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

Stuzzichini | kleine Speisen & Snacks | zum Teilen & Probieren

Blue Fin Tuna im Glas | orientalische Gewürze | Oliven | Grissini **6**

Pimentos de Padron | Meersalz **8**

Mejillones en Escabeche | spanische Miesmuscheln von Ramon Pena | Oliven **12**

Le Petit Burger „Asiatique" | geschmorter Ochsenschwanz | Koriander | Hoi Sin Sauce **11**

Beef Yakitori Spieß | Rinderfilet | Hoi sin Sauce | Koriander **10**

Asiatisch geschmorter Schweinebauch | knusprig gebacken **|** Ponzumayo | Wasabi-Kartoffelpüree **7**

Gebackenes Wiener Gulasch | Paprika-Chutney | Raucharomen | geschäumte Jus **7**

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

Spicy Thai Beef Salat **19**
Wasabi-Sojavinaigrette | Tomate | Koriander | Ingwer | Frühlingslauch | Avocado | Wassermelone

Caesar Salat **16**
Parmesandressing | Kopfsalat | Croutons | gehobelter Parmesan

Burrata aus Apulien **19**
Weinbergpfirsich | Balsamico-Honigvinaigrette | Pfifferlinge | Basilikum

Hausgebeizter Gin Tonic Lachs **21**
Gurken Gin Sorbet | Wacholderchip

Ceviche von Black Tiger Garnelen & Oktopus **21**
Passionsfrucht-Olivenölsud | Tomate | Mango | Papaya | Koriander

Salat von pflückfrischen Steinpilzen **21**
Haselnussvinaigrette | Petersilienpesto | Wildkräuter

Gazpacho Andaluz & Burrata **18**
Olivenöl | Basilikum | Brotcracker

Garnelenschaumsüppchen **16**
Black Tiger Garnelen | Erbsen

Ratsstuben Festtagssuppe **13**
Consommé Double vom Weiderind | Grießnockerl | Flädle | Markklößchen

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service
Ratsstuben Speisekarte | No.V|II | | August | 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

Cruda vom Dry Aged Rind **24**
Fleur de Sel | Nekeas Olivenöl | smokey Pimento | French Fries

Das Tatar

Rindertatar „Ratsstuben“
Kapern | Cornichons | Schalotten | Olivenöl
Vorspeise 24
Hauptgericht 39

Gerne mit einer Nocke Senfeis **+2,50**

Veganes Tatar von Edelpilzen
Pfifferling | Steinpilz | Morchel | Walnuss
Vorspeise 17
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 **40**
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

Gebratene Lammfilets **30**
Gemüselasage | Aubergine | Zucchini | Kartoffel | Pesto

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

Das Fleisch

Ohne Knochen

Rib Eye Steak | Färse | Dry Aged | ca. 400g	**56**
New York Strip Steak | Färse | Dry Aged | ca. 400g	**56**
Rinderfilet | selektierte Ware | ca. 220g	**56**
Dry Aged Rinderfilet | ca.220	**78**
Rücken vom Landschwein | Dry Aged | ca. 350g	**36**

Mit Knochen \| mindestens 60 Tage gereift

"Bone In" Rib Eye Steak | ALTE KUH | ca. 800g	**65**
"Bone In" New York Club Steak | Färse | ca.800g	**60**
Kotelette vom Strohschwein | 600g	**42**

Ratsstuben Masterpiece | für 2 Personen

Rinderkotelette | Cote de Boeuf | Färse | Simmentaler Rind | ca. 1200g	**110**
Entrecote Double | Färse | ca.1200g	**139**
Chateaubriand | Mittelstück vom Rinderfilet | ca.850g	**139**
Chateaubriand DRY AGED | Mittelstück vom Rinderfilet | 70 Tage gereift | ca. 850g	**185**
Kotelette vom Strohschwein | MASTERCUT | ca. 1300g	**79**

Färse | junges weibliches Rind | ca 24 – 36 Monate alt | spezielle Selektion

Alte Kuh | weibliches Rind | zwischen 8 – 14 Jahre alt | spezielle Selektion

Unser Fleisch reift mindestens 60 Tage in unserer Reifekammer

Der Fisch

Norwegisches Lachsfilet | aus dem Ofen **34**
Champagner Beurre Blanc | Spinat | Kartoffeln von der Insel Noirmoutier

Gebratener Pulpo aus Galizien **42**
Gemüse Lasagne | Aubergine | Zucchini | Kartoffel | Pesto

Premium Zanderfilet a la Plancha **37**
Lauwarmer Pfifferlingsalat | Erbse | Trüffel

Das Geflügel

Gebratene Taubenbrust **36**
Trüffeljus | Pfifferlinge | Erbsen

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

Unsere Pasta aus eigener Herstellung

Gebratene Walnussgnocchi mit Pfifferlingen
Erbsen | Petersilienpesto | Parmesan | Kräuter
30

Die Innereien | Vergessene Werte

Münchner Kalbslüngerl „Palais Keller“ **Vorspeise** **12**
Ragout von Kalbslunge nach Rezept aus meiner Lehrzeit im Bayrischen Hof in München

Rinderkutteln in Senf-Champagner Rahm **26**
Pfifferlinge | Kräuter

Gebackenes Kalbsbries **42**
Kartoffelpüree | Morchel-Rahmsauce

Die Beilagen

Unsere legendären Trüffelpommes **16**
Parmesan | frisch gehobelter Trüffel aus Umbrien

Süßkartoffel-Pommes **10**
geräuchertes Paprikapulver

Röstisticks von Pfälzer Kartoffeln **10**
Senfmayonnaise

Gemischte Salate der Saison **10**
Hausdressing | Pinienkerne

Gemüselasagne **10**
Aubergine | Zucchini | Paprika | Champignons | Kartoffel

Sautierter Blattspinat **10**
Kirschtomaten | Knoblauch

frische sautierte Pfifferlinge **14**
Nussbutter | Kräuter

Spanische Paprika „de piquillo“ **10**
Olivenöl | smokey Pimentonflakes

Die Saucen

Jus | grüne Pfefferjus | Pfefferrahmsauce | Cognac-Rahmsauce | Sauce béarnaise **6**
Café de Paris Butter **4**
Morchelrahmsauce **12**

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