

Unsere Hausgemachte Winterlimonade
aus frisch gepressten Orangen, Mandarinen & Zitronen
mit winterlichen Aromen

No. 1 | Alkoholfrei & Minze | 0,5l | 9,50
No. 2 | mit Mandarinenlikör aus Sizilien | 0,3l | 11,50

Negroni | 10

Stuzzichini | kleine Speisen & Snacks | zum Teilen & Probieren

Blue Fin Tuna in Olivenöl a la casa Oliven Grissini	8
Canapé von der geräucherten Sardelle Schalotten Meerrettich Apfel	8
Pimentos de Padron Meersalz	8
Beef Yakitori Spieß Rinderfilet Hoi sin Sauce Koriander	12
Asiatisch geschmarter Schweinebauch 24h Terijkisauce Auberginen-Miso Marmelade	9
Coppa di Testa Hausgemachter Schweinskopf Trüffelremoulade Schnittlauchöl	9

Schinken | Jamon Iberico Bellota
 -live vom Stück geschnitten-
 klein 21 | groß 39
 5 Jahre gereift | von Casalba, einer der Besten Hersteller von Spanien
 -für weitere Infos gerne den Chef fragen-

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

Spicy Thai Beef Salat	19
Rindersteakstreifen Wasabi-Sojavinaigrette Tomate Koriander Ingwer Frühlingslauch Avocado	
Feldsalat aus der Region	16
Kernöldressing Croutons knuspriger Speck	
Caesar Salat	16
Parmesandressing Kopfsalat Croutons gehobelter Parmesan	
Gebratene Black Tiger Garnelen und Sesamkarotte	24
Karotten-Sesamcreme Orange Koriander	
Gebratene "Foie Gras" Gänseleber	32
Balsamicokirschen Hausgebackenes Butterbrioche Fleur de Sel	
Foie Gras Gänseleberterrine	½ Portion 22
Hausgebackenes Butterbrioche Zwetschgen Quittenchutney Vanille	42
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.XII Dezember Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. von 19%	

Für die Puristen und Fleischgenießer

Carpaccio von der 60 Tage Dry Aged Ochsenlende Nekeas Olivenöl Fleur de Sel smokey Pimento	20
Carpaccio "Cipriani" Rinderfilet die geheime Cipriani Sauce aus „Harrys Bar“ Trüffel	24

Das Tatar

Rindertatar „Ratsstuben“ Kapern Cornichons Schalotten Olivenöl	Vorspeise 24 Hauptgericht 39
Veganes Tatar von der Roten Bete  Walnuss Meerrettich Wildkräuter	Vorspeise 17 Hauptgericht 29

Vorspeisenportion 120g | Hauptspeise 220g
Zu allen Tatargerichten servieren wir Pommes Frites

Heimische Landküche & Bodenständige Klassiker

Klassisches Wiener Schnitzel Kalbsrücke Kartoffelsalat Gurkensalat mit Schmand Zitrone kalt gerührte Preiselbeeren in Butterschmalz gebacken	36
Cordon Bleu Das Original Landschwein aus Baden-Württemberg Kochschinken Comté Käse Kartoffelsalat Gurkensalat mit Schmand Zitrone kalt gerührte Preiselbeeren in Butterschmalz gebacken	32
Unser Zwiebelrostbraten Der Klassiker Rinderrücken aus unserer gläsernen Reifekammer dreierlei Zwiebel Zwiebel-Rotweinjus selbstgemachte Eierspätzle	40
Blutwurst „knusprig gebacken“ mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt Kartoffelpüree Schmorzwiebeljus	Vorspeise 16 Hauptgericht 26
Fischsuppe nach bretonischem Rezept gekocht Reichlich Einlage aus dem Meer Sauce Rouille Baguette serviert in der Staub Cocotte	Vorspeise 18 Hauptgericht 34

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
New York Strip Steak Rubia Gallega Spanien 400g	82

Original Japanisches Wagyu Rind

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

Die aktuellen Grammzahlen unserer Wagyu Steaks finden Sie auf einem Einleger, den wir Ihnen auf Nachfrage gerne präsentieren

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.650g	125
Chateaubriand vom Milchkalbsfilet ca.500g	86
Kotelette vom Strohschwein MASTERCUT ca. 1300g	79

Gerne servieren wir alle Steaks nach „Rossini Art“

mit

Blattspinat | Kalbs-Trüffeljus | gebratener Foie Gras | frisch gehobeltem Trüffel
Aufpreis € 40

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

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

Der Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten	42
Trüffel „Cabonara“ Schaum Berglinsen Speck	
Gebratener Pulpo aus Galizien	43
Süß-sauer eingelegter Kürbis Yuzu Teriyakimarinade Sesam	
„Loch Duart“ Lachsfilet aus dem Ofen	36

Champagnersauce | sautierter Blattspinat mit Pinienkernen | Röstkartoffeln

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

Unser Vegetarisches Gericht

Trüffelravioli

Trüffel-Parmesanschaum | gehobelter Trüffel aus Umbrien

34

Die Innereien | Vergessene Werte

Rahmragout von der Kalbszunge Sellerie Kohlrabi eingelegte Pfifferlinge	26
Gebackenes Kalbsbries Selektierte Herzstücke Morchelrahmsauce Kartoffelpüree	46

Die Beilagen

Unsere legendären Trüffelpommes 	16
Parmesan frisch gehobelter Trüffel aus Umbrien	
Süßkartoffel-Pommes 	10
geräuchertes Paprikapulver	
Sautierter Blattspinat 	10
Schalotten Butter Knoblauch	
Bratkartoffeln mit Jamon Bellota von Casalba	18
In Butter gebraten Petersilie Majoran	
Gemischte Salate der Saison 	10
Hausdressing Kerne	
Gegrillter Wilder Brokkoli 	10
Sesamsauce Cashew	
Kartoffelpüree & Trüffel 	16
No words needed 😊	

Die Saucen

Jus grüne Pfefferjus Pfefferrahmsauce Cognac-Rahmsauce Sauce béarnaise	6
Café de Paris Butter	4
Morchelrahmsauce	12
Geträffelte Kalbsjus	13