



-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**

Chicken Wings „Kaarage“ | little spicy & crispy | Thai Style | Dip **10,00**

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 29,00
Shiso-Su-Miso Sauce | Karotten-Ingwercoulis
UNSERE EMPFEHLUNG | rare


Lachsfilet aus Loch Duart | Schottland | Label Rouge Qualität 26,00
Mango Relish & Kaffirlimette
UNSERE EMPFEHLUNG | glasig gebraten | a Point

Zanderfilet | Geangelte Ware | Holland 26,00
Kalbskopfragout | eingelegte Perlzwiebeln
UNSERE EMPFEHLUNG | a Point

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

Kartoffelpüree au Comté  12,00
ein Gedicht | mit 24 Monaten gereiftem Comté Käse

Gratinierter Blattspinat  10,00
Tomaten | Parmesan

Gemüse a la Maison  10,00
Brokkoli | Blumenkohl | Karotte | Haricot Vert | grüner Spargel

Japanisches Pilzcassoulet  10,00
Sesam | Frühlingslauch | Yakisoba-Sauce | Ingwer

Spargelragout à la maraîchère  12,00
Bärlauch-Spargelsauce



VEGETARISCH



VEGAN



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	38,00
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	