

Die Ratsstuben

LEONHARD BADER KULINARIK · ETTLINGEN

à la carte

LIMONADE AUX AGRUMES MAISON

à base de jus fraîchement pressés d'orange · calamansi · mandarine · yuzu · citron vert · citron

N° 1 · sans alcool & menthe · 0,5 l	10
N° 2 · au limoncello « Il Re dei Re » de Toscane · 0,5 l	12
N° 3 · au Prosecco · 0,5 l	16
... ou le Negroni des Ratsstuben	10

STUZZICHINI

Petites assiettes & en-cas

à partager & à découvrir

Bao Bun « Hóng Shāo Niúròu Fàn » bœuf Dry Aged braisé à l'asiatique · radis · coriandre	13	Poitrine de porc à l'asiatique, croustillante cuite 24 h · kimchi épicé · mayo sésame-ponzu	9
Brochette Beef Yakitori filet de bœuf · sauce hoisin · coriandre · éclats cacahuète-wasabi	12	Tête de porc à l'italienne, croustillante rémoulade à la truffe · huile de ciboulette	9
Filet de saumon mariné maison rösti · crème de raifort	8	Gelée de tête de bœuf (Tafelspitz) sauce au raifort · ciboulette	6
Pimientos de Padrón fleur de sel	8		

ENTRÉES & POTAGES

Froid · Chaud

volontiers aussi à partager

Salade de bœuf thaï épicée filet de bœuf · vinaigrette wasabi-soja · pastèque · tomate · coriandre · gingembre · oignon nouveau · avocat	19	Salade de crabe des neiges, façon Key West mayonnaise · pousses de shiso · mesclun · sauce kalamansi	26
Burrata DOP de Campanie tomates cerises fondues · rhubarbe · framboise · vinaigre balsamique vieilli 13 ans	16	Salade César sauce au parmesan · laitue romaine · croûtons · copeaux de parmesan	16
Gazpacho Andaluz avocat · croûtons au thym	14	Potage de fête des Ratsstuben consommé double de bœuf de pâturage · quenelles de semoule · fines crêpes · quenelles à la moelle	13

LE TARTARE

À la minute & coupé au couteau

tous nos tartares sont servis avec des frites

Tartare de bœuf « Ratsstuben »

câpres · cornichons · échalotes · huile d'olive

ENTRÉE 120 g **24** PLAT 220 g **39**

Tartare végétal de tomates mûries au soleil

citron confit de Sicile · basilic · céleri branche · + burrata DOP de Campanie 4,50

ENTRÉE **17** PLAT **29**

CUISINE DU TERROIR

Grands classiques

Notre Zwiebelrostbraten · le classique

échine de bœuf de notre chambre de maturation vitrée · trois oignons · jus d'oignon au vin rouge · Spätzle aux œufs maison

42

Escalope viennoise classique

carré de veau · salade de pommes de terre · salade de concombre à la crème · citron · aïelles · frite au beurre clarifié

38

Cordon Bleu · l'original

porc fermier du Bade-Wurtemberg · jambon cuit · comté · salade de pommes de terre · salade de concombre à la crème · aïelles · frit au beurre clarifié

33

Soupe de poisson au homard, façon Helgoland

généreuse garniture de la mer & chair de homard · sauce rouille · baguette · servie en cocotte Staub

ENTRÉE **18** PLAT **34**

POUR LES PURISTES & AMATEURS DE VIANDE

Carpaccio

Carpaccio « Cipriani »

filet de bœuf coupé très finement · sauce Cipriani

26

Carpaccio « de Buey · 260 jours

»

bœuf maturé 260 jours · huile d'olive · fleur de sel · parmesan · câpres

26

Carpaccio · aloyau de bœuf

aloyau maturé · huile d'olive Nekkeas · fleur de sel

22

Carpaccio Asiatico

filet de bœuf · sauce ponzu-yuzu · sésame · éclats cacahuète-wasabi

24

DE NOTRE CHAMBRE DE MATURATION

La Viande

PARCE QUE NOUS AIMONS LE CHATEAUBRIAND

Chateaubriand

uniquement des cœurs de filet de la plus haute qualité · avec sauce béarnaise selon Auguste Escoffier · pour 2 personnes

Cœur de filet de bœuf · env. 750 g · non dry aged 125

Dry Aged de notre chambre de maturation · en édition limitée 165

Filet de bœuf · génisse · Sélection Ratsstuben ENV. 250 G · NON DRY AGED 56

« Die Alte Kuh » · Rib Eye ou Striploin ENV. 500 G · EN QUANTITÉ TRÈS LIMITÉE 64

Rib Eye · génisse · Dry Aged ENV. 400 G 56

New York Strip · génisse · Dry Aged ENV. 400 G 56

Rib Eye « Bone In » · génisse AVEC OS · ENV. 800 G 68

NY Club Steak « Bone In » · génisse AVEC OS · ENV. 800 G 68

Rib Eye · Rubia Gallega · Espagne ENV. 400 G 78

RECOMMANDATION POUR 2 PERSONNES

Pièces de maître des Ratsstuben

Côte de Bœuf · Simmental	110	Entrecôte Double · génisse	135
génisse · avec os · env. 1400 g		sans os · env. 1200 g	

VÉRITABLE WAGYU JAPONAIS

Kobe & Kagoshima

préfectures de Kobe & Kagoshima · Grade A5 · BMS 9-10

Filet de bœuf de Kobe certifié 90 / 100 g

Filet de bœuf de Kagoshima 60 / 100 g

POIDS SPÉCIAUX & PRIX DU JOUR SUR NOTRE CARTE SÉPARÉE

NOTRE PROMESSE DE QUALITÉ

*Seule une viande bavaroise de la plus haute qualité entre dans notre chambre de maturation,
chaque pièce sélectionnée personnellement à l'abattoir.*

DE LA MER

Le Poisson

Filet de saumon « Loch Duart » au four	36
sauce au champagne · épinards en branches sautés aux pignons · pommes de terre rissolées	
Filet de cabillaud norvégien · Vital & Summer Balance	38
bouillon lait de coco-citron vert · légumes d'été · fenouil	

POUR ACCOMPAGNER

Les Accompagnements

Nos légendaires frites à la truffe	16	Pommes de terre sautées « à la lyonnaise »	13
parmesan · truffe d'Ombrie fraîchement râpée		pommes La Ratte · lard · oignon rouge · persil	
Frites de patate douce	10	Épinards en branches sautés	10
paprika fumé		échalotes · beurre · ail	
Brocoli sauvage grillé	10	Bâtonnets de rösti maison	10
sauce sésame · noix de cajou		mayonnaise à la moutarde	
Girolles sautées	15	Légumes de saison rôtis au four	12
échalotes · persil		rôtis entiers · huile d'olive Nekkeas · herbes méditerranéennes · ail Label Rouge	

POUR SUBLIMER

Les Sauces

Jus · jus au poivre vert · crème au poivre · crème au cognac	6	Sauce béarnaise	8
Beurre Café de Paris	4	Sauce crémée aux morilles	12
Jus de veau truffé	12		