



-Der perfekte Aperitif-

Unsere Hausgemachte Zitronenlimonade

Aus frisch gepressten Zitronen

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



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

No. 3 | Sekt | 13,50

Stuzzicandos | kleine Vorspeisen | Vorneweg | zum Teilen | Genießen

Hosomaki „Crudo“ japanische Mayonnaise Rinderfilet Röstzwiebel	5
Soft Tacco „Mexican“ #lifeisbetterwithatacco Limette schwarze Bohne Rinderfilet	5
Pimientos de Padron Meersalz	6
Kutteln „Provencal“ Tomate Olive Kapern	6
Currywurst Kalbsbratwurst aus eigener Herstellung unsere geheime Mango-Currysauce	7
Iberico Spare Ribs Koreanische BBQ Sauce	7
Polpette „Napoli“ Rindfleisch Tomatensugo	8
Mini Hamburger BBQ Sauce Rindfleisch rote Zwiebel	9
Bio Hühnerrei „a la corcotte“ gehobelter Trüffel Trüffel-Pecorino Crouton	14
Baders HUMMER-TACCO Oosterschelde-Hummer Limette Wasabi-Mayonnaise	14

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

Ceasar Salat  Parmesandressing Kopfsalatherzen Focaccia-Croutons gehobelter Parmesan	16
Asiatischer Spargelsalat  Wasabi-Sojavinaigrette Edamame	13
Carpaccio von der Dry Aged Rinderlende Burrata aus Apulien Nekeas Olivenöl smokey Pimiento	19
Ratsstuben Festtagssuppe klassisch gekocht Rinder Consommé Grießnockerl Markklößchen Flädle	12,5
Krustentierschaumsuppe mit asiatischen Aromen leicht spicy Fischfilets Black Tiger Garnele	11,9

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service
Ratsstuben Speisekarte | No.6 | Juni | Alle Preise in **Euro** inklusive der gesetzlichen **MwSt. von 19%**



Der Fisch

Lachsfilet Schottland Lable Rouge Ware Gemüse-Anapurna Curry Creme UNSERE EMPFEHLUNG glasig gebraten a Point	24
Fischragout Koh Samui Style Grüne Thai Curry Sauce UNSERE EMPFEHLUNG so wie es ist	21
Oktopus aus Galizien a la plancha Spicy creamy Sauce Kokosnuss UNSERE EMPFEHLUNG so wie es ist	38

Beilagen | Gemüse | gerne zum teilen

Die legendären TRÜFFELPOMMES  Parmigiano Reggiano gehobelter Trüffel Trüffelcreme	14,5
Püree von Pfälzer Kartoffeln  mit reichlich Butter auf Wunsch mit Bärlauchpesto	10
Kartoffelpüree & Comté  ein Gedicht mit 24 Monaten gereiftem Comté Käse	12
Grünes Gemüse a la Maison  Wilder Brokkoli Lauch Haricot Vert grüner Spargel	10
Fenchelgemüse aus dem Ofen  Gratiniert mit Parmesan	10





Das Fleisch

Der Burger Dry Aged Beef selbst hergestellt	22
komprimierte Fleischtomate geschmorte Zwiebel BBQ Sauce Brioche Bun	
UNSERE EMPFEHLUNG Medium	
Rib Eye Steak Premium Selection	34
Argentinien ca. 270 g	
UNSERE EMPFEHLUNG Medium-Rare	
Dry Aged Schweinekotelette vom Grill	22
Baden-Württemberg Aromaten am Knochen gegart	
UNSERE EMPFEHLUNG a Point	
Rinderfilet der Klassiker	46
BAI Selektion Argentinien Freilaufend	
UNSERE EMPFEHLUNG Med-Rare	

Unser Highlight | für 2 Personen

DRY AGED Côte de Boeuf von heimischen Weiderindern	68
40 Tage gereift am Knochen gebraten tolle Aromatik	
Handselektierte Stücke	
UNSERE EMPFEHLUNG Medium-Rare	

Die Klassiker

Blutwurst „knusprig gebacken“	Vorspeise 15
mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt	Hauptgericht 24,5
Kartoffelpüree Rotweinsauce	
Klassisches Wiener Schnitzel	34,5
Kalbsrücken Kartoffelsalat Gurkensalat mit Schmand	
Zitrone kalt gerührte Preiselbeeren	
in Butterschmalz gebacken	
Le Cordon Bleu Das Original	29
Glückliches Landschwein Kochschinken Comté Käse	
Kartoffelsalat Gurkensalat mit Schmand	
Zitrone kalt gerührte Preiselbeeren	
in Butterschmalz gebacken	
Wir haben MAULTASCHEN gemacht!!!	Vorspeise 15
Kalb- & Rindfleisch Kartoffelsalat Schmorzwiebeln Jus	Hauptgericht 24,5
Vom Nudelteig bis zur Füllung...alles selbst hergestellt!	



Das Fischmenü

Gebeiztes Lachsfilet „Mojito Style“

Label Rouge Qualität
Shisoleaf-Sauce | kandierte Yuzuschale

Bretonisches Rotbarbenfilet

Herzmuscheln
Gemüse-Curry-Coulis | Bärlauch | Fenchel

Kabeljaufilet vom Grill

Cremiger Spinat | eingelegte Perlzwiebeln
Guanciaie

Valrhona Schokoladenschnitte

Crème Brûlée Kern
Himbeeren

Menüpreis 56 Euro