

Die Ratsstuben

LEONHARD BADER KULINARIK · ETTLINGEN

à la carte

HAUSGEMACHTE LIMONADE

aus frisch gepressten Orangen & Zitronen

No. 1 · alkoholfrei & Minze · 0,5 l	9,50
No. 2 · mit Zitronenlikör aus Sizilien · 0,3 l	11,50
... oder der Ratsstuben Negroni	10

STUZZICHINI

Kleine Speisen & Snacks

zum Teilen & Probieren

Bao Bun „Hóng Shāo Niúròu Fàn“	13	Asiatischer Schweinebauch, knusprig gebacken	9
asiatisch geschmortes Dry Aged Rind · Radieschen · Koriander		24 h gegart · spicy Kimchi · Sesam-Ponzu-Mayo	
Beef Yakitori Spieß	12	Schweinskopf nach italienischer Art, knusprig gebacken	9
Rinderfilet · Hoisin-Sauce · Koriander · Wasabi-Erdnusscrunch		Trüffelremoulade · Schnittlauchöl	
Hausgebeiztes Lachsfilet	8	Spicy Edamame mit Kimchi	8
Rösti · Meerrettichcreme		Meersalz · Sesam	
Tafelspitzsülze	6	Pimentos de Padrón	7
Meerrettichsauce · Schnittlauch		Meersalz	

VORSPEISEN & SUPPEN

Kalt · Warm

gerne auch zum Teilen

Spicy Thai Beef Salat	19	Key West Style Snow Crab Salad	26
Rinderfilet · Wasabi-Sojavinaigrette · Tomate · Koriander · Ingwer · Frühlingslauch · Avocado		Mayonnaise · Shiso Leaves · Mixed Greens · Kalamansi-Sauce	
Confiertes Lachsforellenfilet	20	DOP Burrata aus Kampanien	16
Gurkenkaltschale · Erbse · Forellenkaviar · Microgreens		geschmolzene Kirschtomaten · Rhabarber · Himbeere · 13 Jahre gereifter Balsamico	
Caesar Salat	16	Ratsstuben Festtagssuppe	13
Parmesandressing · Romanosalat · Croutons · gehobelter Parmesan		Consommé Double vom Weiderind · Grießnockerl · Flädle · Markklößchen	

DAS TATAR

Frisch & handgeschnitten

zu allen Tatargerichten servieren wir Pommes Frites

Rindertatar „Ratsstuben“

24 / 39

Kapern · Cornichons · Schalotten · Olivenöl · als Vorspeise oder Hauptgang (120 g / 220 g)

Veganes Tatar von sonnengereiften Tomaten

17 / 29

sizilianische Salzzitrone · Basilikum · Staudensellerie · als Vorspeise oder Hauptgang · + DOP Burrata aus Kampanien 4,50

Royal Belgian Osietra Kaviar

25 / 75 / 125

verfeinern Sie Ihr Tatar nach Wunsch · 10 g · 30 g · 50 g

HEIMISCHE LANDKÜCHE

Bodenständige Klassiker

Unser Zwiebelrostbraten · der Klassiker

41

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

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 · Kartoffelsalat · Gurkensalat mit Schmand · Preiselbeeren · in Butterschmalz gebacken

Hummer-Fischsuppe nach Helgoländer Art

18 / 34

reichlich Einlage aus dem Meer & Hummerfleisch · Sauce Rouille · Baguette · serviert in der Staub Cocotte · als Vorspeise oder Hauptgang

FÜR PURISTEN & FLEISCHGENIESSER

Carpaccio

Carpaccio „Cipriani“

22

hauchdünn geschnittenes Rinderfilet · Cipriani-Dressing · gehobelter Parmesan · Rucola

