

Die Ratsstuben

LEONHARD BADER KULINARIK · ETTLINGEN

Menù à la carte

LIMONATA AGLI AGRUMI DELLA CASA

con succhi appena spremuti di arancia · calamansi · mandarino · yuzu · lime · limone

N. 1 · analcolica & menta · 0,5 l	10
N. 2 · con limoncello «Il Re dei Re» di Toscana · 0,5 l	12
N. 3 · con Prosecco · 0,5 l	16
..... oppure il nostro Negroni «Ratsstuben»	10

STUZZICHINI

Stuzzichini & piccoli antipasti

da condividere e assaggiare

Bao di manzo brasato «Hóng Shāo Niúròu» manzo frollato brasato all'asiatica · rapa · coriandolo	13	Pancetta croccante all'asiatica cotta 24 ore a bassa temperatura · kimchi piccante · maionese sesamo-ponzu	9
Spiedini di manzo · stile yakitori filetto di manzo · salsa hoisin · coriandolo · croccante di arachidi al wasabi	12	Testina di maiale croccante all'italiana maionese al tartufo · olio all'erba cipollina	9
Salmone marinato della casa rösti di patate · crema al rafano	8	Gelatina di Tafelspitz salsa al rafano · erba cipollina	6
Pimientos de Padrón sale marino	8		

VORSPEISEN & SUPPEN

Antipasti & zuppe

freddi · caldi · anche da condividere

Insalata di manzo piccante alla thai filetto di manzo · vinaigrette wasabi-soia · anguria · pomodoro · coriandolo · zenzero · cipollotto · avocado	19	Insalata di granchio reale «Key West» maionese · foglie di shiso · insalatine miste · dressing al calamansi	26
Burrata DOP dalla Campania pomodorini fusi · rabarbaro · lamponi · aceto balsamico invecchiato 13 anni	16	Caesar Salad dressing al parmigiano · lattuga romana · crostini · scaglie di parmigiano	16
Gazpacho andaluz avocado · crostini al timo	14	Zuppa delle feste «Ratsstuben» doppio consommé di manzo di pascolo · canederli di semolino · frittatine · canederli al midollo	13

DAS TATAR

La tartare · battuta al coltello su ordinazione

tutte le tartare sono servite con patatine fritte

Tartare di manzo «Ratsstuben»

capperi · cetriolini · cipollotto · olio d'oliva

Antipasto 120 g **24** Principale 220 g **39**

Tartare vegetariana di pomodori maturati al sole

limone sotto sale di Sicilia · basilico · sedano · con burrata DOP dalla Campania 4,50

Antipasto **17** Principale **29**

HEIMISCHE LANDKÜCHE

Classici della cucina regionale

Il leggendario Zwiebelrostbraten · classico

controfiletto dalla nostra cella di frollatura a vista · tre tipi di cipolla · salsa di cipolle al vino rosso · spätzle fatti in casa

42

Wiener Schnitzel di vitello · il classico

lombata di vitello · insalata di patate · insalata di cetrioli alla panna acida · limone · mirtilli rossi · dorato al burro

38

Cordon bleu · come una volta

maiale di fattoria del Baden-Württemberg · prosciutto cotto · Comté · insalata di patate · insalata di cetrioli · mirtilli rossi · dorato al burro

33

Bouillabaisse di Helgoland

ricca di pesce e astice · rouille · baguette · servita nella cocotte Staub

Antipasto **18** Principale **34**

CARPACCIO

Il carpaccio

Carpaccio «Cipriani»

filetto di manzo tagliato sottilissimo · salsa Cipriani

26

Carpaccio «de Buey · 260 giorni»

manzo frollato 260 giorni · olio d'oliva · fior di sale · parmigiano · capperi

26

Carpaccio · controfiletto

controfiletto frollato · olio d'oliva Nekkeas · fior di sale

22

Carpaccio asiatico

filetto di manzo · salsa ponzu · sesamo · croccante di arachidi al wasabi

24

AUS UNSERER REIFEKAMMER

Le carni pregiate

PERCHÉ AMIAMO LO CHATEAUBRIAND

Chateaubriand

solo il cuore del filetto di manzo, della migliore qualità · con sauce béarnaise secondo Escoffier · per 2 persone

Il cuore del filetto · ca. 750 g · non dry aged 125

Dry aged dalla nostra cella di frollatura · disponibilità limitata 165

Filetto di manzo · scottona · selezione Ratsstuben	ca. 250 g · non dry aged	56
«Die Alte Kuh» · rib eye o striploin	ca. 500 g · rigorosamente limitato	64
Rib eye · scottona · dry aged	ca. 400 g	56
New York strip · scottona · dry aged	ca. 400 g	56
Rib eye «bone in» · scottona	con osso · ca. 800 g	68
Strip steak «bone in» · scottona	con osso · ca. 800 g	68
Rib eye · Rubia Gallega · Spagna	ca. 400 g	78

CONSIGLIATO PER 2 PERSONE

I capolavori Ratsstuben

Côte de bœuf · Simmental

IIO

Entrecôte double · scottona

135

scottona · con osso · ca. 1400 g

senza osso · ca. 1200 g

AUTENTICO WAGYU GIAPPONESE

Kobe & Kagoshima

da Kobe e dalla prefettura di Kagoshima · qualità A5 · BMS 9–10

Filetto di manzo di Kobe certificato 90 / 100 g

Filetto di wagyu di Kagoshima 60 / 100 g

porzioni speciali e prezzi del giorno nel nostro menù dedicato

LA NOSTRA PROMESSA DI QUALITÀ

*Nella nostra cella di frollatura entra solo carne bavarese di altissima qualità,
ogni taglio selezionato personalmente al macello.*

AUS DEM MEER

Dal mare

Filetto di salmone «Loch Duart» gratinato	36
salsa allo champagne · spinaci saltati con pinoli · patate arrosto	
Filetto di skrei norvegese · leggero ed estivo	38
brodetto cocco e lime · verdure estive · finocchio	

DAZU

I contorni

Le leggendarie patatine al tartufo	16	Patate arrosto alla lionese	13
parmigiano · tartufo umbro grattugiato al momento		patate La Ratte · pancetta · cipolla rossa · prezzemolo	
Patatine di patate dolci	10	Spinaci saltati	10
paprika affumicata		cipollotto · burro · aglio	
Broccoli selvatici alla griglia	10	Bastoncini di rösti della casa	10
tahina · anacardi		maionese alla senape	
Finferli saltati	15	Verdure di stagione al forno	12
cipollotto · prezzemolo		arrostite intere · olio d'oliva Nekkeas · erbe mediterranee · aglio Label Rouge	

ZUM VERFEINERN

Le salse

Jus · salsa al pepe verde · crema al pepe · crema al cognac	6	Sauce béarnaise	8
Burro Café de Paris	4	Crema alle spugnole	12
Jus di vitello al tartufo	12		