



-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 14,50

Stuzzichini | kleine Speisen & Snacks | zum Teilen & Probieren

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

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

Wildkräutersalate 	15
Himbeer-Haselnussvinaigrette Pinienkerne Croutons gehobelter Parmesan	
Spicy Thai Beef Salad	19
Wasabi-Sojavinaigrette Tomate Koriander Ingwer Frühlingslauch Avocado	
Spargelspitzensalat 	16
Wildkräuter Himbeeren Haselnuss	
Foie Gras Terrine	½ Portion 18
Butterbrioche eingelegter Gascogne Pfirsich	34
Spargelcremesuppe 	12
Schnittlauchöl Croutons Sahne	
Ratsstuben Festtagssuppe	13
Consommé Double vom Weiderind Grießnockerl Flädle Markklößchen Leberspätzl	

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.

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

Das Tatar

Rindertatar „Ratsstuben“	Vorspeise	24
Kapern Cornichons Schalotten Olivenöl	Hauptgericht	39
Gerne mit einer Nocke Senf-Eis		+2,50
Veganes Tatar von der Karotte asiatisch mariniert 	Vorspeise	17
Sesam Orange Koriander	Hauptgericht	29

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

Heimische Landküche & Bodenständige Klassiker

Klassisches Wiener Schnitzel	36
Kalbsrücken Kartoffelsalat Gurkensalat mit Schmand Zitrone kalt gerührte Preiselbeeren in Butterschmalz gebacken	
Cordon Bleu Das Original	30
Landschwein aus Baden-Württemberg Kochschinken Comté Käse Kartoffelsalat Gurkensalat mit Schmand Zitrone kalt gerührte Preiselbeeren in Butterschmalz gebacken	
Unser Zwiebelrostbraten Der Klassiker	38
Rinderrücken aus unserer gläsernen Reifekammer dreierlei Zwiebel Rotweinjus selbstgemachte Eierspätzle	
Blutwurst „knusprig gebacken“	Vorspeise 15
mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt	Hauptgericht 24
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

Rib Eye Steak ca. 400g	52
New York Strip Steak ca. 400g	49
Rinderfilet ca. 220g	56
Kotelette vom Strohschwein ca. 600g Baden-Württemberg	36

Unser besonderer Cut | ab 2 Personen

<u>Entrecote Double</u> Lieblingscut vom Chef Sauce béarnaise– mit Butter aus der Normandie	104
<u>Chateaubriand</u> Mittelstück vom Rinderfilet limitiert Sauce béarnaise– mit Butter aus der Normandie	129
<u>Chateaubriand DRY AGED</u> Mittelstück vom Rinderfilet limitiert Sauce béarnaise– mit Butter aus der Normandie	169

Die Saucen

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

Beilagen | gerne zum teilen

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



Der Fisch

Gebratener Rochenflügel aus der Bretagne 36

Salzzitronen | Kapern | Braune Butter | gebratenes Kopfsalatherz | Kräuterkartoffeln

Norwegisches Lachsfilet auf der Haut gebraten 34

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 Spargel

Parmesan | Wildkräuter | Pinienkerne

30

Die Innereien | Vergessene Werte

Saures Kalbslünge 18

Ragout von Kalbslunge nach bayrischem Rezept

Leber vom Milchkalb „rosa gebraten“ 28

Cognac-Senf Rahmsauce | Kartoffelpüree | Apfel

Gebackenes Kalbsbries 38

Kartoffelpüree | Morchel-Rahmsauce