Carpaccio „de Buey · 260 Tage“

26

260 Tage gereifter Ochse · Olivenöl · Fleur de Sel · Parmesan · Kapern

Carpaccio · Ochsenlende · 60 Tage 24

60 Tage gereifte Ochsenlende · Olivenöl · Fleur de Sel · Parmesan · Rucola

AUS UNSERER REIFEKAMMER

Das Fleisch

WEIL WIR CHATEAUBRIAND LIEBEN

Chateaubriand

nur Mittelstücke vom Filet in höchster Güte · dazu Sauce Béarnaise nach Auguste Escoffier · für 2 Personen

Mittelstück aus dem Rinderfilet · ca. 750 g	125
Dry Aged aus unserer Reifekammer · limitiert	165

Rinderfilet selektierte Ware · ca. 220 g	56	Rib Eye · Färse · Dry Aged ca. 400 g	56
New York Strip · Färse · Dry Aged ca. 400 g	56	Rib Eye · Alte Kuh · Dry Aged ca. 400 g	58
„Bone In“ Rib Eye · Färse am Knochen · ca. 800 g	68	„Bone In“ NY Club Steak · Färse am Knochen · ca. 800 g	68
Rib Eye · Rubia Gallega · Spanien ca. 400 g	110		

EMPFEHLUNG FÜR 2 PERSONEN

Ratsstuben Meisterstücke

Côte de Boeuf · Simmentaler Färse · mit Knochen · ca. 1400 g	110	Entrecôte Double · Färse ohne Knochen · ca. 1200 g	135
---	-----	---	-----

DAS BESTE RINDFLEISCH DER WELT

IGP Chianina · Toskana

die weißen Riesenrinder · von uns selbst ausgesucht in San Quirico d'Orcia

Bistecca alla Fiorentina · am Knochen gegrillt	96 / kg
Rib Eye Steak · gerne zum Teilen	112
Tagliata aus der Lende · ca. 500 g · auch gerne zum Teilen	85

BISTECCA MIND. CA. 1,2 KG · PREIS PRO KILOGRAMM

ORIGINAL JAPANISCHES WAGYU

Kobe & Kagoshima

Präfektur Kobe & Kagoshima · Grade A5 · BMS 9–10

Zertifiziertes Kobe Rinderfilet	90 / 100 g
Kagoshima Rinderfilet	60 / 100 g

SONDERGEWICHTE & TAGESPREISE AUF UNSERER EXTRA-KARTE

AUS DEM MEER

Der Fisch

- „Loch Duart“ Lachsfilet aus dem Ofen 36
 Champagnersauce · sautierter Blattspinat mit Pinienkernen · Röstkartoffeln
- Geangeltes Schwertfischfilet · kurz gebraten 38
 Miso-Shiso-Yuzu-Sauce · wilder Brokkoli · Fenchelsalat

DAZU

Die Beilagen

- | | |
|---|--|
| <p>Legendäre Trüffelpommes 16
 Parmesan · frisch gehobelter Trüffel aus Umbrien</p> <p>Süßkartoffel-Pommes 10
 geräuchertes Paprikapulver</p> <p>Gegrillter wilder Brokkoli 10
 Sesamsauce · Cashewkerne</p> <p>Geschmortes Ofengemüse der Saison 12
 im Ganzen geröstet · Nekkeas Olivenöl · mediterrane Kräuter · Label Rouge Knoblauch</p> | <p>Bratkartoffeln „Lyoner Art“ 13
 La Ratte Kartoffeln · Speck · rote Zwiebel · Petersilie</p> <p>Sautierter Blattspinat 10
 Schalotten · Butter · Knoblauch</p> <p>Hausgemachte Röstisticks 10
 Senfmayonnaise</p> <p>Ganzer Kopfsalat aus der Region 18
 Gorgonzola · Kernöldressing · Pinienkerne · Tomate · Kräuter · für 2 Personen</p> |
|---|--|

ZUM VERFEINERN

Die Saucen

- | | |
|---|---|
| <p>Jus · grüne Pfefferjus · Pfefferrahm · Cognac-Rahm 6</p> <p>Café de Paris Butter 4</p> <p>Getrüffelte Kalbsjus 12</p> | <p>Sauce Béarnaise 8</p> <p>Morchelrahmsauce 12</p> |
|---|---|