



-Der perfekte Aperitif-

Unsere Hausgemachte Zitronenlimonade

Aus frisch gepressten Zitronen

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

No. 2 | Zitronenlikör von der Amalfi Küste | 0,3l | 10,50

No. 3 | Sekt | 12,50

Snacks | Assietten | Kleinigkeiten | gerne zum teilen & probieren

Currywurst Kalbsbratwurst aus eigener Herstellung unsere geheime Mango-Currysauce	7,00
Chicken Wings „Karaage“ litte spicy & crispy Thai Style Avocado-Wasabimayonnaise	10,00
Soft Shell Crab „Tempura“ spicy creamy Dip #musthave	14,00

Vorspeisen & Suppen | kalt | warm | gerne auch zum teilen

Klassische „Foie Gras“ Gänseleberterrine parfümiert mit Hennessy XO Cognac	27,00
Quittenchutney gerösteter Brioche	
Gebratene Gänseleber	27,00
gepfefferte Essigkirschen gerösteter Brioche	

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

Caesar Salat	16,00
Parmesandressing Kopfsalatherzen Focaccia-Croutons gehobelter Parmesan	
Bangkok Beef-Filet Yakitori	17,00
gegrillter Rinderfiletspieß Ponzu-Terijakisauce Edamame Limette	
Tatar vom Rinderfilet & Burrata aus Apulien	25,00
Sale Aromatico confierte Kirschtomaten Basilikumcoulis	
Tomatensalat die BESTE Sorte der Welt aus Andalusien MagiQo Tomate	16,00
Weißer Balsamico Nekkeas Olivenöl	
Ratsstuben Festtagssuppe klassisch gekocht	14,00
Rinder Consommé Grießnockerl Markklößchen Flädle	
Klare Fischsuppe mit asiatischen Aromen leicht spicy	15,00
Fischfilets Black Tiger Garnele	



Der Fisch | Le Poisson | La Pesce

Kabeljau aus Norwegen aus dem ALTA Fjord Bärlauch-Erbsenpesto UNSERE EMPFEHLUNG a Point	26,00
Lachsfilet aus Loch Duart Schottland Label Rouge Qualität Mango Relish & Kaffirlimette UNSERE EMPFEHLUNG glasig gebraten a Point	26,00
Halber Hummer Wildfang aus Kanada Thai Curry Mayonnaise UNSERE EMPFEHLUNG gegrillt & pur genießen	39,00
Große Schnitte vom Loup de Mer Leinen-Wildfang aus der Vendée Frankreich Ragout von Oktopus Sepia Garnelen Safran UNSERE EMPFEHLUNG glasig gebraten a Point	52,00
Chateaubriand vom Seeteufel Leinen-Wildfang aus der Bretagne Frankreich p. Person Safran-Krustentierparfum Pimentos UNSERE EMPFEHLUNG gasig á point gebraten	58,00

Beilagen | Gemüse | gerne zum teilen

Die legendären TRÜFFELPOMMES  Parmigiano Reggiano gehobelter Trüffel Trüffelcreme	14,50
Pürre von Pfälzer Kartoffeln  mit reichlich Butter auf Wunsch mit Bärlauch & Parmesan	10,00
Das Rösti  nach Berner Art	10,00
Gratinierter Blattspinat  Tomaten Parmesan	10,00
Gedämpftes Gemüse a la Maison  Brokkoli Blumenkohl Karotte Haricot Vert Kohlrabi grüner Spargel	10,00
Japanisches Pilzcassoulet  Sesam Frühlingslauch Yakisoba-Sauce Ingwer	10,00



Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service Ratsstuben Speisekarte MMXXIV | No.3 | März | Alle Preise in **Euro** inklusive der gesetzlichen **MwSt. von 19%**



Das Fleisch | Le Viande | La Carne

Rumpsteak a la Cafe de Paris	29,00
Argentinien ca. 270 g UNSERE EMPFEHLUNG Medium-Rare	
Premium Rinderfilet der Klassiker in unserem Restaurant	42,00
Argentinische Freilandhaltung ca. 200 g UNSERE EMPFEHLUNG Medium-Rare	
120 Stunden gegarte Rinderschulter SLOWMEAT aus Spanien mehr als Bio	36,00
10 Jahre alte Rinder aus der Extremadura freilebend kein Kraftfutter UNSERE EMPFEHLUNG a la Chef Essence of Meat Tomatencoulis ² Salsa Verde	
Kalbsbries „knusprig“ absolute Delikatesse	37,00
Bärlauch-Petersilientapenade Kapern UNSERE EMPFEHLUNG a la Chef	
Chateaubriand für 2 Personen	p. Person 64,00
Mittelstück vom Rinderfilet Sauce Bernaise UNSERE EMPFEHLUNG medium-rare medium	

Die Klassiker | Les Classiques | I Classici

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	€ 37,00
Kalbsrücken Kartoffelsalat Rahmgurkensalat Zitrone kalt gerührte Preiselbeeren in Butterschmalz gebacken	



Die Saison | Le Saison | La Stagione

Vorspeise

- Spargelschaumsüppchen**  € 13,00
Spargel | Petersilienschaum
- Spargelspitzen als Salat**  € 16,00
Himbeervinaigrette | Bärlauchcoulis | Erbsen
- Portion Stangenspargel vom Simianer Spargelhof aus Hambrücken**  € 28,00
geschmorten Kartoffeln
hausgemachte Sauce Hollandaise  ODER kaltgepresstes Olivenöl 
- Rinderfilet-Spieß** € 14,50
Teriyaki-Sauce
- Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken** € 16,50
Zitrone | in Butterschmalz gebacken
- Gebeiztes Regenbogenforellenfilet** € 15,00
Dill | Limette