

# MITTAGSTISCH – immer Montag bis Samstag

## 23. Februar bis 28. Februar

### Unser Wochengericht zum Vorzugspreis

**Rollbraten vom Wildschwein**  
Rotkohl | Spätzle

16,9

**Flädlesuppe**  
Schnittlauch

6,9

**Thaicurry-Hokkaido-Kürbissuppe**  
Kerne | Kernöl

9,0

**Geschäumte Bisque von der Langustine**  
Garnelen-Ravioli | Gemüse

**Vorspeise** 16,9

**Hauptspeise** 26,9

**Spicy Thai Beef Salat**

19,0

Rindersteakstreifen | Wasabi-Sojavinaigrette | Tomate | Koriander | Ingwer  
Frühlingslauch | Avocado

**Gefüllt und gebackene Kalbsbrust**  
Rahmsauce | Kartoffelpüree

26,0

**Foie Gras Terrine**

**½ Portion** 22,0

Hausgebackenes Butterbrioche | Quitte

42,0

**Ratsstuben Filettöpfchen**

22,9

Pfefferrahmsauce | selbstgemachte Eierspätzle

**Maultaschen -aus eigener Herstellung-**

19,0

Spiegelei | Zwiebelsauce | Kartoffel-Gurkensalat

**Gebratener Rochenflügel nach „Grenobler Art“**

22,0

Zitrone | Kapern | Röstkartoffeln

**Wildschwein Ragout**

22,9

selbstgemachte Eierspätzle | Preiselbeersauce

## Für die Puristen und Fleischgenießer

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

## Das Tatar

<b>Rindertatar „Ratsstuben“</b>	Vorspeise 24
Kapern   Cornichons   Schalotten   Olivenöl	Hauptgericht 39
<b>Veganes Tatar vom Sellerie „Walldorf Art“</b> 	Vorspeise 17
Walnuss   Apfel   Staudensellerie	Hauptgericht 29
<b>zum Tatar...</b>	
<b>Royal Belgian Osietra Kaviar</b>	20g   30g   50g
	50   75   125

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

## Heimische Landküche & Bodenständige Klassiker

<b>Klassisches Wiener Schnitzel</b>	36
Kalbsrücken   Kartoffelsalat   Gurkensalat mit Schmand Zitrone   kalt gerührte Preiselbeeren   in Butterschmalz gebacken	
<b>Cordon Bleu   Das Original</b>	32
Landschwein aus Baden-Württemberg   Kochschinken   Comté Käse Kartoffelsalat   Gurkensalat mit Schmand   Zitrone   kalt gerührte Preiselbeeren in Butterschmalz gebacken	
<b>Unser Zwiebelrostbraten   Der Klassiker</b>	41
Rinderrücken aus unserer gläsernen Reifekammer   dreierlei Zwiebel Zwiebel-Rotweinjus   selbstgemachte Eierspätzle	
<b>Blutwurst „knusprig gebacken“</b>	Vorspeise 16
mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt	Hauptgericht 26
Kartoffelpüree   Schmorzwiebeljus	
<b>Fischsuppe nach bretonischem Rezept gekocht</b>	
<b>Reichlich Einlage aus dem Meer</b>	Vorspeise 18
Sauce Rouille   Baguette   serviert in der Staub Cocotte	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
Rib Eye Steak   Rubia Gallega   Spanien   400g	110

### 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

### Weil wir CHATEAUBRIAND lieben

Serviert werden nur Mittelstücke vom Filet in höchster Güte und Qualität

Dazu reichen wir Sauce Bernaise nach Auguste Escoffier

Chateaubriand   Rinderfilet   ca.750g	125
Chateaubriand   DRY AGED Rinderfilet aus unserer Reifekammer   limitiert   ca.750g	165

### Ratsstuben Meisterstücke | Empfehlung für 2 Personen

Rinderkotelette   BUEY 1 /100   Spanien   mit Knochen <small>Selektierte PREMIUM Ware aus Galizien   absolute TOP QUALITÄT   180 Tage am Knochen gereift</small>	265
Cote de Boeuf   Färse   Simmentaler Rind   ca. 1400g   mit Knochen	110
Entrecote Double   Färse   ca.1200g   ohne Knochen	135
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








„Loch Duart“ Lachsfilet aus dem Ofen Champagnersauce   sautierter Blattspinat mit Pinienkernen   Röstkartoffeln	36
Wildfang Skreifilet   auf der Haut gebraten Trüffel-Kartoffelschaum   Lauch   frisch gehobelter Trüffel	38

**Unser Vegetarisches Gericht**  
**Gnocchi aus eigener Herstellung**  
**-frisch aus dem Parmesanlaib-**  
**Fontina-Käsesauce | Wintertrüffel**  
 34

**Die Innerei | Vergessene Werte**

<b>Gebackene Rinderzunge</b>	<b>34</b>
Pastinaken-Kartoffelpüree   Morchelrahmsauce	
<b>Kutteln nach italienischer Art</b>	<b>Vorsp.16</b>
Tomate   Kräuter   Oliven   Kartoffeln	
	<b>Haupt.32</b>

**Die Beilagen**

<b>Unsere legendären Trüffelpommes</b> 	<b>16</b>
Parmesan   frisch gehobelter Trüffel aus Umbrien	
<b>Süßkartoffel-Pommes</b> 	<b>10</b>
geräuchertes Paprikapulver	
<b>Sautierter Blattspinat</b> 	<b>10</b>
Schalotten   Butter   Knoblauch	
<b>Bratkartoffeln mit unserem selbst hergestelltem Panchetta</b>	<b>15</b>
In Butter gebraten   Petersilie   Majoran	
<b>Gemischte Salate der Saison</b> 	<b>10</b>
Hausdressing   Kerne	
<b>Gegrillter Wilder Brokkoli</b> 	<b>10</b>
Sesamsauce   Cashew Kerne	
<b>Kartoffelpüree &amp; Trüffel</b> 	<b>16</b>
No words needed 	

**Die Saucen**

Jus   grüne Pfefferjus   Pfefferrahmsauce   Cognac-Rahmsauce	<b>6</b>
Sauce Bearnaise	<b>8</b>
Cafe de Paris Butter	<b>4</b>
Morchelrahmsauce	<b>12</b>
Getrüffelte Kalbsjus	<b>13</b>