

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

Blue Fin Tuna in Olivenöl a la casa Oliven Grissini	8
Ochschwanzpraline Trüffelmayonnaise süßsauer eingelegte Pfifferlinge	7
Pimientos de Padron Meersalz	8
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	
Feldsalat aus der Region	16
Kernöldressing Croutons knuspriger Speck	
Caesar Salat	16
Parmesandressing Kopfsalat Croutons gehobelter Parmesan	
Karamellisierte französische Ziegenkäse	21
eingelegter Hokkaido Kürbis Feige Walnuss Honigessigvinaigrette	
Knusprig gebackene Softshellcrab	24
Süß-saurer Papayasalat rote Currymayonnaise	
Tataki vom original A5 Japan Wagyu Rind aus der Präfektur Kagoshima	52
milde Wasabi-Pepper-Sauce lauwarm serviert	
Foie Gras Gänseleberterrinen	1/2 Portion 22
Hausgebackenes Butterbrühe Zwetschgen	42
Ratsstubens 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
Ratsstube 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

Rinderkotelette RUBIA GALLEGA Spanien ca. 1000g mit Knochen	170
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

Rinderkutteln in Senf-Champagnersauce	26
Pfifferlinge Kräuter	
Gebackenes Kalbsbries Selektierte Herzstücke	46
Morchelrahmsauce Kartoffelpüree	

Die Beilagen

Unsere legendären Trüffelpommes 	16
Parmesan frisch gehobelter Trüffel aus Umbrien	
Sautierter Blattspinat 	10
Schalotten Butter Knoblauch	
Rahmkarotten nach Pariser Art 	10
Petersilie	
Bratkartoffeln mit Pata Negra	15
In Butter gebraten Petersilie Majoran	
Gemischte Salate der Saison 	10
Hausdressing Kerne	
Gegrillter Wilder Brokkoli 	10
Hoi Sin Sauce Cashew Kerne	
Kartoffelpüree & Trüffel 	16
No words needed 	

Die Saucen

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