



### -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**

### **Stuzzichini** | kleine Vorspeisen | Vorneweg | zum Teilen | Genießen

<b>Soft Tacco „Mexican“ #lifeisbetterwithatacco</b>   Limette   schwarze Bohne   Rinderfilet	<b>5</b>
<b>Pimentos de Padron</b>   Meersalz 	<b>6</b>
<b>Currywurst</b>   Kalbsbratwurst aus eigener Herstellung   unsere geheime Mango-Currysauce	<b>7</b>
<b>Iberico Spare Ribs</b>   Koreanische BBQ-Sauce	<b>7</b>
<b>Mini Hamburger</b>   BBQ-Sauce   Rindfleisch   rote Zwiebel	<b>9</b>

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

<b>Ceasar Salat</b>  Parmesandressing   Kopfsalatherzen   Croutons   gehobelter Parmesan	<b>15</b>
<b>Mojito Lachs   Label Rouge   Loch Duart Schottland</b> Nektarinen-Spargelsalat   Limette	<b>19</b>
<b>DOP Parmaschinken q+ von Pedrazzoli &amp; Charentais Melone</b> 30 Monate gereifter Premium Schinken   Olivenöl   Basilikum	<b>18</b>
<b>Carpaccio von der spanischen Rinderlende   Slow Meat   mehr als Bio</b>  Burrata   Nekeas Olivenöl   smokey Pimenton	<b>19</b>
<b>Ratsstuben Festtagssuppe   klassisch gekocht</b> Rinder Consommé   Grießnockerl   Markklößchen   Flädle	<b>12,5</b>
<b>Ragout von Rinderkutteln   italienische Art</b> Kapern   Oliven   Tomate   Petersilie	<b>11,9</b>
<b>Gazpacho Andaluz</b>  Nekeas Olivenöl   Basilikum   Pain Cristal   Croutons	<b>12,9</b>



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%**




## Das Tatar

<b>Tatar vom Rinderfilet   KLASSISCH MARINIERT   von Hand geschnitten</b> Kapern   Cornichons   Schalotten   Eigelb   Olivenöl	<b>Vorspeise</b> 23 <b>Hauptgericht</b> 38
<b>Tatar vom Rinderfilet   du grill   kurz angebraten</b> Kapern   Cornichons   Schalotten   Eigelb   Olivenöl	<b>Vorspeise</b> 23 <b>Hauptgericht</b> 38
<b>Tatar vom Rinderfilet   au fromage   gratiniert mit Comté Käse</b> Kapern   Cornichons   Schalotten   Eigelb   Olivenöl	<b>Vorspeise</b> 27 <b>Hauptgericht</b> 45
<b>Tatar vom Rinderfilet   le Royale   Spiegelei   Trüffel</b> Kapern   Cornichons   Schalotten   Eigelb   Olivenöl	<b>Vorspeise</b> 29 <b>Hauptgericht</b> 47
<b>Veganes Tatar von Gartengemüsen   a la bonne femme</b>  Kapern   getrocknete Tomaten   Schalotten   Olivenöl   Basilikum	<b>Vorspeise</b> 21 <b>Hauptgericht</b> 34

Vorspeisenportion 100g Fleisch Rohgewicht | Hauptspeise 200g Rohgewicht  
Zu allen Tatargerichten servieren wir Pommes Frites & spanisches Pain Cristal

## Die Klassiker

<b>Blutwurst „knusprig gebacken“</b> mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt Kartoffelpüree   Essence de Boeuf	<b>Vorspeise 15</b> <b>Hauptgericht 24,5</b>
<b>Klassisches Wiener Schnitzel</b> Kalbsrücken   Kartoffelsalat   Gurkensalat mit Schmand Zitrone   kalt gerührte Preiselbeeren in Butterschmalz gebacken	<b>34,5</b>
<b>Le Cordon Bleu   Das Original</b> Glückliches Landschwein   Kochschinken   Comté Käse Kartoffelsalat   Gurkensalat mit Schmand   Zitrone   kalt gerührte Preiselbeeren in Butterschmalz gebacken	<b>29</b>
<b>Maultaschen aus eigener Herstellung</b> Kalb- & Rindfleisch   Kartoffelsalat   Schmorzwiebeln   Jus	<b>Vorspeise 15</b> <b>Hauptgericht 24,5</b>
<b>Pfifferlinge vom Grill   Pflückfrische Ware</b>  Gebackener Serviettenknödel   Petersilie   Sauce Hollandaise	<b>29</b>
<b>Panierte Spanferkel-Kotelette´s</b> Freiland Spaferkel aus Baden-Württemberg   Kartoffel-Pfifferlingsalat   Preiselbeeren	<b>26</b>


