

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“ asiatisch geschmortes Dry Aged Rind Radieschen 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 |
| Spicy Edamame mit Kim Chi | 8 |
| Blue Fin Tuna in Olivenöl a la casa Oliven Grissini | 8 |
| Tafelspitzsülze Meerrettichsauce Schnittlauch | 6 |
| Cornetto vom Blue Fin Tuna Wasabi-Senfeis Koriander | 5 |


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 | |
| „Matjesfilet 2.0“ Hausfrauenart neu interpretiert | 20 |
| Apfel Fenchel Rösti | |
| Key West Style Snow Crab Salad | 26 |
| Mayonnaise Shiso Leaves Mixed Greens Kalamansi Sauce | |
| Sashimi vom Big Eye Thunfisch | 21 |
| Kim Chi von Robin Sesamsauce | |
| Ratsstuben Festtagssuppe | 13 |
| Consommé Double vom Weiderind Grießnockerl Flädle Markklößchen | |
| Hummerschaumsuppe „Helgoländer Art“ | 18 |
| Kleine Ravioli Hummerfleisch Erbsen | |

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 | |
| 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 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

Der Fisch

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

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 unserem selbst hergestelltem Panchetta | 15 |
| In Butter gebraten Petersilie Majoran | |
| Gegrillter Wilder Brokkoli  | 10 |
| Sesamsauce Cashew Kerne | |
| Gemischte Salate der Saison  | 10 |
| Hausdressing Kerne | |
| Kartoffelpüree & Trüffel  | 16 |
| No words needed | |
| Spargel-Erbesen Ragout  | 12 |
| Zitrone Erbsen Kräuter | |
| unsere selbst hergestellte Pasta „a la Carbonara“ | 14 |
| Spargel Schnittlauch Guanciale | |

Die Saucen

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