

# MITTAGSTISCH

## Unser Tagesgericht zum Vorzugspreis

**Hausgemachte Kalbsfleischfrikadelle  
Spargelragout | Jus  
16,9**

<b>Kleiner Spargeleintopf</b> Spargelstücke   Gemüse   Kräuter	<b>9</b>
<b>Ratsstuben Flädlesuppe</b> Schnittlauch	<b>7,9</b>
<b>Kleiner Spargelsalat</b> Getrocknete Tomaten   Taggiasca Oliven   Pinienkerne   Kapern	<b>12</b>
<b>Spicy Thai Beef Salat</b> Rinderfiletstreifen   Wasabi-Sojavinaigrette   Tomate   Koriander   Ingwer Frühlingslauch   Avocado	<b>19</b>
<b>Gebratener Pulpo aus Galizien</b> Mediterraner Brotsalat   Pesto   Tomate   Olive	<b>21</b>
<b>Caesar Salat</b> Parmesandressing   Kopfsalat   Croutons   gehobelter Parmesan	<b>16</b>
<b>+ gebratene Garnelen</b>	<b>7</b>
<b>+ gebratene Rindersteakstreifen</b>	<b>7</b>
<b>Der Ratsstuben Wurstsalat – mit Fleischwurst aus eigener Herstellung</b> Hausgepickeltes Gemüse   Pommes frites	<b>16,9</b>
<b>+ Käse – „Straßburger Art“</b>	<b>2,5</b>
<b>Portion Stangenspargel - vom Spargelhof Simianer aus Hambrücken</b> Flädle in der Pfanne gebacken   Sauce Hollandaise oder flüssige Butter	<b>28</b>
<b>+ gekochter Wiener Beinschinken</b>	<b>5</b>
<b>Auf der Haut gebratenes Seeforellenfilet</b> Zitronen Beurre Blanc   Kartoffeln   Gemüse	<b>28</b>
<b>Thai Curry vom Rinderfilet</b> Hausgemachte Paste   Gemüse	<b>26</b>
<b>Ratsstuben Filettöpfchen</b> Rinderfilet   Pfefferrahmsauce   unsere Eierspätzle	<b>26</b>

### Für die Puristen und Fleischgenießer

#### **Carpaccio von der 60 Tage Dry Aged Ochsenlende**

Nekeas Olivenöl | Fleur de Sel | smokey Pimento

20

#### **Carpaccio "de Buey 260 Tage"**

Rinderfilet | 260 Tage gereift | Zitronen-Petersilienvinaigrette | Tasmanischer Bergpfeffer

26

#### **Carpaccio "Cipriani"**

Rinderfilet | die geheime Cipriani Sauce aus „Harrys Bar“ | Trüffel

24

### Das Tatar

#### **Rindertatar „Ratsstuben“**

Kapern | Cornichons | Schalotten | Olivenöl

Vorspeise 24  
Hauptgericht 39

#### **Veganes Tatar vom Sellerie „Walldorf Art“**

Walnuss | Apfel | Staudensellerie

Vorspeise 17  
Hauptgericht 29

zum Tatar...

#### **Royal Belgian Osietra Kaviar**

10g | 30g | 50g

25 | 75 | 125

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

### Heimische Landküche & Bodenständige Klassiker

#### **Klassisches Wiener Schnitzel**

Kalbsrücken | Kartoffelsalat | Gurkensalat mit Schmand  
Zitrone | kalt gerührte Preiselbeeren | in Butterschmalz gebacken

36

#### **Cordon Bleu | Das Original**

Landschwein aus Baden-Württemberg | Kochschinken | Comté Käse  
Kartoffelsalat | Gurkensalat mit Schmand | Zitrone | kalt gerührte Preiselbeeren  
in Butterschmalz gebacken

32

#### **Unser Zwiebelrostbraten | Der Klassiker**

Rinderrücken aus unserer gläsernen Reifekammer | dreierlei Zwiebel  
Zwiebel-Rotweinjus | selbstgemachte Eierspätzle

41

#### **Hummer-Fischsuppe nach Helgoländer Art zubereitet**

Reichlich Einlage aus dem Meer & Hummerfleisch  
Sauce Rouille | Baguette | serviert in der Staub Cocotte

Vorspeise 18  
Hauptgericht 34

## Das Fleisch

### Ohne Knochen

Rib Eye Steak   Färse   Dry Aged   ca. 400g	56
Rib Eye Steak   Alte Kuh   Dry Aged   ca. 400g	58
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   Rinderfilet   ca.750g	125
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 | 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 | 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

<b>„Loch Duart“ Lachsfilet aus dem Ofen</b>	<b>36</b>
Champagnersauce   sautierter Blattspinat mit Pinienkernen   Röstkartoffeln	
<b>Kabeljaufilet unter der Koriander-Zitronenkurste</b>	<b>32</b>
Kokos-Limettensauce   Fenchelgemüse   Vital Herbs	
<b>Kotelette vom 10kg schweren Wildfang Steinbutt aus der Bretagne</b>	<b>65</b>
sautierter Blattspinat   Beurre Blanc   Salzkartoffel	

## 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>La Ratte Bratkartoffeln „Lyoner Art“</b>	<b>13</b>
Speck   rote Zwiebel   Petersilie	
<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>Ofengemüse</b> 	<b>12</b>
Nekkeas Olivenöl   Kräuter   Lable Rouge Knoblauch	

## 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>