



-Der perfekte Aperitif-

Unsere Hausgemachte Winter-Orangenlimonade

Aus frisch gepressten Orangen mit Noten von Zimt, Nelken & Sternanis

No. 1 | Alkoholfrei & Minze | 0,5l | 9,50

No. 2 | Mandarinenlikör von der Amalfi Küste | 0,3l | 11,50

No. 3 | Sekt | 13,50

Stuzzichini | kleine Speisen & Snacks | zum Teilen & Probieren

Bao Bun „Fujian Style“ #musttry pulled Hoisin Beef Kokos-Chili Sauce Frühlingslauch	10
Beef Croquettes Spezialität aus Apulien Rindfleisch Trüffel-Pecorino Pesto	6
Soft Tacco „Mexican“ #lifeisbetterwithatacco Rinderfilet Limette schwarze Bohne	6
Pimentos de Padron Meersalz 	6
Sardinen von Ramon Peña aus Galizien eingelegt in der Dose	12
Thai Curry Chicken Wings Sweet Chili BBQ Sauce	8
Die Maultasche handgemacht in den Ratsstuben Kartoffel- Nussbutterschaum Petersilie	6

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

Caesar Salat	15	
Parmesandressing Kopfsalatherzen Croutons gehobelter Parmesan		
Pflückfrischer Feldsalat aus der Heimat	14	
Kartoffel-Kräuter dressing Croutons		
Gerne mit gebratener Leber von der deutschen Freilandgans		17
Spicy Thai Beef Salad	19	
Wasabi-Sojavinaigrette Tomate Koriander Ingwer Frühlingslauch wilder Brokkoli		
Rinderzunge „lauwarm serviert“	16	
Senfkorn -Kräuter Vinaigrette Radieschen		
Carpaccio von der Dry Aged Rinderlede	19	
IGP Burrata aus Apulien Nekeas Olivenöl smokey Pimenton		
Ratsstuben Festtagssuppe klassisch gekocht	12,5	
Rinder Consommé Grießnockerl Markklößchen Flädle		
Hokkaido-Kokosmilchsüppchen asiatische Aromen 	11,5	
Kokos-Limettenschaum Kürbiskernöl		
Tortelli vom bayerischen Wildhasen	16	
Kartoffel-Nussbutterschaum Gemüsesugo Kräuter		

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



Das Tatar

Tatar vom IGP Chianina Rind KLASSISCH MARINIERT von Hand geschnitten	Vorspeise	24
Kapern Cornichons Schalotten Eigelb Olivenöl	Hauptgericht	39
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	39
Tatar vom Lachsfilet	Vorspeise	24
Zitrone Olivenöl Schnittlauch Ingwer	Hauptgericht	39

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 Kartoffelpüree Essence de Boeuf	Hauptgericht 24
Klassisches Wiener Schnitzel	34
Kalbsrücken Kartoffelsalat Gurkensalat mit Schmand Zitrone kalt gerührte Preiselbeeren in Butterschmalz gebacken	
Cordon Bleu Das Original	29
Landschwein aus Baden-Württemberg 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 selbstgemachte Eierspätzle	
Braten von der <u>deutschen Freilandgans</u> Brust und Keule	43
Apfel-Rotkohl glacierte Esskastanien abgeschmälzte Kartoffelknödel Gänsesauce mit Beifuß aromatisiert	

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



Das DRY AGED Fleisch | aus unserer gläsernen Reifekammer

Der classic Beef Burger BBQ Sauce geschmorte Zwiebeln Comté Käse Cheddar Käse Brioche Bun	19
Schweinekotelette Baden-Württemberg 60 Tage gereift	28
Rib Eye Steak ca 400g Deutschland Alte Kuh 60 Tage gereift	52
Filet vom Simmentaler Rind Bayern absolute Spitzenqualität	42
Inside Skirt Steak Saumfleisch sehr limitiert Deutschland Färse herausragender Rindfleischgeschmack	38

Unsere besonderen Cuts | ab 2 Personen

Chateaubriand unser Klassiker Mittelstück aus dem Rinderfilet Sauce Bernaise	135
Cowboy Steak eines der besten Cuts der Welt Mittelstück aus dem Entrecôte Café de Paris Buttersauce	104

-Das beste Rindfleisch der Welt- IGP Chianina aus der Toskana

Die weißen, sanften Rinder welche die größte Rinderrasse der Welt darstellt.
Wir fahren selbst nach San Quirico d Orchia um die Ware auszusuchen.
Es erfüllt uns mit Stolz und Freude, die einzigartige Qualität
in unserer Fleischkammer zu präsentieren

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Ab 2 Personen | mit großem Filetanteil
€ 9,90 | je 100g

COSTATA ALLA FIORENTINA

ab 2 Personen | ohne Filetanteil aber DER Geheimtipp
€ 8,20 | je 100g

TAGLIATA ALLA FIORENTINA -ohne Knochen-

Ab 2 Personen | serviert mit Rosmarinöl | ca. 700 g
€ 98,50

* Berechnung der Steaks nach tatsächlichem Gewicht



Die Innereien

Gebackenes Kalbsbries Premiumstücke aus der Mitte	42
Cognac-Pfefferrahmsauce Kartoffelpüree	
Kalbskopf „Pariser Art“ authentisch serviert	Vorspeise 18
Sauce Ravigote Kartoffeln	Hauptgericht 36
Gebackene Rinderzunge	32
Sauce Remoulade Kartoffelsalat	

Der Fisch

Schnitte vom Lachsfilet Hidden Fjord die nachhaltigste Lachszucht der Welt	32
Caponata a la Siciliana	
Oktopus aus Galizien a la plancha butterzart gegart	38
Teriyaki-Yuzuglace Limette	

Die Trüffelpasta – live im Parmesanlaib zubereitet

Hausgemachte Fusilli Pasta 
Prosecco-Trüffelsauce | gehobelter Trüffel aus Umbrien
32

Beilagen | gerne zum teilen

Unsere legendären Trüffelpommes 	18
Parmesan frisch gehobelter Trüffel aus Umbrien	
Süßkartoffel-Pommes 	9
geräuchertes Paprikapulver	
Püree von Pfälzer Kartoffeln 	10
mit reichlich Butter	
Schweizer Rösti 	10
ein Gedicht in Butter gebraten	
Spanische Spitzpaprika aus dem Ofen 	10
Nekeas Olivenöl geräucherte Paprikaflocken Meersalz	
Kartoffelgratin 	10
Crème de Bresse Parmesan	
Grüne Bohnen	10
Knoblauch aus dem Val di Chiana mit oder ohne Speck	

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