




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

<b>Bombette „Pugliesi“</b>   Spezialität aus Apulien   kleine Bacon-Käse-Bonbons	je Stück <b>3,5</b>
<b>Soft Tacco „Mexican“ #lifeisbetterwithatacco</b>   Limette   schwarze Bohne   Rinderfilet	<b>5</b>
<b>Pimentos de Padron</b>   Meersalz 	<b>6</b>
<b>Spare Ribs „Slow Cooked“</b>   Iberico Schwein   BBQ-Sauce	<b>9</b>

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


<b>Cesar Salat</b>  Parmesandressing   Kopfsalatherzen   Croutons   gehobelter Parmesan	<b>15</b>
<b>Der beste Parmaschinken der Welt &amp; Cantaloupe-Melone</b> 30 Monate gereifter Premium Schinken von Pedrazzoli   Olivenöl   Basilikum	<b>18</b>
<b>Peruanische Chevice &amp; Hidden Fjord Lachs</b> Passionsfrucht vinaigrette   Tomate   Avocado   Koriander   Ingwer   Frühlingslauch	<b>19</b>
<b>Carpaccio von der spanischen Rinderlende</b>   Slow Meat   mehr als Bio  Burrata   Nekeas Olivenöl   smokey Pimenton	<b>19</b>
<b>Carne Cruda von der spanischen Rinderlende</b>   Slow Meat   mehr als Bio  Fleur de Sel   Nekeas Olivenöl   smokey Pimenton	<b>21</b>
<b>Ratsstuben Festtagssuppe</b>   klassisch gekocht Rinder Consommé   Grießnockerl   Markklößchen   Flädle	<b>12,5</b>
<b>Ragout von Rinderkutteln</b>   italienische Art Kapern   Oliven   Tomate   Petersilie	<b>11,9</b>



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



## Das Tatar

<b>Tatar vom Rinderfilet   KLASSISCH MARINIERT   von Hand geschnitten</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>21</b>
Kapern   Cornichons   Schalotten   Eigelb   Olivenöl	<b>Hauptgericht</b>	<b>36</b>
<b>Tatar vom Rinderfilet   du grill   kurz angebraten</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>21</b>
Kapern   Cornichons   Schalotten   Eigelb   Olivenöl	<b>Hauptgericht</b>	<b>36</b>
<b>Tatar vom Rinderfilet   au fromage   gratiniert mit Comté Käse</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>23</b>
Kapern   Cornichons   Schalotten   Eigelb   Olivenöl	<b>Hauptgericht</b>	<b>41</b>
<b>Veganes Tatar von Gartengemüsen   a la bonne femme</b> 	<b>Vorspeise</b>	<b>17</b>
Kapern   getrocknete Tomaten   Schalotten   Olivenöl   Basilikum	<b>Hauptgericht</b>	<b>29</b>
<b>Tatar vom Lachsfilet   a la asiaenne</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>21</b>
Ingwer   Avocado   Asiatische Vinaigrette   Koriander	<b>Hauptgericht</b>	<b>36</b>

Vorspeisenportion 120g | Hauptspeise 220g  
Zu allen Tatargerichten servieren wir Pommes Frites

## Heimische Landküche

<b>Blutwurst „knusprig gebacken“</b>	<b>Vorspeise 15</b>
mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt	<b>Hauptgericht 24,5</b>
Kartoffelpüree   Essence de Boeuf	
<b>Badische Kalbsrahmschnitzele „Natur gebraten“</b>	<b>28,5</b>
Champignon-Rahmsauce   unsere hausgemachten Eierspätzle	
<b>Klassisches Wiener Schnitzel</b>	<b>34,5</b>
Kalbsrücken   Kartoffelsalat   Gurkensalat mit Schmand	
Zitrone   kalt gerührte Preiselbeeren	
in Butterschmalz gebacken	
<b>Le Cordon Bleu   Das Original</b>	<b>29</b>
Glückliches Landschwein   Kochschinken   Comté Käse	
Kartoffelsalat   Gurkensalat mit Schmand   Zitrone   kalt gerührte Preiselbeeren	
in Butterschmalz gebacken	
<b>Schweinekotelette „Wiener Art“</b>	<b>26</b>
Dry Aged 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.IX | August | Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. von 19%



## Das Fleisch

<b>Der Cheese-Burger   Dry Aged Beef   selbst hergestellt komprimierte Fleischtomate   geschmorte Zwiebel   BBQ Sauce   Brioche Bun</b>	<b>22</b>
<b>geröstete Kalbsleber   vom Grill Grenobler Art   Kapern-Petersilienbutter</b>	<b>21</b>
<b>Rumpsteak   zertifiziertes Slow Meat   mehr als Bio Spanien   Extremadura   100% Freilandrind   30 Tage Dry Aged</b>	<b>42</b>
<b>Rinderfilet   der Klassiker Argentinien   Premium Selektion   super zart</b>	<b>38</b>



### Die deutsche Alte Kuh

Eines unserer „Most Wanted“ Fleischstücke ist zurück. Die deutsche alte Kuh ist ca 8-10 Jahre alt und wurde bei uns im Haus veredelt. Wer Sie jemals probiert hat, ist auf ewig ein Fan.  
Wir haben nun wieder in limitierter Auflage einige Rücken gereift

#### Rib Eye Steak oder Strip Loin

Ca. 350 g | 46,5

Gerne braten wir Ihnen auch große Stücke für 2 Personen

### Unser Highlight | ab 2 Personen

**DRY AGED Côte de Boeuf** | von heimischen Weiderindern **p. P. 43**  
**60 Tage gereift | am Knochen gebraten | aus unseren Reifeschränken**  
**Handselektierte Stücke**  
UNSERE EMPFEHLUNG | Medium-Rare

**Chateaubriand | der Klassiker** **p. P. 52**  
**Mittelstück vom Rinderfilet | Sauce Bernaise | auf der Planchaplatte serviert**  
**Handselektierte Stücke**  
UNSERE EMPFEHLUNG | Medium-Rare



## Der Fisch

<b>Black Tiger Garnelen vom Grill</b> Mango-Chutney	<b>34</b>
<b>Schnitte vom Lachsfilet   Hidden Fjord   die nachhaltigste Lachszucht der Welt</b> Caponata a la Siziliana	<b>36</b>
<b>Oktopus aus Galizien   a la plancha   butterzart gegart</b> Spicy creamy Sauce   Teriyaki-Yuzuglace   Limette	<b>38</b>
<b>Große Seezunge aus der Vendée   geangelter Wildfang   für 2 Personen</b> „Müllerin Art“ gebraten   Petersilien-Zitronenbutter	<b>p. P. € 52</b>

## Beilagen | Gemüse | gerne zum teilen

<b>Zündholz Pommes Frites</b>  Meersalz	<b>6,9</b>
<b>Süßkartoffel-Pommes</b>  geräuchertes Paprikapulver	<b>9</b>
<b>Püree von Pfälzer Kartoffeln</b>  mit reichlich Butter	<b>10</b>
<b>Kartoffelpüree &amp; Comté</b>  ein Gedicht   mit 24 Monaten gereiftem Comté Käse	<b>12</b>
<b>Gegrilltes Gemüse</b>  Paprika   Aubergine   Zucchini   Champignon   Fenchel   Tomaten	<b>10</b>
<b>Blattsalate der Saison</b>  Balsamicodressing   Croutons   Pinienkerne	<b>12,5</b>