



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

Beilagen | Gemüse | gerne zum teilen

Die legendären TRÜFFELPOMMES 	14,50
Parmigiano Reggiano gehobelter Trüffel Trüffelcreme	
Pürre von Pfälzer Kartoffeln 	10,00
mit reichlich Butter auf Wunsch mit Bärlauch & Parmesan	
Das Rösti 	10,00
nach Berner Art	
Gratinierter Blattspinat 	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	



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