



-Der perfekte Aperitif-

Unsere Hausgemachte Orangenlimonade

Aus frisch gepressten Orangen

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

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

No. 3 | mit Sekt | € 12,50

Vorspeisen & Suppen | kalt | warm

Klassische „Foie Gras“ Gänseleberterrine | aus eigener Herstellung € 26,50
parfümiert mit Hennessy XO Cognac |
Quittenchutney | gerösteter Butter Brioche

Gebratene Gänseleber € 26,50
gepfefferte Essigkirschen | gerösteter Butterbrioche

zu unseren Gänselebergerichten empfehlen wir ein Glas
Burg Ravensburg | 2022 Riesling Kabinett 0,1l € 10,00

Caesar Salat | nach unserer Art € 16,50
legendäres Parmesandressing | Kopfsalatherzen
Croutons | gehobelter Parmesan

Bankok Beeffilet Yakitori € 17,50
Rinderfiletspieße | Ponzu-Terijakisauce | Edamame | Limette

Tatar vom Rinderfilet & Burrata aus Apulien € 24,50
Sale Aromatico | confierte Kirschtomaten | Basilikumcoulis

Consommé von Tafelspitz | kräftig € 12,00
Grießnockerl | Schnittlauch

Klare Fischsuppe mit asiatischen Aromen | leicht spicy € 15,00
Fischfilets | Black Tiger Garnele

Schaumsüppchen von Frühlingskräutern € 14,00
Ziegenkäse-Brennesselknödel 

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service
Ratsstuben Speisekarte MMXXIV | No.3 | März




Hauptgerichte | Fisch | Fleisch | Gemüse

Filet vom Loup de Mer aus Wildfang in der Bretagne € 48,00
Bouillabaisse Hollandaise | grüner Spargel | Kartoffel-Olivenpüree

Blutwurst „knusprig gebacken“ **Vorspeise € 15,00**
mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt **Hauptgericht € 24,50**
Selleriepüree | Birne | Bohnen | Dunkelbier Jus

Klassisches Wiener Schnitzel € 36,50
Kalbsrücken | Kartoffelsalat | Rahmgurkensalat | Zitrone | kalt gerührte Preiselbeeren
in Butterschmalz gebacken

Kalbsleber Berliner Art | in Butter gebraten € 32,00
Kartoffelpüree | Zwiebeln | Portweinjus

Trüffelrisotto  € 32,00
Parmesanrisotto | grüner Spargel | Pinienkerne | gehobelter Trüffel



Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service
Ratsstuben Speisekarte MMXXIV | No.3 | März



Vom Grill | aus dem Ofen | Fisch | Fleisch

Pluma- das Federstück vom Grill € 36,00

Cerdo Ibérico Bellotaschwein
aus dem größten Naturschutzgebiet Europas | der Extremadura
mehr als Bio | kein Kraftfutter | ganzjährig freilaufend | zertifiziertes slow meat
Wir servieren das Fleisch „A Piont“

Entrecôte vom Milchkalb € 46,00

Morchelrahmsauce
UNSERE EMPFEHLUNG | medium | „A Piont“

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 € 58,00


Mittelstück vom Rinderfilet | serviert mit Sauce Bernaise
UNSERE EMPFEHLUNG | medium-rare | medium

Beilagen nach Art des Hauses

Rösti von Pfälzer Kartoffeln  € 10,00
In Butter gebraten

Bratkartoffeln mit Speck & Majoran € 10,00
Petersilie | auf Wunsch auch OHNE Speck 

Gratinierter Blattspinat „Toskanisch“  € 10,00
Tomaten | Parmesan

Gedämpftes Gemüse a la Maison  € 10,00
Brokkoli | Blumenkohl | Karotte | Haricot Vert | Kohlrabi | grüner Spargel

Japanisches Pilzcassoulet  € 10,00
Sesam | Frühlingslauch | Yakisobasauce | Ingwer