

### 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

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


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

<b>Spicy Thai Beef Salat</b>	<b>19</b>
Rinderfilet   Wasabi-Sojavinaigrette   Tomate   Koriander   Ingwer   Frühlingslauch   Avocado	
<b>Caesar Salat</b>	<b>16</b>
Parmesandressing   Romanosalat   Croutons   gehobelter Parmesan	
<b>„Matjesfilet 2.0“ Hausfrauenart neu interpretiert</b>	<b>20</b>
Apfel   Fenchel   Rösti	
<b>Tatar vom japanischen original Kobe Beef „leicht gebläht“</b>	<b>26</b>
Kobe Beef Hollandaise   Yuzu-Gurken Caponata   Limette	
<b>Sashimi vom Big Eye Thunfisch</b>	<b>21</b>
Kim Chi von Robin   Sesamsauce	
<b>Ratsstube Festtagssuppe</b>	<b>13</b>
Consommé Double vom Weiderind   Grießnockerl   Flädle   Markklößchen	
<b>Schaumsuppe von norwegischen Langoustinen</b>	<b>18</b>
Raviolo von roten Garnelen   Erbsen	

## 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
zum Tatar...	
<b>Royal Belgian Osietra Kaviar</b>	20g   30g   50g
	50   75   125
Vorspeisenportion 120g   Hauptspeise 220g	
Zu allen Tatargerichten servieren wir <u>Pommes Frites</u>	

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

### Original Japanisches Rinderfilet

Präfektur KOBE & KAGOSHIMA | Rasse Wagyu | Grade A 5 | BMS 9-10  
Zertifiziertes KOBE Rinderfilet | 275 | 100g  
Präfektur KAGOSHIMA Rinderfilet | 75 | per 100g

### **-Das beste Rindfleisch der Welt-**

### **IGP Chianina aus der Toskana**

Die weißen, sanften Rinder welche die größte Rasse der Welt ist.  
Wir fahren selbst nach San Quirico d Orchia um die Ware selbst auszusuchen  
Es erfüllt uns mit Stolz, die einzigartige Qualität in unserer Fleischkammer zu präsentieren

**BISTECCA ALLA FIORENTINA**  
mit großem Filetanteil  
€11,20 | je 100g

ohne Filetanteil aber ein Geheimtipp  
€ 9,80 | je 100g








**RINDERFILET**  
ca. 300 g | € 74

## Der Fisch

<b>„Loch Duart“ Lachsfilet aus dem Ofen</b>	<b>36</b>
Champagnersauce   sautierter Blattspinat mit Pinienkernen   Röstkartoffeln	
<b>Sashimi Thunfischsteak „rare gebraten“</b>	<b>38</b>
Miso-Shiso Sauce   wilder Brokkoli   fried Rice   Vital-Herbes	
<b>Kotelette vom 10kg schweren Wildfang Steinbutt aus der Bretagne</b>	<b>65</b>
sautierter Blattspinat   Beurre Blanc   Salzkartoffel	

## Die Beilagen

### Unsere legendären

<b>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>Gegrillter Wilder Brokkoli</b> 	<b>10</b>
Sesamsauce   Cashew Kerne	
<b>Gemischte Salate der Saison</b> 	<b>10</b>
Hausdressing   Kerne	
<b>Kartoffelpüree &amp; Trüffel</b> 	<b>16</b>
No words needed	
<b>Spargel-Erbсен Ragout</b> 	<b>12</b>
Zitrone   Erbsen   Kräuter	

## Die Saucen

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