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

<b>Handgetauchte Sankt Jakobsmuscheln aus Norwegen</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>36</b>
<b>Mango-Chutney</b>	<b>Hauptgericht</b>	<b>69</b>
<b>Lachsfilet &amp; kleine Black Tiger Garnelen   aus der Bretagne   von kleinen Booten</b>		<b>28</b>
<b>Caponata a la Bader</b>		
<b>Oktopus aus Galizien   a la plancha   butterzart gegart</b>		<b>38</b>
<b>Spicy creamy Sauce   Kokosnuss   Limette</b>		

## Das Fleisch









<b>Der Burger   Dry Aged Beef   selbst hergestellt</b>		<b>22</b>
<b>komprimierte Fleischtomate   geschmorte Zwiebel   BBQ Sauce   Brioche Bun</b>		
<b>UNSERE EMPFEHLUNG   Medium</b>		
<b>Entrecôte   zertifiziertes Slow Meat   mehr als Bio</b>		<b>48</b>
<b>Spanien   Extremadura   10 Jahre altes Weiderind   60 Tage Dry Aged</b>		
<b>UNSERE EMPFEHLUNG   Rare</b>		
<b>Rinderfilet   der Klassiker</b>		<b>38</b>
<b>Deutschland   Färse   super zart</b>		
<b>UNSERE EMPFEHLUNG   Medium-Rare</b>		

## Unser Highlight | ab 2 Personen

<b>Chateaubriand   der Klassiker</b>	<b>pro Person</b>	<b>52</b>
<b>Mittelstück vom Rinderfilet   Sauce Bernaise   auf der Planchplatte serviert</b>		
<b>Handselektierte Stücke</b>		



## Beilagen | Gemüse | gerne zum teilen

<b>Zündholz Pommes Frites</b>  Meersalz	6,9
<b>Süßkartoffel-Pommes</b>  geräuchertes Paprikapulver	9
<b>Pflückfrische Pfifferlinge „leicht sautiert“</b>  Petersilie	15
<b>Die legendären TRÜFFELPOMMES</b>  Parmigiano Reggiano   gehobelter Trüffel   Trüffelcreme	14,5
<b>Gemüse „a la Provence“</b>  Zucchini   Paprika   Tomate   Aubergine	10
<b>Püree von Pfälzer Kartoffeln</b>  mit reichlich Butter   auf Wunsch mit Bärlauchpesto	10
<b>Kartoffelpüree &amp; Comté</b>  ein Gedicht   mit 24 Monaten gereiftem Comté Käse	12
<b>Kartoffelpüree &amp; Trüffel</b>  Sautierter Trüffel & gehobelter Trüffel aus Umbrien	15

### Französischer Käse aus unserer Käsevitrine

Camembert au lait cru	Normandie	Kuh
Mothais sur feuille	Deux-Sèvres	Ziege
Picodon	Drôme	Ziege
Ovalie cendrée	Deux-Sèvres	Ziege
Morbier	Doubs	Kuh
Fourme d' Ambert	Puy-de-Dôme	Kuh
Tomme de Tarentaise	Savoie	Kuh
Chaource	Yonne	Kuh
Comté Tradition	Jura	Kuh
Pyrénées Brebis	Pyrénées-Atlantiques	Schaf

Kleine Auswahl 15 | Große Auswahl 21 | Alle Sorten 38  
Serviert mit unserem Fruchtbrot & Feigensenf