



-Der perfekte Aperitif-

Unsere Hausgemachte Zitronenlimonade oder Orangenlimonade

Aus frisch gepressten Zitronen

No. 1 | Alkoholfrei & Minze | 0,5l | 9,50

No. 2 | Zitronenlikör oder Mandarinenlikör von der Amalfi Küste | 0,3l | 11,50

No. 3 | Sekt | 13,50

Snacks | Assietten | Kleinigkeiten | gerne zum teilen & probieren

Currywurst | Kalbsbratwurst aus eigener Herstellung | unsere geheime Mango-Currysauce **7,00**

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

TomatenPuzzle | die BESTE Sorte der Welt aus Andalusien | MagiQo Tomate **13,00**

Honigessig | Nekeas Olivenöl | smokey Pimenton

Klassische „Foie Gras“ Gänseleberterrine | parfümiert mit Hennessy XO Cognac **27,00**

Quittenchutney | gerösteter Brioche

Gebratene Gänseleber **27,00**

Mango Chutney | 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

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 | Il Pesce

Thunfischsteak Prime Super Sashimi Big Eye Tuna Malediven Shiso-Su-Miso Sauce Karotten-Ingwercoulis UNSERE EMPFEHLUNG rare	29,00
Skreifilet ALTA Fjord Norwegen Bärlauch-Edamamepesto 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
Große Schnitte vom Loup de Mer Leinen-Wildfang aus der Vendée Frankreich Ragout von Oktopus Sepia Garnelen Safran UNSERE EMPFEHLUNG glasig gebraten a Point	49,00
Chateaubriand vom Seeteufel Leinen-Wildfang aus der Bretagne Frankreich p. Person Safran-Krustentierparfum Pimentos UNSERE EMPFEHLUNG gasig á point gebraten	48,00

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
Kartoffelpüree au Comté  ein Gedicht mit 24 Monaten gereiftem Comté Käse	12,00
Gratinierter Blattspinat  Tomaten Parmesan	10,00
Gemüse a la Maison  Brokkoli Blumenkohl Karotte Haricot Vert grüner Spargel	10,00
Japanisches Pilzcassoulet  Sesam Frühlingslauch Yakisoba-Sauce Ingwer	10,00
Spargelragout à la maraîchère  Bärlauch-Spargelsauce	14,00



Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service Ratsstuben Speisekarte MMXXIV | No.4 | April | Alle Preise in **Euro** inklusive der gesetzlichen **MwSt. von 19%**



Das Fleisch | Le Viande | La Carne

Entrecôte de Boef a la Cafe de Paris	29,00
Argentinien ca. 270 g UNSERE EMPFEHLUNG Medium-Rare	
Premium Rinderfilet der Klassiker in unserem Restaurant	42,00
Heimisches Weiderind 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	
Gesottene Rinderzunge „knusprig“ absolute Delikatesse	19,00
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	
Baders Trüffel Cordon Bleu limitiert	42,00
Kalbsrücken Kochschinken aus der Toskana Trüffel Peccorino Kartoffelsalat Rahmgurkensalat Zitrone kalt gerührte Preiselbeeren Trüffel in Butterschmalz gebacken	



Die Saison | Le Saison | La Stagione

Vorspeise

Spargelschaumsüppchen 	13,00
Spargel Bärlauch	
Spargelspitzen als Salat 	16,00
Himbeervinaigrette Bärlauchcoulis Edamame Himbeeren	
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 Milchkalbrücken	16,50
Zitrone in Butterschmalz gebacken	
Gebeiztes Regenbogenforellenfilet	15,00
Dill Limette	