



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 | Rösti | Senf Dill Sacuce

Tatar vom Rinderfilet & Büffelmilch Burrata € 21,00
Pain Cristal | Guacamole | Salsa Verde

Schneckenpfännchen a la gratinée € 16,50
Weinbergschnecken | Kirschtomatenrelish | Briespitzen

Rindersuppe nach Omas Rezept € 11,00
Markklößchen | Schnittlauch

Kürbissuppe vom Hokkaido Kürbis  € 10,50
Anapurna Curry Espuma | steirisches Bio Kernöl

Himmel und Erde **Vorspeise € 14,90**
Blutwurst vom heimischen Landschwein **Hauptgericht € 21,50**
mit viel Hingabe und Liebe hier in unserem Haus selbst hergestellt
Kartoffelpüree | Zwiebel-Apfelconfit | Portweinjus

Maultaschen vom Rothirsch **Vorspeise € 16,50**
Wirsing | Sauce Riche **Hauptgericht € 28,50**
Mit Trüffel aus Umbrien € 8,00





Hauptgerichte | Fisch | Fleisch | Gemüse

Weißes Heilbuttfilet in Olivenöl gegart € 34,00
Pak choi | Shitakepilze | Kimchisesam | Ingwer-Terijakisauce

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

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





Vom Grill | aus dem Ofen | Fisch | Fleisch

Premium Rinderfilet „Grass Fed“	€ 42,00
Argentinische Freilandhaltung der Klassiker in den Ratsstuben ca. 220 g UNSERE EMPFEHLUNG medium-rare	
Chateaubriand für 2 Personen	p. Person € 56,00
Mittelstück vom Rinderfilet serviert mit Sauce Bernaise UNSERE EMPFEHLUNG medium-rare medium	
Große Seezunge aus Wildfang für 2 Personen	p. Person € 59,00
Die Original Dove Sole von der englischen Küste nach „Müllerin Art“ gebraten Petersilien-Zitronenbutter	
Bretonische Seeteufel im Ganzen aus dem Ofen für 2 Personen	p. Person € 29,00
Thymian-Pankokruste Salbeibutter Pimentonconfit	
Kotelette vom Steinbutt an der Gräte gebraten für 2 Personen	p. Person € 72,00
Champagnerschaumsauce	
Beilagen nach Art des Hauses	
Die legendären TRÜFFELPOMMES 	€ 12,50
Parmigiano Reggiano gehobelter Trüffel aus Umbrien Trüffelcreme	
Süßkartoffel im Ofen geschmort 	€ 7,50
Salsa Verde Pimentonrelish	
Grüner Spargel vom Big Green Egg 	€ 9,50
Miso Sauce Kim Chi Sesam	
Sautierter cremiger Blattspinat 	€ 8,50
Knoblauch Creme de Bresse	
Gedämpftes Gemüse a la Maison 	€ 10,50
Brokkoli Blumenkohl Karotte Haricot Vert Schwarzwurzel Kohlrabi	



-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 **2019 Bodegas Y Vinedas Solabal** zum Vorzugspreis von € 27,50
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