

<u>Unsere Hausgemachte Sommerlimonade</u>	
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

Blue Fin Tuna in Olivenöl a la casa Oliven Grissini	8
Ochsenschwanzpraline Trüffelmayo süßsauer eingelegte Pfifferlinge	7
Pimentos de Padron Meersalz	8
Spicy Bao Bun Pulled Beef Aji Panca Sauce	10
Mejillones en Escabeche spanische Miesmuscheln von Ramon Pena Oliven	12
Spicy Bao Bun Pulled Beef Aji Panca Sauce	10
Beef Yakitori Spieß Rinderfilet Hoi sin Sauce Koriander	12
Asiatisch geschmorter Schweinebauch 24h Terijakisauce Auberginen-Miso Marmelade	9

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

Spicy Thai Beef Salat	19
Rinderfilet Wasabi-Sojavinaigrette Tomate Koriander Ingwer Frühlingslauch Avocado	
Caesar Salat	16
Parmesandressing Kopfsalat Croutons gehobelter Parmesan	
Karamellisierter französischer Ziegenkäse	21
eingelegter Hokkaido Kürbis Feige Walnuss Honigessigvinaigrette	
Knusprig gebackene Softshellcrab	24
Süß-saurer Papayasalat rote Currymayonnaise	
Tataki vom Super Sashimi Thunfisch	25
Wasabi-Pepper-Sauce spicy Gurkensalat Frühlingslauch	
Foie Gras Terrine	½ Portion 22
Hausgebackenes Butterbrioche badische Zwetschgen	42
Handgetauchte Jakobsmuscheln -aus Norwegen-	38
braisierter Safran Chicorée Hokkaido Kürbis Orangenbutter Basilikum	
Ratsstuben Festtagssuppe	13
Consommé Double vom Weiderind Grießnockerl Flädle Markklößchen Leberspätzle	
Thai Curry Hokkaido-Kürbissuppe	13
Kokos-Ingwerschaum süß-saurer Kürbis	

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service
Ratsstuben Speisekarte | No.X | | Oktober | 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 60 Tage Dry Aged Ochsenleende	20
Nekeas Olivenöl Fleur de Sel smokey Pimento	
Carpaccio "Chipriani"	24
Rinderfilet die geheime Chipriani Sauce	

Das Tatar

Rindertatar „Ratsstuben“	Vorspeise	24
Kapern Cornichons Schalotten Olivenöl	Hauptgericht	39
Gerne mit Imperial Kaviar	10g 30g 50g	
	€ 20 € 59 € 99	
Yellow Fin Thunfischtatar	Vorspeise	26
Umami-Wasabi-Sauce Avocado Kresse	Hauptgericht	42
Veganes Tatar von der Roten Bete 	Vorspeise	17
Walnuss Meerrettich Wildkräuter	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 16
mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt	Hauptgericht 26
Kartoffelpüree Schmorzwiebeljus	
Unsere spezial Ratsstuben Fischsuppe	Vorspeise 18
Reichlich Einlage aus dem Meer	Hauptgericht 34
Sauce Rouille Baguette serviert in der Staub Cocotte	

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service
Ratsstuben Speisekarte | No.X | | Oktober | 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
Rücken vom Landschwein Dry Aged ca. 350g	36
Rinderfilet selektierte Ware ca. 220g	56
Rinderfilet selektierte Ware ca. 330g	82

Mit Knochen | aus unserer Reifekammer

“Bone In” Rib Eye Steak Färse ca. 800g	68
“Bone In” New York Club Steak Färse ca. 800g	68
Kotelette vom Strohschwein 600g	42

Ratsstuben Meisterstücke | für 2 Personen

Cote de Boeuf Färse Simmentaler Rind ca. 1400g mit Knochen	110
Entrecote Double Färse ca. 1200g ohne Knochen	135
Chateaubriand Mittelstück vom Rinderfilet ca. 850g	149
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

Sashimi Thunfischsteak rare gebraten	38
Spicy Miso-Shiso Sauce wilder Brokkoli Zuckerschoten	
Gebratener Pulpo aus Galizien	42
Salzzitronen-Petersiliensalsa Tomate	
„Loch Duart“ Lachsfilet aus dem Ofen	36
Champagnersauce sautierter Blattspinat mit Pinienkernen Butterreis	

Ratsstuben Fischplatte „Royal“

Fischfilets & Meeresfrüchte

Wildfang Steinbuttfilet | Premium Black Tiger Garnele | Oktopus | Adlerfisch | Lachsfilet
Petersilien-Salzzitronen Salsa | Champagnersauce
Blattspinat | Butterreis

125 € | für 2 Personen

Unser Vegetarisches Gericht

Kürbiskern Risotto mit gebratenen Pfifferlingen
Süß-saurer Kürbis | Parmesan | Wildkräuter | Walnuss

28

Die Innereien | Vergessene Werte

Rinderkutteln in Senf-Champagner Rahm 26

Pfifferlinge | Kräuter

Gebackenes Kalbsbries | Selektierte Herzstücke 46

Morchelrahmsauce | Kartoffelpüree

Die Beilagen

Unsere legendären Trüffelpommes  16

Parmesan | frisch gehobelter Trüffel aus Umbrien

Süßkartoffel-Pommes  10

geräuchertes Paprikapulver

Rahmkarotten nach Pariser Art  10

Petersilie

Gemischte Salate der Saison  10

Hausdressing | Kerne

Gemüselasagne  12

Aubergine | Zucchini | Paprika | Champignons | Kartoffel

Sautierter Blattspinat  10

Kirschtomaten | Knoblauch

Kartoffelpüree & Trüffel   16

No words needed 😊

Die Saucen

Jus | grüne Pfefferjus | Pfefferrahmsauce | Cognac-Rahmsauce | Sauce béarnaise 6

Café de Paris Butter 4

Morchelrahmsauce 12