



-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 Beef-Filet Yakitori € 17,50
Rinderfiletspieße | Ponzu-Terijakisauce | Edamame | Limette

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

Ratsstuben Festtagssuppe | klassisch gekocht € 14,00
Rinder Consommé | Grießnockerl | Markklößchen | Flädle | Eierstich | Gemüse

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





Hauptgerichte | Fisch | Fleisch | Gemüse

Königslachsfilet aus Neu Zeeland

€ 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 | Apfel | 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



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

Sashimi Tuna Steak € 27,50
Shiso – Miso Sauce | Wildfang von den Malediven
UNSERE EMPFEHLUNG | rare

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 € 64,00
Mittelstück vom Rinderfilet | serviert mit Sauce Bernaise
UNSERE EMPFEHLUNG | medium-rare | medium


Beilagen nach Art des Hauses

Die legendären TRÜFFELPOMMES  € 14,50
Parmigiano Reggiano | gehobelter Trüffel | Trüffelcreme

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 | Yakisoba-Sauce | Ingwer



#spargelzeit #frühling #sonne

Portion Stangenspargel vom Simianer Spargelhof aus Hambrücken

geschmorten Kartoffeln

Hausgemachte Sauce Hollandaise ODER kaltgepresstes Olivenöl

€ 30,00

Lachsfilet vom Grill

mit Zitrone | Aromaten

€ 17,00

Rinderfilet-Spieß

Teriyaki-Sauce

€ 14,50

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

Zitrone | in Butterschmalz gebacken

€ 16,50

Vorspeise

Spargelschaumsüppchen

Spargel | Petersilienschaum

€ 13,00