



### -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

<b>Pimentos de Padron</b>   Meersalz	<b>8</b>
<b>Albondingas à la Mallorquin</b>   Petersilie   Knoblauch   Paprikasauce	<b>9</b>
<b>Knuspriger Dominostein vom Schweinebauch</b>   Ponzu-Nussbutter   Spinat	<b>6,5</b>
<b>Bao Bun „Jangjorim“</b>   koreanisch sautiertes Rindfleisch   Koriander   Kokos-Chilisauce	<b>11</b>

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

<b>Caesar Salat</b>	<b>15</b>
Parmesandressing   Kopfsalatherzen   Croutons   gehobelter Parmesan	
<b>Pflückfrischer Feldsalat aus der Heimat</b> 	<b>14</b>
Kernöldressing   Croutons	
<b>Spicy Thai Beef Salad</b>	<b>19</b>
Wasabi-Sojavinaigrette   Tomate   Koriander   Ingwer   Frühlingslauch   Avocado	
<b>Carpaccio von der Dry Aged Rinderlende</b>	<b>19</b>
Nekeas Olivenöl   smokey Pimenton	
<b>Pâté de Campagne &amp; Wildhase</b>	<b>16</b>
Französische Terrine mit Wildhase   Rote Bete   Preiselbeervinaigrette   Haselnuss	
<b>Ratsstuben Festtagssuppe</b>	<b>13</b>
Consomme Double vom Weiderind   Grießnockerl   Flädle   Leberknödel   Markklößchen	
<b>Zwiebel-Maronencremesuppe</b>	<b>11</b>
Süß-saurer Kürbis   Haselnuss	

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



## Das Tatar

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

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

## Heimische Landküche & Bodenständige Klassiker

<b>Blutwurst „knusprig gebacken“</b>	<b>Vorspeise 15</b>
mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt	<b>Hauptgericht 24</b>
Kartoffelpüree   Essence de Boeuf	
<b>Klassisches Wiener Schnitzel</b>	<b>34</b>
Kalbsrücken   Kartoffelsalat   Gurkensalat mit Schmand	
Zitrone   kalt gerührte Preiselbeeren   in Butterschmalz gebacken	
<b>Cordon Bleu   Das Original</b>	<b>29</b>
Landschwein aus Baden-Württemberg   Kochschinken   Comté Käse	
Kartoffelsalat   Gurkensalat mit Schmand   Zitrone   kalt gerührte Preiselbeeren	
in Butterschmalz gebacken	
<b>Unser Zwiebelrostbraten   Der Klassiker</b>	<b>36</b>
Rinderrücken aus unserer gläsernen Reifekammer   dreierlei Zwiebel	
<b>auch gerne vom Entrecote geschnitten</b>	
Rotweinjus   selbstgemachte Eierspätzle	
<b>Geschmorte Keule vom Bayrischen Wildhasen</b>	<b>32</b>
Rotkohl & Rosenkohl   Spätzle   Hagebutten-Preiselbeerjus	

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



## Das DRY AGED Fleisch | aus unserer gläsernen Reifekammer

Rib Eye Steak   ca 400g Färsen   min. 40 Tage gereift	52
New York Strip Steak   ca 400g ALTE KUH   min. 40 Tage gereift	49
Kotelette vom Strohschwein   ca 600g Baden-Württemberg	36

<b>!!!! SUPER SPECIAL CUT !!!! BONE IN STRIP LOIN</b> 15 Jahre alte „ALTE KUH“   180 Tage gereift   spezial Selektion	<b>72</b>
--	-----------

## Unsere besonderen Cuts | ab 2 Personen

<b>Entrecote Double</b>   Lieblingscut vom Chef Färsen   60 Tage gereift   Sauce Bernaise	<b>104</b>
--	------------

### Die Innereien | Vergessene Werte

<b>Kalbskopf „Pariser Art</b> Sauce Ravigote   Rösti-Stick <b>Vorspeise 18</b> <b>Hauptgericht 36</b>
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> Kartoffelpüree   Apfel   Rotweinjus <b>28</b>
<b>Getrübete Kalbsleber</b> Pommes Dauphine   Selleriepüree   Trüffeljus <b>36</b>



## Der Fisch

<b>Schnitte vom Lachsfilet   Hidden Fjord   die nachhaltigste Lachszucht der Welt</b>	<b>32</b>
Süß-Saures Chutney von roter Beete und Schalotten   Meerrettich	
<b>Zander X 2   Filet auf der Haut gebraten   gebackene Roulade</b>	<b>34</b>
Williamsbirnen-Sauerkraut   Speckschaum   Kräuterkartöffelchen	
<b>Ganze Seezunge aus der Vendée „Müllerin Art“</b>	<b>59</b>
Salzkartoffeln   rahmiger Gurkensalat   Nussbutter	

### Die Pasta & Trüffel

**Paccheri Pasta mit Prosecco-Trüffelsauce**  
**Gehobelter Trüffel aus Umbrien & Parmesan**  
**32**

## Beilagen | gerne zum teilen

<b>Unsere legendären Trüffelpommes</b> 	<b>16</b>
Parmesan   frisch gehobelter Trüffel aus Umbrien	
<b>Süßkartoffel-Pommes</b> 	<b>9</b>
geräuchertes Paprikapulver	
<b>Püree von Pfälzer Kartoffeln</b> 	<b>10</b>
mit reichlich Butter	
<b>Schweizer Rösti Sticks</b> 	<b>10</b>
ein Gedicht   gratiniert mit Comté Käse	
<b>Spanische Spitzpaprika aus dem Ofen</b> 	<b>10</b>
Nekeas Olivenöl   geräucherte Paprikaflocken   Meersalz	
<b>Grüne Bohnen</b> 	<b>10</b>
Knoblauch aus dem Val di Chiana   <b>mit</b> oder <b>ohne</b> Speck	