



## -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 & Italicus-Bergamottenlikör | 0,3l 14,50

Robin`s Frozen Aperol

Hausgemachtes Aperol-Sorbet | Orange | Chardonnaysekt | 0,3l 16,50

## Stuzzichini | kleine Speisen & Snacks | zum Teilen & Probieren

<b>Pimentos de Padron</b>   Meersalz	8
<b>Getrüffeltes Eigelbschaum im Knuspermantel</b>   Pinienkern-crème fraîche   Trüffel	9
<b>Mini BBQ Lachs Taco</b>   schwarze Bohnencreme „spicy“   Limetten-Rauchmayo	5
<b>Asiatisch geschmorter Schweinebauch</b>   knusprig gebacken   Ponzumayo   Wasabi-Kartoffelpüree	7
<b>Bao Bun</b>   koreanisch geschmortes Entenfleisch   Koriander   Kokos-Chilisauce	11
<b>Beef Yakitori</b>   Rinderfilet   Hoi sin Sauce   Koriander	10

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

<b>Wildkräutersalate</b> 	15
Himbeer-Haselnussvinaigrette   Pinienkerne   Croutons   gehobelter Parmesan	
<b>Spicy Thai Beef Salad</b>	19
Wasabi-Sojavinaigrette   Tomate   Koriander   Ingwer   Frühlingslauch   Avocado	
<b>Spargelspitzenalat</b> 	16
Wildkräuter   Himbeeren   Haselnuss	
<b>Gerne mit unserem hausgebeizten Lachs</b>	20,5
<b>Grüne und weiße Spargelstangen „lauwarm mariniert“</b> 	18
Parmesan   Kirschtomaten   Pinienkerne	
<b>Foie Gras Terrine</b>	1/2 Portion 18
Butterbrioche   eingelegter Gascogne Pfirsich	34
<b>Vitello Tonnato mit Tatar von der geräucherten Forelle</b>	23
Kapern   Wildkräuter   Brotchips	
<b>Spargelcremesuppe</b> 	12
Schnittlauchöl   Croutons   Sahne	
<b>Ratsstuben Festtagssuppe</b>	13
Consommé Double vom Weiderind   Grießnockerl   Flädle   Markklößchen   Leberspätzle	

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



### Für die Puristen und Fleischgenießer

Bei diesen Speisen steht die Fleischqualität unseres gereiften Dry Aged Rinds, auf welches wir sehr stolz sind, im absoluten Mittelpunkt.

<b>Carpaccio von der Dry Aged Rinderlende</b>	<b>19</b>
Nekeas Olivenöl   Fleur de Sel   smokey Pimento	
<b>“Mett” vom Dry Aged Rind</b>	<b>24</b>
Fleur de Sel   Nekeas Olivenöl   smokey Pimento   French Fries	

### Das Tatar

<b>Rindertatar „Ratsstuben“</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>24</b>
<b>Kapern   Cornichons   Schalotten   Olivenöl</b>	<b>Hauptgericht</b>	<b>39</b>
<b>Gerne mit einer Nocke Senf-Eis</b>		<b>+4</b>
<b>Veganes Tatar von der Karotte   asiatisch mariniert</b> 	<b>Vorspeise</b>	<b>17</b>
<b>Sesam   Orange   Koriander</b>	<b>Hauptgericht</b>	<b>29</b>

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

### Heimische Landküche & Bodenständige Klassiker

<b>Klassisches Wiener Schnitzel</b>	<b>36</b>
Kalbsrücken   Kartoffelsalat   Gurkensalat mit Schmand Zitrone   kalt gerührte Preiselbeeren   in Butterschmalz gebacken	
<b>Cordon Bleu   Das Original</b>	<b>30</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>38</b>
Rinderrücken aus unserer gläsernen Reifekammer   dreierlei Zwiebel Rotweinjus   selbstgemachte Eierspätzle	
<b>Blutwurst „knusprig gebacken“</b>	<b>Vorspeise 15</b>
mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt	<b>Hauptgericht 24</b>
Kartoffelpüree   Schmorzwiebeljus	

