



-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-Peccorino Pesto	6
Soft Tacco „Mexican“ #lifeisbetterwithatacco Rinderfilet Limette schwarze Bohne	6
Pimentos de Padron Meersalz 	6
Die Maultasche handgemacht in den Ratsstuben Kartoffel- Nussbitterschaum Petersilie	6
Knusprig gebackenes Iberico Secreto Sauce Verde Kartoffelpüree	8

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	
Spicy Thai Beef Salad	19
Wasabi-Sojavinaigrette Tomate Koriander Ingwer Frühlingslauch	
Rinderzunge „lauwarm serviert“	16
Senfkorn -Kräuter Vinaigrette Radieschen	
Carpaccio von der Dry Aged Rinderlende	19
Nekeas Olivenöl smokey Pimenton	
Ratsstuben Festtagssuppe klassisch gekocht	12,5
Rinder Consommé Grießnockerl Markklößchen Flädle	
Maronenschaumsuppe	11,5
Haselnuss-Ricotta Bällchen Kräuteröl Maronen	
Hausgebeizter Lachs & Rote Bete	17
Rösti Lauch Senfcreme	

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	Vorspeise	24
Kapern Cornichons Schalotten Eigelb Olivenöl	Hauptgericht	39
Veganes Tatar von der Roten Bete a la bonne femme 	Vorspeise	17
Meerrettich Kerbel 13 Jahre gereifter Balsamico aus Modena	Hauptgericht	29
Tatar von der „Alten Kuh“	Vorspeise	24
Fleur de Sel Nekeas Olivenöl smokey Pimenton	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	



Das DRY AGED Fleisch | aus unserer gläsernen Reifekammer

Schweinekotelette Baden-Württemberg 60 Tage gereift	28
Rib Eye Steak ca 400g Bayern Färse 45 Tage gereift	52
New York Strip Steak ca 400g Deutschland ALTE KUH 60 Tage gereift	69

Unsere besonderen Cuts | ab 2 Personen

Rib Eye Steak vom IGP Chianina Rind unser Klassiker 40 Tage gereift Sauce Bernaise	115
Entrecote Double eines der besten Cuts der Welt Bayern Färse 60 Tage gereift Sauce Bernaise	104
Chianina Rinderbacke „ al Peposa“ langsam in Barolo geschmort schwarze Pfefferaromen	59

-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

* Berechnung der Steaks nach tatsächlichem Gewicht



Die Innereien

Gebackenes Kalbsbries 42

Cognac-Pfefferrahmsauce | Kartoffelpüree

Kalbskopf „Pariser Art“

Sauce Ravigote | Kartoffeln

Vorspeise 18

Hauptgericht 36

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 | süß-sauer eingelegter Kürbis


Die Trüffelpasta – live im Parmesanlaib zubereitet

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

Kartoffel Leibchen  10

Perersilien-Haselnussbutter

Spanische Spitzpaprika aus dem Ofen  10

Nekeas Olivenöl | geräucherte Paprikaflocken | Meersalz

Grüne Bohnen 10

Knoblauch aus dem Val di Chiana | **mit** oder **ohne** Speck

Gebratener Wilder Brokkoli  11

Teriyaki – Yuzuglace | Koriander

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%**