte | Fisch | Fleisch | Gemüse

- Rochenflügel aus dem Atlantik** € 34,00
In Butter gebraten | spanischer Paella Sud | Reis | grüner Spargel
- Lachsfilet aus „Loch Duart“** € 34,00
Terijaki-Ingwersauce | Pak Choi | Shi Take Pilze | Kim Chi Sesam
- Aquarello Risotto a la Puttanesca**  € 26,00
Tomatensugo | confierte Tomaten | Kapern | Taggiasca Oliven | grüner Spargel | Petersilie
- Die legendären Trüffelnudeln a la Bader**  € 29,00
Live aus dem Parmesanleib geschwenkt
hausgemachte Tagliarini Pasta | Parmesan-Trüffelsauce | gehobelter Trüffel aus Umbrien
- Geschmorte Rehkeule aus der heimischen Jagd** € 32,00
Hagebuttensauce | Wirsing | Walnuss | Spätzle
- Segmente vom geschmorten Ochenschwanz** € 34,00
Madeira-Trüffeljus | Tagliatelle | grüner Spargel

Baders legendäres Gänseessen

eine ganze im Ofen kross gebratene **Bauerngans**
-aus deutscher Freilandhaltung-

Live am Tisch tranchiert | für 4 Personen
-dazu servieren wir-

Beifuß Sauce | Rotkohl mit Preiselbeeren und Portwein gekocht
Serviettenknödel | Kartoffelknödel
Selleriestampf | Rosenkohl | Maronenpüree

Preis je Gans 220 Euro

Bitte 24 Stunden im Voraus reservieren



VEGETARISCH



VEGAN



Vom Grill | aus dem Ofen | Fisch | Fleisch

Pluma (geheimes Federstück) vom PEQU Cerdo Iberico Bellota Schwein SLOWMEAT mehr als Bio aus der spanischen Extremadura ca. 280g UNSERE EMPFEHLUNG a point medium	€ 38,50
Premium Rinderfilet „Grass Fed“ Argentinische Freilandhaltung der Klassiker in den Ratsstuben ca. 220 g UNSERE EMPFEHLUNG medium-rare	€ 42,00
Onglet vom USDA Prime Beef für 2 Personen Auch Nierenzapfen genannt USDA Kansas Beef DER Geheimtipp UNSERE EMPFEHLUNG leicht blutig medium rare	p. Person € 36,00
Chateaubriand für 2 Personen Mittelstück vom Rinderfilet serviert mit Sauce Bernaise UNSERE EMPFEHLUNG medium-rare medium	p. Person € 56,00
Große Seezunge aus Wildfang für 2 Personen Die Original Dove Sole von der englischen Küste nach „Müllerin Art“ gebraten Petersilien-Zitronenbutter	p. Person € 59,00
Bretonische Seeteufel im Ganzen aus dem Ofen für 2 Personen Thymian-Pankokruste Salbeibutter Pimentonconfit	p. Person € 27,00
Kotelette vom Steinbutt an der Gräte gebraten für 2 Personen Champagnerschaumsauce	p. Person € 72,00
Beilagen nach Art des Hauses	
Die legendären TRÜFFELPOMMES  Parmigiano Reggiano gehobelter Trüffel aus Umbrien Trüffelcreme	€ 12,50
Süßkartoffel im Ofen geschmort  Salsa Verde Pimentonrelish	€ 7,50
Grüner Spargel vom Big Green Egg  Miso Sauce Kim Chi Sesam	€ 9,50
Sautierter cremiger Blattspinat  Knoblauch Creme de Bresse	€ 8,50
Gedämpftes Gemüse a la Maison  Brokkoli Blumenkohl Karotte Haricot Vert Schwarzwurzel Kohlrabi	€ 10,50

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service
Ratsstuben Speisekarte No.XXXVI | 2023 | 03.11.2023



-Der perfekte Aperitif-

Unsere Hausgemachte Orangenlimonade

Aus frisch gepressten Orangen

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

No. 2 | mit Pflümli | 0,3l € 10,50

No. 3 | mit Prosecco | € 12,50

No. 4 | mit Champagner | 0,3l € 19,50

Gänsemnü | 2023 | 08. November bis 22. Dezember

Ein Gruß aus der Küche

Französische Butter | Gänserilettes | Elsässer Landbrot in der Corcotte

Vorspeise

Mild geräucherte Gänsebrust & sautierte Gänseleber

Beluga Linsen mit Trüffel | Rosenkohlblätter
geschmorter Radicchio

Zwischengericht

Tagliatelle a la Nonna

Ragout von der Gans nach Toskanischer Art | Taggiasca Oliven
Petersilie

Hauptgang

Geschmorte Gänsekeule aus dem Ofen

Sauerkirschsauce | Rotkohl mit Apfel | Maronenpüree
Serviettenknödel

Dessert

Lebkuchen Parfait

Knusperkrokant | Zimtsauce
Eingelegte Portweinpflaumen



Menüpreis | € 68 pro Person

RATSSTUBEN WEIN SPECIAL | für das Gänsemnü

Genießen Sie exklusiv eine Flasche **2011 Bordeaux Vieux Landat** zum Vorzugspreis von € 29,99
Dieser Preis ist nur in Verbindung mit dem Menü gültig

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service
Ratsstuben Speisekarte No.XXXVI | 2023 | 03.11.2023