

Die Ratsstuben

LEONHARD BADER KULINARIK · ETTLINGEN

à la carte

HAUSGEMACHTE ZITRUS-LIMONADE

aus frisch gepressten Säften von Orange · Kalamansi · Mandarine · Yuzu · Limette · Zitrone

No. 1 · alkoholfrei & Minze · 0,5 l	10
No. 2 · mit „Il Re dei Re“ Limoncello aus der Toskana · 0,5 l	12
No. 3 · mit Prosecco · 0,5 l	16
... 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
Beef Yakitori Spieß Rinderfilet · Hoisin-Sauce · Koriander · Wasabi-Erdnusscrunch	12	Schweinskopf nach italienischer Art, knusprig gebacken Trüffelremoulade · Schnittlauchöl	9
Hausgebeiztes Lachsfilet Rösti · Meerrettichcreme	8	Tafelspitzsülze Meerrettichsauce · Schnittlauch	6
Pimientos de Padrón Meersalz	8		

VORSPEISEN & SUPPEN

Kalt · Warm

gerne auch zum Teilen

Spicy Thai Beef Salat Rinderfilet · Wasabi-Sojavinaigrette · Wassermelone · Tomate · Koriander · Ingwer · Frühlingslauch · Avocado	19	DOP Burrata aus Kampanien geschmolzene Kirschtomaten · Rhabarber · Himbeere · 13 Jahre gereifter Balsamico	16
Caesar Salat Parmesandressing · Romanasalat · Croutons · gehobelter Parmesan	16	Tatar vom Blue Fin Thunfisch Katsuobushi-Sojasauce	28
Gazpacho Andaluz Avocado · Thymian-Croutons	14	Ratsstuben Festtagssuppe Consommé Double vom Weiderind · Grießnockerl · Flädle · Markklößchen	13

DAS TATAR

À la minute & handgeschnitten

zu allen Tatargerichten servieren wir Pommes Frites

Rindertatar „Ratsstuben“

Kapern · Cornichons · Schalotten · Olivenöl

VORSPEISE 120 g **24** HAUPTGANG 220 g **39**

Veganes Tatar von sonnengereiften Tomaten

sizilianische Salzzitrone · Basilikum · Staudensellerie · + DOP Burrata aus Kampanien 4,50

VORSPEISE **17** HAUPTGANG **29**

HEIMISCHE LANDKÜCHE

Bodenständige Klassiker

Unser Zwiebelrostbraten · der Klassiker

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

42

Klassisches Wiener Schnitzel

Kalbsrücken · Kartoffelsalat · Gurkensalat mit Schmand · Zitrone · kalt gerührte Preiselbeeren
in Butterschmalz gebacken**38**

Cordon Bleu · das Original

Landschwein aus Baden-Württemberg · Kochschinken · Comté · Kartoffelsalat · Gurkensalat mit Schmand · Preiselbeeren
in Butterschmalz gebacken**33**

Hummer-Fischsuppe nach Helgoländer Art

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

VORSPEISE **18** HAUPTGANG **34**

FÜR PURISTEN & FLEISCHGENIESSER

Carpaccio

Carpaccio „Cipriani“

hauchdünn geschnittenes Rinderfilet · Cipriani-Dressing

26

Carpaccio · Ochsenlende

gereifte Ochsenlende · Nekkeas Olivenöl · Fleur de Sel

22Carpaccio Asiatico **24**

Rinderfilet · Ponzu-Yuzu-Dressing · Sesam · Wasabi-Erdnusscrunch

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 · nicht dry aged	125
Dry Aged aus unserer Reifekammer · limitiert	165

Rinderfilet · Färse · Selektion Ratsstuben	CA. 250 G · NICHT DRY AGED	56
Die Alte Kuh · Rib Eye oder Striploin	CA. 500 G · STRENG LIMITIERT	64
Rib Eye · Färse · Dry Aged	CA. 400 G	56
New York Strip · Färse · Dry Aged	CA. 400 G	56
„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	78

EMPFEHLUNG FÜR 2 PERSONEN

Ratsstuben Meisterstücke

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

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

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

*In unsere Reifekammer kommt nur bayerisches Fleisch von höchster Güte,
jedes Stück persönlich am Schlachthof ausgewählt.*

AUS DEM MEER

Der Fisch

„Loch Duart“ Lachsfilet aus dem Ofen

36

Champagnersauce · sautierter Blattspinat mit Pinienkernen · Röstkartoffeln

Norwegisches Kabeljaufilet · Vital & Summer Balance

38

Kokosmilch-Limettensud · Sommergemüse · Fenchel

DAZU

Die Beilagen

Legendäre Trüffelpommes

16

Parmesan · frisch gehobelter Trüffel aus Umbrien

Bratkartoffeln „Lyoner Art“

13

La Ratte Kartoffeln · Speck · rote Zwiebel · Petersilie

Süßkartoffel-Pommes

10

geräuchertes Paprikapulver

Sautierter Blattspinat

10

Schalotten · Butter · Knoblauch

Gegrillter wilder Brokkoli

10

Sesamsauce · Cashewkerne

Hausgemachte Röstisticks

10

Senfmayonnaise

Sautierte Pfifferlinge

15

Schalotten · Petersilie

Geschmortes Ofengemüse der Saison

12

im Ganzen geröstet · Nekkeas Olivenöl · mediterrane Kräuter · Label Rouge Knoblauch

ZUM VERFEINERN

Die Saucen

Jus · grüne Pfefferjus ·
Pfefferrahm · Cognac-Rahm

6

Sauce Béarnaise

8

Café de Paris Butter

4

Morchelrahmsauce

12

Getrüffelte Kalbsjus

12