



-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

Arrosticini kleiner Lammspieß Olivenöl Meersalz	3
Soft Tacco „Mexican“ #lifeisbetterwithatacco Limette schwarze Bohne Rinderfilet	5
Pimentos de Padron Meersalz 	6
Mallorquinische Beef croquettes Olivenöl-Aioli	6
Spare Ribs Iberico Schwein BBQ-Sauce	7
Chicken Wings „Kaarage“ little spicy & crispy Thai Style Dip	8

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


Cesar Salat  Parmesandressing Kopfsalatherzen Croutons gehobelter Parmesan	15
Der beste Parmaschinken der Welt & Cantaloupe-Melone 30 Monate gereifter Premium Schinken Olivenöl Basilikum	18
Carpaccio vom Rinderfilet IGP Burrata aus Apulien Nekeas Olivenöl smokey Pimenton	19
Ratsstuben Festtagssuppe klassisch gekocht Rinder Consommé Grießnockerl Markklößchen Flädle	12,5
Ragout von Rinderkutteln italienische Art Kapern Oliven Tomate Petersilie	11,9



Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service
Ratsstuben Speisekarte | No.7 | Juli | Alle Preise in **Euro** inklusive der gesetzlichen **MwSt. von 19%**



Das Tatar

Tatar vom Rinderfilet KLASSISCH MARINIERT von Hand geschnitten	Vorspeise	21
Kapern Cornichons Schalotten Eigelb Olivenöl	Hauptgericht	36
Tatar vom Rinderfilet du grill kurz angebraten	Vorspeise	21
Kapern Cornichons Schalotten Eigelb Olivenöl	Hauptgericht	36
Tatar vom Rinderfilet au fromage gratiniert mit Comté Käse	Vorspeise	23
Kapern Cornichons Schalotten Eigelb Olivenöl	Hauptgericht	41
Tatar vom Rinderfilet le Royale Spiegelei Trüffel	Vorspeise	24
Kapern Cornichons Schalotten Eigelb Olivenöl	Hauptgericht	42
Veganes Tatar von Gartengemüsen a la bonne femme 	Vorspeise	17
Kapern getrocknete Tomaten Schalotten Olivenöl Basilikum	Hauptgericht	29

Vorspeisenportion 100g Fleisch Rohgewicht | Hauptspeise 200g Rohgewicht
Zu allen Tatargerichten servieren wir Pommes Frites

Die Klassiker

Blutwurst „knusprig gebacken“	Vorspeise 15
mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt Kartoffelpüree Essence de Boeuf	Hauptgericht 24,5
Badische Kalbsrahmschnitzele „Natur gebraten“	28,5
Champignon-Rahmsauce unsere hausgemachten Eierspätzle	
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	
Gebackenes Schweinekotelette „Wiener Art“	26
Freiland Schwein aus Baden-Württemberg Kartoffelsalat Gurkensalat mit Schmand Sauce Remoulade	

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service
Ratsstuben Speisekarte | No.7 | Juli | Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. von 19%



Der Fisch

Handgetauchte Sankt Jakobsmuscheln aus Norwegen	Vorspeise	36
Mango-Chutney	Hauptgericht	69
Königslachs „Ora King Salmon“ aus Neuseeland		36
Caponata a la Bader		
Oktopus aus Galizien a la plancha butterzart gegart		38
Spicy creamy Sauce Teriyaki-Yuzuglace Limette		

Das Fleisch

Der Burger Dry Aged Beef selbst hergestellt	22
komprimierte Fleischtomate geschmorte Zwiebel BBQ Sauce Brioche Bun	
UNSERE EMPFEHLUNG Medium	
Rib Eye Dry Aged Beef	38
40 Tage gereift tolle Aromatik	
UNSERE EMPFEHLUNG Medium-Rare	
Rinderfilet der Klassiker	38
Deutschland Färse super zart	
UNSERE EMPFEHLUNG Medium-Rare	
Kalbs Entrecôte	29
Milchkalb Niederland Muttertier Haltung super zart	
UNSERE EMPFEHLUNG Medium	

Unser Highlight | ab 2 Personen

Chateaubriand der Klassiker	pro Person	52
Mittelstück vom Rinderfilet Sauce Bernaise auf der Planchaplatte serviert		
Handselektierte Stücke		
UNSERE EMPFEHLUNG Medium-Rare		
DRY AGED Côte de Boeuf von heimischen Weiderindern	pro Person	43
60 Tage gereift am Knochen gebraten tolle Aromatik		
Handselektierte Stücke		
UNSERE EMPFEHLUNG Medium-Rare		

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service
Ratsstuben Speisekarte | No.7 | Juli | Alle Preise in **Euro** inklusive der gesetzlichen **MwSt. von 19%**



Beilagen | Gemüse | gerne zum teilen

Zündholz Pommes Frites  Meersalz	6,9
Süßkartoffel-Pommes  geräuchertes Paprikapulver	9
Die legendären TRÜFFELPOMMES  Parmigiano Reggiano gehobelter Trüffel Trüffelcreme	14,5
Püree von Pfälzer Kartoffeln  mit reichlich Butter	10
Kartoffelpüree & Comté  ein Gedicht mit 24 Monaten gereiftem Comté Käse	12
Kartoffelpüree & Trüffel  Sautierter Trüffel & gehobelter Trüffel aus Umbrien	15
Gegrilltes Gemüse  Paprika Aubergine Zucchini	10