



-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

Vitello Tonnato | Calvana Kalb aus der Toskana **16,00**

Thunfischcreme | 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 **12,50**

Rinder Consommé | Grießnockerl | Markklößchen | Flädle

Klare Fischsuppe mit asiatischen Aromen | leicht spicy **15,00**

Fischfilets | Black Tiger Garnele



Der Fisch | Le Poisson | Il Pesce

Dorade in der Folie | Rosé Qualität | Frankreich 29,00
Thai-Currycreme
UNSERE EMPFEHLUNG | a Point

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
Safran-Krustentier-Parfum
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

Fenchel aus der Toskana  10,00
Gratinert mit Parmesan





Das Fleisch | Le Viande | La Carne

| | |
|--|--------------|
| Dry Aged Rumpsteak a la Cafe de Paris Deutschland ca. 270 g UNSERE EMPFEHLUNG Medium-Rare | 29,00 |
| Premium Rinderfilet der Klassiker in unserem Restaurant Heimisches Weiderind ca. 200 g UNSERE EMPFEHLUNG Medium-Rare | 38,00 |
| 120 Stunden gegarte Rinderschulter SLOWMEAT aus Spanien mehr als Bio 10 Jahre alte Rinder aus der Extremadura freilebend kein Kraftfutter UNSERE EMPFEHLUNG a la Chef Essence of Meat Tomatencoulis Salsa Verde | 36,00 |
| Gesottene Rinderzunge „knusprig“ absolute Delikatesse Bärlauch-Petersilientapenade Kapern UNSERE EMPFEHLUNG a la Chef | 19,00 |
| Spanferkel a la Korean BBQ Style Im Ofen gegart knusprige Haut UNSERE EMPFEHLUNG a la Chef | 26,00 |

Die Klassiker | Les Classiques | I Classici

| | |
|--|---|
| Blutwurst „knusprig gebacken“ mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt Selleriepüree Apfel Bohnen Dunkelbier Jus | Vorspeise 15,00 Hauptgericht 24,50 |
| Klassisches Wiener Schnitzel Kalbsrücken Kartoffelsalat Rahmgurkensalat Zitrone kalt gerührte Preiselbeeren in Butterschmalz gebacken | 34,50 |
| Baders Trüffel Cordon Bleu limitiert Kalbsrücken Kochschinken aus der Toskana Trüffel Peccorino Kartoffelsalat Rahmgurkensalat Zitrone kalt gerührte Preiselbeeren Trüffel in Butterschmalz gebacken | 42,00 |