

Unsere Hausgemachte Sommerlimonade

aus frisch gepressten Zitronen, Limetten, Orangen & Grapefruits

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

Pimentos de Padron Meersalz	8
Mejillones en Escabeche spanische Miesmuscheln von Ramon Pena Oliven	12
Beef Tacco Bohnencreme Koriander	7
Beef Yakitori Spieß Rinderfilet Hoi sin Sauce Koriander	10
Asiatisch geschmorter Schweinebauch knusprig gebacken Ponzumayo Wasabi-Kartoffelpüree	7
Gebackener Ochsenchwanz Parmesanschaum Trüffel	7
Austern Fine de Claire Marennes Oleron No.2	3 St. 15

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

Spicy Thai Beef Salat Wasabi-Sojavinaigrette Tomate Koriander Ingwer Frühlingslauch Avocado Wassermelone	19
Caesar Salat Parmesandressing Kopfsalat Croutons gehobelter Parmesan	16
Burrata aus Apulien Weinbergpfirsich Balsamico-Honigvinaigrette Pfifferlinge Basilikum	19
„Bahamas Style“ Flusskrebscocktail Handgepulte echte Flusskrebse Cocktailsauce Ebsen Pfirsich Orange	28
Lachsfilet en Papillote Salade Nicoise Crème fraîche Vinaigrette Schnittlauch	18
Ceviche von Black Tiger Garnelen & Oktopus Passionsfrucht-Olivenölsud Tomate Mango Papaya Koriander	21
Gazpacho Andaluz & Burrata Olivenöl Basilikum Brotcracker	18
Ratsstuben Festtagssuppe Consommé Double vom Weiderind Grießnockerl Flädle Markklößchen	13

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service
Ratsstuben Speisekarte | No.VIII | | 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“ Vorspeise 24

Kapern | Cornichons | Schalotten | Olivenöl Hauptgericht 39

Gerne mit Imperial Kaviar

10g | 20g | 30g | 50g
€ 20 | € 39 | € 59 | € 99

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
Kartoffelpüree | Schmorzwiebeljus

Hauptgericht 24

Unsere Fischsuppe | Retour de Plage Vorspeise 18

Reichlich Einlage aus dem Meer
Sauce Rouille | Baguette | serviert in der Staub Cocotte

Hauptgericht 34

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

Der Fisch

Premium Kabeljaufilet a la „Tom Kha Gai”	36
Tom Kha Gai -Kokosmilchsud Gemüse wilder Brokkoli Korianderöl	
Gebratener Pulpo aus Galizien	42
Gemüse Lasagne Aubergine Zucchini Kartoffel Pesto	
Premium Zanderfilet a la Plancha	37
Lauwarmer Pfifferlingsalat Erbse Trüffel	

Ratsstuben Fischplatte „Royal”

Fischfilets & Meeresfrüchte

Rotbarsch | Kabeljau | Premium Black Tiger Garnele | Oktopus | Adlerfisch | Loup de Mer
Petersilien-Salzzitronen Salsa | Champagner Beurre Blanc
Blattspinat | Knoblauchbaguette

125 € | für 2 Personen

Unser Vegetarisches Gericht

Waldpilzrisotto & gebackene Zucchini-Blüte
Parmesanschaum | Pinienkerne | Trüffel

32

Die Innereien | Vergessene Werte

Münchner Kalbslungerl „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		

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	
Kartoffelpüree & Trüffel 	16
No words needed 😊	

Die Saucen

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