

### Unsere Hausgemachte Herbstlimonade

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

Negroni | 10

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

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

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

|                                                                                               |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Spicy Thai Beef Salat</b>                                                                  | 19           |
| Rinderfilet   Wasabi-Sojavinaigrette   Tomate   Koriander   Ingwer   Frühlingslauch   Avocado |              |
| <b>Feldsalat aus der Region</b>                                                               | 16           |
| Kernöldressing   Croutons   knuspriger Speck                                                  |              |
| <b>Caesar Salat</b>                                                                           | 16           |
| Parmesandressing   Kopfsalat   Croutons   gehobelter Parmesan                                 |              |
| <b>Karamellisierte französischer Ziegenkäse</b>                                               | 21           |
| eingelegter Hokkaido Kürbis   Feige   Walnuss   Honigessigvinaigrette                         |              |
| <b>Knusprig gebackene Softshellcrab</b>                                                       | 24           |
| Süß-saurer Papayasalat   rote Currymayonnaise                                                 |              |
| <b>Tataki vom original A5 Japan Wagyu Rind aus der Präfektur Kagoshima</b>                    | 52           |
| milde Wasabi-Pepper-Sauce   lauwarm serviert                                                  |              |
| <b>Foie Gras Gänseleberterrine</b>                                                            | ½ Portion 22 |
| Hausgebackenes Butterbrioche   Zwetschgen                                                     | 42           |
| <b>Ratsstuben Festtagssuppe</b>                                                               | 13           |
| Consommé Double vom Weiderind   Grießnockerl   Flädle   Markklößchen   Leberspätzle           |              |
| <b>Thai Curry Hokkaido-Kürbissuppe</b>                                                        | 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

**Carpaccio von der 60 Tage Dry Aged Ochsenlende** 20

Nekeas Olivenöl | Fleur de Sel | smokey Pimento

**Carpaccio "Cipriani"** 24

Rinderfilet | die geheime Cipriani Sauce aus „Harrys Bar“ | Trüffel

### 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** 32

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  
Zwiebel-Rotweinjus | selbstgemachte Eierspätzle

**Blutwurst „knusprig gebacken“** Vorspeise 16

mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt Hauptgericht 26

Kartoffelpüree | Schmorzwiebeljus

**Fischsuppe nach bretonischem Rezept gekocht** 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 |
| Rinderfilet   selektierte Ware   ca. 220g          | 56 |
| Rinderfilet   selektierte Ware   ca. 330g          | 82 |

### Original Japanisches Wagyu Rind

Präfektur Kagoshima | Grade A 5 | höchste Qualität | BMS 8-9  
Striploin | 82 | per 100g  
Filet | 110 | per 100g

### 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 | Empfehlung für 2 Personen

|                                                                                            |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Rinderkotelette   RUBIA GALLEGA   Spanien   ca. 1000g   mit Knochen</b>                 | <b>170</b> |
| Selektierte PREMIUM Ware aus Galizien   absolute TOP QUALITÄT   70 Tage am Knochen gereift |            |
| 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

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| Premium Kabeljaufilet                                                  | 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 |    |

### Steinbutt Kotelette an der Gräte gebraten

6 kg Wildfang Ware von kleinen Booten

sautierte Bohnen | Champagnersauce | Kartoffeln

**156 € | für 2 Personen**

## Unser Vegetarisches Gericht

Trüffelravioli  
Trüffel-Parmesanschaum | gehobelter Trüffel aus Umbrien

34

## Die Innereien | Vergessene Werte

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| <b>Rinderkutteln in Senf-Champagner Rahm</b>          | 26 |
| Pfifferlinge   Kräuter                                |    |
| <b>Gebackenes Kalbsbries   Selektierte Herzstücke</b> | 46 |
| Morchelrahmsauce   Kartoffelpüree                     |    |

## Die Beilagen

|                                                                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Unsere legendären Trüffelpommes</b>  | 16 |
| Parmesan   frisch gehobelter Trüffel aus Umbrien                                                                          |    |
| <b>sautierte grüne Bohnen</b>          | 10 |
| geräuchertes Paprikapulver                                                                                                |    |
| <b>Rahmkarotten nach Pariser Art</b>   | 10 |
| Petersilie                                                                                                                |    |
| <b>Bratkartoffeln mit Pata Negra</b>                                                                                      | 15 |
| In Butter gebraten   Petersilie   Majoran                                                                                 |    |
| <b>Gemischte Salate der Saison</b>     | 10 |
| Hausdressing   Kerne                                                                                                      |    |
| <b>Gegrillter Wilder Brokkoli</b>      | 10 |
| Hoi Sin Sauce   Cashew Kerne                                                                                              |    |
| <b>Kartoffelpüree &amp; Trüffel</b>    | 16 |
| No words needed 😊                                                                                                         |    |

## Die Saucen

|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Jus   grüne Pfefferjus   Pfefferrahmsauce   Cognac-Rahmsauce   Sauce béarnaise</b> | 6  |
| <b>Café de Paris Butter</b>                                                           | 4  |
| <b>Morchelrahmsauce</b>                                                               | 12 |