



-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

Pimentos de Padron Meersalz	8
Albondingas à la Mallorquin Petersilie Knoblauch Paprikasauce	9
Knuspriger Dominostein vom Schweinebauch Ponzu-Nussbutter Spinat	6,5
Bao Bun „Jangjorim“ koreanisch sautiertes Entenfleisch Koriander Kokos-Chilisauce	11
Beef Yakitori Rinderfilet Hoi sin sauce Koriander	2 Stück 10

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

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



II

Das Tatar

Rindertatar „Ratsstuben“	Vorspeise	24
Kapern Cornichons Schalotten 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

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	36
Rinderrücken aus unserer gläsernen Reifekammer dreierlei Zwiebel auch gerne vom Entrecote geschnitten Rotweinjus selbstgemachte Eierspätzle	
Geschmorte Keule vom Bayrischen Wildhasen	32
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	52
Färse min. 40 Tage gereift	
New York Strip Steak ca 400g	49
ALTE KUH min. 40 Tage gereift	
Kotelette vom Strohschwein ca 600g	36
Baden-Württemberg	
Rinderfilet ca 200g	47
Färse Fleckvieh Selektierte Ware aus Bayern	

!!!! SUPER SPECIAL CUT !!!! BONE IN RIB EYE	82
15 Jahre alte „ALTE KUH“ 180 Tage gereift spezial Selektion	

Unsere besonderen Cuts | ab 2 Personen

<u>Entrecote Double</u> Lieblingscut vom Chef	104
Färse 60 Tage gereift Sauce Bernaise	
<u>Chateaubriand</u> Mittelstück vom Rinderfilet limitiert	120
Färse Fleckvieh Selektierte Ware aus Bayern Sauce Bernaise	

Die Innereien | Vergessene Werte

Kalbskopf „Pariser Art
Sauce Ravigote | Rösti-Stick
Vorspeise 18
Hauptgericht 36

Kalbsleber „Berliner Art“
Kartoffelpüree | Apfel | Rotweinjus
28



Der Fisch

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

Die Pasta & Trüffel

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

Beilagen | gerne zum teilen

Unsere legendären Trüffelpommes 	16
Parmesan frisch gehobelter Trüffel aus Umbrien	
Süßkartoffel-Pommes 	9
geräuchertes Paprikapulver	
Püree von Pfälzer Kartoffeln 	10
mit reichlich Butter	
Schweizer Rösti Sticks 	10
ein Gedicht gratiniert mit Comté Käse	
Spanische Spitzpaprika aus dem Ofen 	10
Nekeas Olivenöl geräucherte Paprikaflocken Meersalz	
Grüne Bohnen 	10
Knoblauch aus dem Val di Chiana mit oder ohne Speck	
Getrüffelte Pommes Dauphine	12,50
Trüffelmayo Schnittlauch	

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%**