



-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

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

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 von Pedrazzoli Olivenöl Basilikum	18
Peruanische Chevice & Hidden Fjord Lachs Passionsfrucht vinaigrette Tomate Avocado Koriander Ingwer Frühlingslauch	19
Carpaccio von der spanischen Rinderlende Slow Meat mehr als Bio  Burrata Nekeas Olivenöl smokey Pimenton	19
Carne Cruda von der spanischen Rinderlende Slow Meat mehr als Bio  Fleur de Sel Nekeas Olivenöl smokey Pimenton	21
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.IX | September | 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
Veganes Tatar von Gartengemüsen a la bonne femme 	Vorspeise	17
Kapern getrocknete Tomaten Schalotten Olivenöl Basilikum	Hauptgericht	29
Tatar vom Lachsfilet a la asiaenne	Vorspeise	21
Ingwer Avocado Asiatische Vinaigrette Koriander	Hauptgericht	36

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

Heimische Landküche

Blutwurst „knusprig gebacken“	Vorspeise 15
mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt	Hauptgericht 24,5
Kartoffelpüree Essence de Boeuf	
Züricher Kalbsrahmgeschneitzeltes	28,5
Champignon 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	
Schweinekotelette „Wiener Art“	26
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 | September | Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. von 19%



Das Fleisch

Kalbsfilet butterzart Morchel-Rahmsauce hausgemachten Eierspätzle	34
geröstete Kalbsleber vom Grill Grenobler Art Kapern-Petersilienbutter	21
Rumpsteak zertifiziertes Slow Meat mehr als Bio Spanien Extremadura 100% Freilandrind 30 Tage Dry Aged	42
Rinderfilet der Klassiker Argentinien Premium Selektion super zart	38



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

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

Beilagen | Gemüse | gerne zum teilen

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