

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
Tafelspitzsülze Meerrettichsauce Schnittlauch	6


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	
Gebratener Pulpo aus Galizien und Black Tiger Garnele	21
Mediteraner Brotsalat Pesto Tomate Olive	
Burrata aus Kampanien	16
lauwarme gebratene Artischocken Kirschtomaten Basilikum 13 Jahre gereifter Balsamico	
Ratsstuben Festtagssuppe	13
Consommé Double vom Weiderind Grießnockerl Flädle Markklößchen	

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	
Carpaccio "de Buey 260 Tage"	26
Rinderfilet 260 Tage gereift Zitronen-Petersilienvinaigrette Tasmanischer Bergpfeffer	

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	10g 30g 50g
	25 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	
Hummer-Fischsuppe nach Helgoländer Art zubereitet	Vorspeise 18
Reichlich Einlage aus dem Meer & Hummerfleisch 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

Weil wir CHATEAUBRIAND lieben

Serviert werden nur Mittelstücke vom Filet in höchster Güte und Qualität
Dazu reichen wir Sauce Bernaise nach Auguste Escoffier

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

Ratsstuben Meisterstücke | Empfehlung für 2 Personen

Cote de Boeuf Färse Simmentaler Rind ca. 1400g mit Knochen	110
Entrecote Double Färse ca.1200g ohne Knochen	135

Original Japanisches Rinderfilet

Präfektur KOBE & KAGOSHIMA | Rasse Wagyu | Grade A 5 | BMS 9-10
Zertifiziertes KOBE Rinderfilet | 90 | 100g
Präfektur KAGOSHIMA Rinderfilet | 60 | 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 | am Knochen gegrillt | LEGENDÄR
€ 96 | je kg | mindestens ca. 1,2 kg

TAGLIATA aus der Lende
ca 500 g | € 85

RIB EYE STEAK | gerne auch zum teilen
ca. 600 g | € 112

Der Fisch

„Loch Duart“ Lachsfilet aus dem Ofen	36
Champagnersauce sautierter Blattspinat mit Pinienkernen Röstkartoffeln	
Gebratener Rochenflügel „Grenobler Art“	32
wilder Brokkoli Salzzitrone Kapern	
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	
Ofengemüse 	12
Nekkeas Olivenöl Kräuter Lable Rouge Knoblauch	

Die Saucen

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