



-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 Speisen & Snacks | zum Teilen & Probieren

Speciales Gillardeau Auster N°4 Zitrone	5
Beef Croquettas Spezialität aus Apulien Rindfleisch Trüffel-Pecorino Pesto	6
Soft Tacco „Mexican“ #lifeisbetterwithatacco Rinderfilet Limette schwarze Bohne	6
Pimentos de Padron Meersalz 	6
Gebackener Iberico Schweinebauch Asiatischer Karottensalat Koriander Sesam	8
Thai Curry Chicken Wings Sweet Chili BBQ Sauce	8
Die Maultasche Kartoffel- Nussbutterschaum Petersilie	5,5

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


Cesar Salat  Parmesandressing Kopfsalatherzen Croutons gehobelter Parmesan	15
Spicy Thai Beef Salad Wasabi-Sojavinaigrette Tomate Avocado Koriander Ingwer Frühlingslauch	19
Carpaccio von der spanischen Rinderlende Slow Meat mehr als Bio  IGP Burrata aus Apulien Nekeas Olivenöl smokey Pimenton	19
Ratsstuben Festtagssuppe klassisch gekocht Rinder Consommé Grießnockerl Markklößchen Flädle	12,5
Hokkaido-Kokosmilchsüppchen asiatische Aromen  Kokos-Limettenschaum Kürbiskernöl	11,5
Provenzalische Rinderkutteln Florenzer Art Kapern Oliven Tomate Petersilie Olivenöl Tomatensugo	11,9
Carpaccio von der Rinderzunge Senfkorn -Kräuter Vinaigrette Crème fraîche	16



Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service
Ratsstuben Speisekarte | No.X | Oktober | 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
Veganes Tatar von Gartengemüsen a la bonne femme 	Vorspeise	17
Kapern getrocknete Tomaten Schalotten Olivenöl Basilikum	Hauptgericht	29
Tatar von der „Alten Kuh“	Vorspeise	24
Fleur de Sel Nekeas Olivenöl smokey Pimenton	Hauptgericht	45
Sahimi Quality Lachstatar	Vorspeise	24
Guacamole Koriander Sesam Ingwer	Hauptgericht	45

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

Heimische Landküche & Bodenständige Klassiker

Blutwurst „knusprig gebacken“	Vorspeise 15
mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt	Hauptgericht 24
Kartoffelpüree Essence de Boeuf	
Klassisches Wiener Schnitzel	34
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	
Unser Zwiebelrostbraten Der Klassiker	35
Rinderrücken aus unserer gläsernen Reifekammer dreierlei Zwiebel	
Rotweinjus Spätzle	
Gebackenes Secreto vom Iberico	30
Kartoffel- Nussbutter Schaum	
Kalbsbries als Ragout	34
Morchelrahmsauce Tagliatelle	

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



Das DRY AGED Fleisch | aus unserer gläsernen Reifekammer

Der classic Beef Burger 19
BBQ Sauce | geschmorte Zwiebeln | Comté Käse | Cheddar Käse | Brioche Bun

Lammrücken a la gratinée 34
Ziegenkäse-Kräuterkruste | Zwiebelconfit | Portweinjus

Schweinekotelette nach japanischer Art 28
Hoi-Sin-Miso-Sauce | Limette

Rib Eye Steak | ca 400g 48
Deutschland | Färse | 45 Tage gereift

Unsere besonderen Cuts | ab 2 Personen

DRY AGED Côte de Boeuf | von heimischen Weiderindern 85
60 Tage gereift | am Knochen gebraten | ca. 1000g

Entrecôte Double | der Klassiker 104
Mittelstück aus dem Rinderrücken | Sauce Bernaise

Der Fisch

Schnitte vom Lachsfilet | Hidden Fjord | die nachhaltigste Lachszucht der Welt 32
Caponata a la Siziliana

Oktopus aus Galizien | a la plancha | butterzart gegart 38
Teriyaki-Yuzuglace | Limette



Die Steinpilze Pflückfische Premium Qualität aus dem Schwarzwald

Steinpilzcremesuppe Sautierte Steinpilze Petersilie	Vorspeise	12
Gebratene Steinpilze Knoblauch aus den Val d Chiana Petersilie	Vorspeise Hauptgericht	18 36
Steinpilze a la Creme a la bonne femme Tagliatelle	Hauptgericht	32
Steinpilzrisotto Parmigiano Reggiano Petersilie	Vorspeise Hauptgericht	18 36
Steinpilz-Rostbraten Rinderrücken aus unserer gläsernen Reifekammer Steinpilze Steinpilzrahmsauce Spätzle	Hauptgericht	41

Vegetarische Gerichte

Altwiener Butternocken & Italienischer Trüffel Pinienkerne Nussbutter Schaum gehobelter Trüffel aus Umbrien	32
Kokos-Polenta & Wilder Broccoli Cashew Kerne Gremolata Hokkaido-Kürbissauce Koriander	28

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
Kartoffelgratin  Crème de Bresse Käruter	10

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