

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	Tafelspitzsülze	6
Rösti · Meerrettichcreme		Meerrettichsauce · Schnittlauch	

VORSPEISEN & SUPPEN

Kalt · Warm

gerne auch zum Teilen

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

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

41

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

32

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 · Parmesan

22

Carpaccio 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	125
Dry Aged aus unserer Reifekammer · limitiert	165

Rinderfilet · Färsen · Selektion Ratsstuben CA. 220 G	56
USDA Prime Beef Filet CA. 200 G	75
Rib Eye · Färsen · Dry Aged CA. 400 G	56
New York Strip · Färsen · Dry Aged CA. 400 G	56
„Bone In“ Rib Eye · Färsen AM KNOCHEN · CA. 800 G	68
„Bone In“ NY Club Steak · Färsen 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 Färsen · mit Knochen · ca. 1400 g	110	Entrecôte Double · Färsen 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	
Norwegisches Kabeljaufilet · Vital & Summer Balance	38
Kokosmilch-Limettensud · Sommergemüse · Fenchel	

DAZU

Die Beilagen

Legendäre Trüffelpommes	16	Bratkartoffeln „Lyoner Art“	13
Parmesan · frisch gehobelter Trüffel aus Umbrien		La Ratte Kartoffeln · Speck · rote Zwiebel · Petersilie	
Süßkartoffel-Pommes	10	Sautierter Blattspinat	10
geräuchertes Paprikapulver		Schalotten · Butter · Knoblauch	
Gegrillter wilder Brokkoli	10	Hausgemachte Röstisticks	10
Sesamsauce · Cashewkerne		Senfmayonnaise	
Sautierte Pfifferlinge	15	Geschmortes Ofengemüse der Saison	12
Schalotten · Petersilie		im Ganzen geröstet · Nekkeas Olivenöl · mediterrane Kräuter · Label Rouge Knoblauch	

ZUM TEILEN · FÜR 2 PERSONEN

Ganzer Kopfsalat aus der Region	18
Gorgonzola · Kernöldressing · Pinienkerne · Tomate · Kräuter	

ZUM VERFEINERN

Die Saucen

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