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



## Das DRY AGED Fleisch | aus unserer gläsernen Reifekammer

<b>Rib Eye Steak   ca. 400g</b>	<b>52</b>
<b>New York Strip Steak   ca. 400g</b>	<b>49</b>
<b>Rinderfilet   ca. 220g</b>	<b>56</b>

## Unser besonderer Cut | ab 2 Personen

<b><u>Entrecote Double</u>   Lieblingscut vom Chef</b>	<b>104</b>
<b>Sauce béarnaise– mit Butter aus der Normandie</b>	

<b><u>Chateaubriand</u>   Mittelstück vom Rinderfilet   limitiert</b>	<b>129</b>
<b>Sauce béarnaise– mit Butter aus der Normandie</b>	

<b><u>Chateaubriand DRY AGED</u>   Mittelstück vom Rinderfilet   limitiert</b>	<b>169</b>
<b>Sauce béarnaise– mit Butter aus der Normandie</b>	

## Die Saucen

<b>Jus</b>	<b>5</b>
<b>Grüne Pfefferjus</b>	<b>6</b>
<b>Pfefferrahmsauce</b>	<b>6</b>
<b>Cognac-Rahmsauce</b>	<b>6</b>
<b>Sauce béarnaise – mit Butter aus der Normandie</b>	<b>7</b>
<b>Café de Paris Butter</b>	<b>4</b>
<b>Morchelrahmsauce</b>	<b>9</b>

## Beilagen | gerne zum teilen

<b>Unsere legendären Trüffelpommes</b> 	<b>16</b>
Parmesan   frisch gehobelter Trüffel aus Umbrien	
<b>Süßkartoffel-Pommes</b> 	<b>10</b>
geräuchertes Paprikapulver	
<b>Püree von Pfälzer Kartoffeln</b> 	<b>10</b>
mit reichlich Butter	
<b>Rösti-Sticks überbacken mit Comté</b> 	<b>10</b>
Senfmayonnaise	
<b>Asiatisches Wok Gemüse</b> 	<b>11</b>
Zuckerschoten   Pak Choi   Champignons   Wilder Brokkoli	
<b>Gemischte Salate der Saison</b> 	<b>10</b>
Himbeer-Haselnussvinaigrette   Pinienkerne	
<b>Spargelragout &amp; Bärlauch</b> 	<b>12</b>
Rieslingrahmsauce	

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



## Der Fisch

<b>Gebratener Rochenflügel aus der Bretagne</b>	<b>36</b>
Salzzitronen   Kapern   Braune Butter   gebratenes Kopfsalatherz   Kräuterkartoffeln	
<b>Norwegisches Lachsfilet auf der Haut gebraten</b>	<b>34</b>
Bärlauch-Spargelragout   Olivengnocchi   Parmesan	

### Portion Stangenspargel | frisch gekocht

Vom Spargelhof Simianer aus Hambrücken  
Flädle in der Pfanne gebacken | Sauce Hollandaise  
28  
& Rinderfilet | ca 120g 52  
& Wiener Schnitzel 40,5 | & Lachsfilet 40,5 | & gekochter Schinken 34

### Unsere Pasta aus eigener Herstellung

Gebratene Olivengnocchi mit grünem Spargel  
Parmesan | Wildkräuter | Pinienkerne  
30

## Die Innereien | Vergessene Werte

<b>Saures Kalbslüngerl</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>18</b>
Ragout von Kalbslunge nach bayrischem Rezept		
<b>Kalbskopf „Pariser Art</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>18</b>
Sauce Ravigote   Rösti		
	<b>Hauptgericht</b>	<b>36</b>
<b>Leber vom Milchkalb „rosa gebraten“</b>		<b>28</b>
Cognac-Senf Rahmsauce   Kartoffelpüree   Apfel		
<b>Gebackenes Kalbsbries</b>		<b>38</b>
Kartoffelpüree   Morchel-Rahmsauce		