



WILDER RITTER

CRÉATIF. NATUREL. PASSIONÉ.

Bienvenue au **GOURMETRESTAURANT WILDER RITTER**,

Mon nom est André Tienelt et c'est avec mon équipe que nous voulons vous offrir une soirée inoubliable et pleine de saveurs. Vous pouvez rire et que vous goutez dans l'assiette des autres est désiré par notre équipe

Manger doit être amusant!

Ma cuisine vit du produit. Au centre se trouve l'artisanat, l'art de la transformation– un goût familial et des souvenirs s'éveillent, emballé dans une interprétation moderne de repas classiques sans qu'on s'y attende. J'aime la cuisine badoise. Elle est authentique et offre beaucoup de possibilité pour la créativité. Ici dans l'Ortenau, ce n'est pas difficile d'acheter les meilleurs produits et ingrédients. D'innombrables sortes de fruits et légumes à côté d'herbes aromatiques, des troupeaux d'animaux sauvages et de bœufs ainsi que des peuplements de poissons d'eau douce sains.

Je présente des produits régionaux dans le menu « **PAYS DE BADE** ». Plus international dans le menu « **DU MONDE** ».

Je vous souhaite une soirée riche en saveurs,

Votre André Tienelt

P.S.: Si vous êtes touché par des allergies ou intolérances, veuillez nous le faire savoir. C'est avec plaisir que nous vous donnerons notre liste d'allergènes qui vous donnera des informations sur les allergènes et produits contenus dans tous les plats.

MENU PAYS DE BADE

Tomates multicolores Fromage à la crème Jus mousseux Herbes	€ 19
Céleri – Cuit dans une pâte salée Beurre de noix Graines de céleri Arômes barbecue	€ 22
Truite régionale – marinée crue Miso Forêt Noire Concombre Agrume	€ 24
Selle de chevreuil – asiatique Aubergine Brocoli sauvage Gyoza	€ 42
Parfait à l'aneth Concombre Ferdinand's Gin Pomme verte	€ 18

MENU COMPOSÉ DE 5 PLATS € 108 | VINS ACCOMPAGNEMENT € 70

MENU COMPOSÉ DE 4 PLATS € 95 | VINS ACCOMPAGNEMENT € 60

DEMANDEZ NOS BOISSONS NON ALCOOLISÉES

MENU DU MONDE

Maquereau à queue jaune – flambé € 32
Pomme verte | Dashi | Raifort

Langoustine d'Écosse – frit € 38
Carotte; marinée & oté de son jus | Sudachi | Kaffir

Colombe à l'étouffe – vernie € 32
Mûres | Chocolat noir | Pastilla

Agneau de la Provence – oriental € 48
Sauce Hollandaise | Tandoori | Pois chiche

Epoisses – Muesli € 18
Mirabelle | Grains de tournesol rôtis | Topinambour

Laitue sucrée € 18
Framboise | Yaourt | Citron

MENU COMPOSÉ DE 6 PLATS € 125 | VINS ACCOMPAGNEMENT € 85

MENU COMPOSÉ DE 5 PLATS € 115 | VINS ACCOMPAGNEMENT € 75

MENU COMPOSÉ DE 4 PLATS € 105 | VINS ACCOMPAGNEMENT € 65

NOTRE ÉQUIPE DE CUISINE EN PORTRAIT

CRÉATIF. NATUREL. PASSIONNÉ.



WILDER RITTER





FABIAN JÄNSCH – SOUCHEF & SAUCIER

... il mijote la viande la plus tendre et les meilleures sauces pour votre assiette

... un Ritter depuis 2012

„Le délice c’est...

... le résultat de la passion et d’une haute qualité. “

Né dans le Markgräfler Land, il a débuté sa carrière classiquement avec un apprentissage en cuisine dans sa terre natale. Après son apprentissage au Adler à Weil am Rhein, il a cherché un nouveau challenge le long de la route des vins et c’est ainsi qu’il est tombé sur le Ritter. À Durbach, il a su faire ses preuves entre les vignes et la forêt noire et en cuisine, on ne peut plus se passer de lui.



WILDER RITTER



JULIA SCHNIEPPER – GARDEMANGER

... L'envie de plus de délice fait vos entrées

... Un Ritter depuis 2012

„Le délice c'est...

... se prendre du temps pour les bonnes choses.“

Julia Schniepper est la seule femme de l'équipe. Après son apprentissage dans le Romantikhôtel Spielweg dans le Münstertal et quelques stations dans l'Allgäu, elle s'est désormais de retour non loin de sa terre natale. Depuis décembre 2012, elle défend sa place et est un pôle indispensable dans l'équipe.



WILDER RITTER