



### **-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

<b>Thunfischsteak Prime Super Sashimi   Big Eye Tuna   Malediven</b> Shiso-Su-Miso Sauce   Karotten-Ingwercoulis UNSERE EMPFEHLUNG   rare	<b>29,00</b>
<b>Skreifilet   ALTA Fjord   Norwegen</b> Bärlauch-Edamamepesto UNSERE EMPFEHLUNG   a Point	<b>26,00</b>
<b>Lachsfilet aus Loch Duart   Schottland   Label Rouge Qualität</b> Mango Relish & Kaffirlimette UNSERE EMPFEHLUNG   glasig gebraten   a Point	<b>26,00</b>
<b>Große Schnitte vom Loup de Mer   Leinen-Wildfang aus der Vendée   Frankreich</b> Ragout von Oktopus   Sepia   Garnelen   Safran UNSERE EMPFEHLUNG   glasig gebraten   a Point	<b>49,00</b>
<b>Chateaubriand vom Seeteufel   Leinen-Wildfang aus der Bretagne   Frankreich p. Person</b> Safran-Krustentierparfum   Pimentos UNSERE EMPFEHLUNG   gasig á point gebraten	<b>48,00</b>

### Beilagen | Gemüse | gerne zum teilen

<b>Die legendären TRÜFFELPOMMES</b>  Parmigiano Reggiano   gehobelter Trüffel   Trüffelcreme	<b>14,50</b>
<b>Pürre von Pfälzer Kartoffeln</b>  mit reichlich Butter   auf Wunsch mit Bärlauch & Parmesan	<b>10,00</b>
<b>Kartoffelpüree au Comté</b>  ein Gedicht   mit 24 Monaten gereiftem Comté Käse	<b>12,00</b>
<b>Gratinierter Blattspinat</b>  Tomaten   Parmesan	<b>10,00</b>
<b>Gemüse a la Maison</b>  Brokkoli   Blumenkohl   Karotte   Haricot Vert   grüner Spargel	<b>10,00</b>
<b>Japanisches Pilzcassoulet</b>  Sesam   Frühlingslauch   Yakisoba-Sauce   Ingwer	<b>10,00</b>
<b>Spargelragout à la maraîchère</b>  Bärlauch-Spargelsauce	<b>14,00</b>



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

<b>Entrecôte de Boef   a la Cafe de Paris</b>	<b>29,00</b>
<b>Argentinien   ca. 270 g</b> UNSERE EMPFEHLUNG   Medium-Rare	
<b>Premium Rinderfilet   der Klassiker in unserem Restaurant</b>	<b>42,00</b>
<b>Heimisches Weiderind   ca. 200 g</b> UNSERE EMPFEHLUNG   Medium-Rare	
<b>120 Stunden gegarte Rinderschulter   SLOWMEAT aus Spanien   mehr als Bio</b>	<b>36,00</b>
<b>10 Jahre alte Rinder aus der Extremadura   freilebend   kein Kraftfutter</b> UNSERE EMPFEHLUNG   a la Chef   Essence of Meat   Tomatencoulis <sup>2</sup>   Salsa Verde	
<b>Gesottene Rinderzunge „knusprig“   absolute Delikatesse</b>	<b>19,00</b>
<b>Bärlauch-Petersilientapenade   Kapern</b> UNSERE EMPFEHLUNG   a la Chef	
<b>Chateaubriand   für 2 Personen</b>	<b>p. Person 64,00</b>
Mittelstück vom Rinderfilet   Sauce Bernaise UNSERE EMPFEHLUNG   medium-rare   medium	

## Die Klassiker | Les Classiques | I Classici

<b>Blutwurst „knusprig gebacken“</b>	<b>Vorspeise 15,00</b>
mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt	<b>Hauptgericht 24,50</b>
Selleriepüree   Apfel   Bohnen   Dunkelbier Jus	
<b>Klassisches Wiener Schnitzel</b>	<b>37,00</b>
Kalbsrücken   Kartoffelsalat   Rahmgurkensalat   Zitrone   kalt gerührte Preiselbeeren in Butterschmalz gebacken	
<b>Baders Trüffel Cordon Bleu   limitiert</b>	<b>42,00</b>
Kalbsrücken   Kochschinken aus der Toskana   Trüffel Peccorino Kartoffelsalat   Rahmgurkensalat   Zitrone   kalt gerührte Preiselbeeren   Trüffel in Butterschmalz gebacken	



## Die Saison | Le Saison | La Stagione

### Vorspeise

<b>Spargelschaumsüppchen</b> 	<b>13,00</b>
Spargel   Bärlauch	
<b>Spargelspitzen als Salat</b> 	<b>16,00</b>
Himbeervinaigrette   Bärlauchcoulis   Edamame   Himbeeren	
<b>Portion Stangenspargel vom Simianer Spargelhof aus Hambrücken</b> 	<b>28,00</b>
geschmorten Kartoffeln	
hausgemachte Sauce Hollandaise  ODER kaltgepresstes Olivenöl 	
<b>Rinderfilet-Spieß</b>	<b>14,50</b>
Teriyaki-Sauce	
<b>Wiener Schnitzel   Milchkalbrücken</b>	<b>16,50</b>
Zitrone   in Butterschmalz gebacken	
<b>Gebeiztes Regenbogenforellenfilet</b>	<b>15,00</b>
Dill   Limette	