

Unsere Hausgemachte Limonade

aus frisch gepressten Orangen & Zitronen

No. 1 | Alkoholfrei & Minze | 0,5l | 9,50

No. 2 | mit Mandarinenlikör aus Sizilien | 0,3l | 11,50

ODER.....der Ratsstuben Negroni | 10

Stuzzichini | kleine Speisen & Snacks | zum Teilen & Probieren

BAO BUN „Hóng Shāo Niúròu Fàn“ Rinfleisch chinesisches geschmort Takuan Koriander	13
Asiatischer Schweinebauch knusprig gebacken 24 h gegart spicy Kimchi Sesam-Ponzu-Mayo	9
Das legendäre Ei von „el Xampanyet“ in Barcelona Sobrasada Kartoffelpüree	10
Pimentos de Padron Meersalz	7
Beef Yakitori Spieß Rinderfilet Hoi sin Sauce Koriander Wasabi-Erdnusscrunch	12
Schweinskopf nach Italienischer Art knusprig gebacken Trüffelremoulade Schnittlauchöl	9
Mejillones en Escabeche spanische Miesmuscheln von Ramon Pena Oliven Grissinis	12
Blue Fin Tuna in Olivenöl a la casa Oliven Grissini	8

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 Romanasalat Croutons gehobelter Parmesan	
Gebackener Ziegenkäse mit hausgepickeltem Gemüse	21
Beete Radieschen Kerbelknolle rote Zwiebel Walnuss	
Tatar vom japanischen original Kobe Beef „leicht gebläht“	26
Kobe Beef Hollandaise Yuzu-Gurken Caponata Limette	
In Butter gebratene Fin de Claire Austern	26
Ingwer Sellerie Karotte Thunfisch-Shiitake Dashi	
Ratsstube Festtagssuppe	13
Consommé Double vom Weiderind Grießnockerl Flädle Markklößchen Leberspätzle	
Thai Curry Hokkaido-Kürbissuppe	13
Kokos-Ingwerschaum süß-saurer Kürbis	

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
Veganes Tatar vom Sellerie „Walldorf Art“ 	Vorspeise 17
Walnuss Apfel Staudensellerie	Hauptgericht 29
zum Tatar...	
Royal Belgian Osietra Kaviar	20g 30g 50g
	50 75 125
Vorspeisenportion 120g Hauptspeise 220g	
Zu allen Tatargerichten servieren wir <u>Pommes Frites</u>	

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	41
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	

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	265
Selektierte PREMIUM Ware aus Galizien absolute TOP QUALITÄT 180 Tage am Knochen gereift	
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

Original Japanisches Kobe & Wagyu Rind

Präfektur Hyogo & Kagoshima | Grade A 5 | höchste Qualität

Kobe | 275 | per 100g

Kagoshima Wagyu | 75 | per 100g

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

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	36
Champagnersauce sautierter Blattspinat mit Pinienkernen Röstkartoffeln	

Wildfang Skreifilet auf der Haut gebraten	38
Trüffel-Kartoffelschaum Lauch frisch gehobelter Trüffel	

Unser Vegetarisches Gericht

Gnocchi aus eigener Herstellung

-frisch aus dem Parmesanlaib-

Fontina-Käsesauce | Wintertrüffel

34

Die Innerei | Vergessene Werte

Kutteln nach italienischer Art

Tomate | Kräuter | Oliven | Kartoffeln

Vorspeise	16
Hauptgang	32

Die Beilagen

Unsere legendären Trüffelpommes

Parmesan | frisch gehobelter Trüffel aus Umbrien

16

Süßkartoffel-Pommes

geräuchertes Paprikapulver

10

Sautierter Blattspinat

Schalotten | Butter | Knoblauch

10

Bratkartoffeln mit unserem selbst hergestelltem Panchetta

In Butter gebraten | Petersilie | Majoran

15

Gegrillter Wilder Brokkoli

Sesamsauce | Cashew Kerne

10

Gemischte Salate der Saison

Hausdressing | Kerne

10

Kartoffelpüree & Trüffel

No words needed

16

Die Saucen

Jus | grüne Pfefferjus | Pfefferrahmsauce | Cognac-Rahmsauce

6

Sauce Bearnaise

8

Cafe de Paris Butter

4

Morchelrahmsauce

12

Getrübete Kalbsjus

13