

Herzlich Willkommen, liebe Gäste!

REGIONAL | Für unsere Stubenkarte haben wir beste Produkte aus der Region Baden und dem Elsass zusammenzutragen. Diese Viktualien müssen in herausragender Qualität nach dem Motto: „vom Einfachen das Beste“ angeboten werden. Dies ist unsere Verpflichtung gegenüber unserer Region!

HANDWERK | Wir Köche verstehen uns in erster Linie als Verfechter des Handwerks. In der heutigen Konsumgesellschaft ist es daher wichtig gegen die permanente Übersüßung und Überaromatisierung unserer Geschmacksknospen anzukämpfen und „geerdete Lebensmittel“ auf den Tisch zu bringen.

GESCHMACK | Um guten Geschmack in ein Gericht zu zaubern, muss man das Produkt lieben. Wir lieben unsere Lebensmittel und gerade deswegen verzichten wir auf Geschmacksverstärker. Was wir servieren möchten, ist „ehrliche Küche“ völlig unverfälscht und naturbelassen.

TRADITION TRIFFT MODERNE | Gerichte, die auch zu dem hohen Bekanntheitsgrad des Ritters führten, wollen wir pflegen oder auch neu interpretieren. Auch aus dieser Tradition heraus wollen wir nicht jeder Modeerscheinung nachjagen, sondern uns rigoros zurückbesinnen.

IHRE MEINUNG | Nur durch Ihre konstruktive Kritik oder auch „Lobhudelei“ können wir uns stetig verbessern, um unser Vorhaben umzusetzen. Wir kochen für Sie! Ihre Anmerkungen sind immer herzlich willkommen und geradezu gewünscht.

ALLERGENE | Sollten Sie von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sein, geben Sie uns bitte Bescheid. Gerne reichen wir Ihnen unseren Ordner mit Auskunft über alle enthaltenen Allergene.

Schön, dass Sie bei uns sind und guten Appetit!



André Tienelt
Ihr Küchenleiter, einschließlich des gesamten Teams



ITTER STUBE

MITTAGSKARTE

VORSPEISEN

Winterlicher Salat mit geräucherter Entenbrust und eingelegter Birne € 17,00

Badischer „Salat Nizza“
mit Feinem vom Kalb und Schnittlauchvinaigrette € 19,50

SUPPEN

Suppe des Tages € 7,00

Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken € 8,50

HAUPTGERICHTE

Penne all'arrabbiata € 18,50

Wiener Schnitzel – klassisch –
mit Spätzle, Rahmsoße und kleinem Blattsalat € 23,00

Badischer Sauerbraten mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren € 23,50

Gebratener Fjord-Lachs auf Gemüse-Pilzragout
mit Meerrettichschaum und Pommes Dauphines € 26,50

Elsässer Perlhuhn auf Kaiserstühler Art
mit Thymian-Soufflé und Rotweinnudeln € 28,00

DESSERT UND KÄSE

Nougatbuchteln mit Apfelragout, Apfelparaggio und Tonkabohneneis € 6,00

Kleine Käseauswahl € 9,00

ENTRÉES

Salade d'hiver avec magret de canard fumée et une poire marinée € 17,00

„Salade niçoise“ badois
avec raffinées de veau et une vinaigrette à la ciboulette € 19,50

POTAGES

Soupe de jour € 7,00

Soupe aux oignons française gratinée € 8,50

PLATS PRINCIPAUX

Penne all'arrabiata € 18,50

Escalope viennoise avec spaetzle, sauce à la crème
et petite salade verte € 23,00

« Sauerbraten » badois avec des spätzles et airelles rouges € 23,50

Filet de saumon frit
sur un ragoût de champignons et de légumes et pommes dauphines € 26,50

Pintade d'Alsace
avec une Soufflé au thym, et nouilles à le vin rouge € 28,00

DESSERT ET FROMAGE

Profiterolles fournées avec du nougat, un ragoût de pommes,
un carpaccio de pommes et une glace de fève de tonka € 6,00

Sélection de fromages € 9,00

STARTERS

Seasonal salad served with smoked breast of duck and pickled pear € 17,00

„Salad Nizza“ Baden style
with small delicacies of veal and a chive vinaigrette € 19,50

SOUPS

Soup of the day € 7,00

French onion soup baked with cheese € 8,50

MAINCOURSES

Penne all'arrabiata € 18,50

Schnitzel "vienna" - classic -
with spaetzle, cream sauce and a small green salad € 23,00

Sour marinated beef with cranberries and handmade spaetzle € 23,50

Fried fjord salmon on a vegetable - mushroom ragout
served with horseradish foam and french dauphines € 26,50

Alsatian Guinea fowl cooked „Kaiserstuhl“ style
with a thyme soufflé and red wine noodles € 28,00

DESSERT AND CHEESE

Nougat cream puff with appleragout,
apple carpaccio and tonkabean ice-cream € 6,00

Small variety of cheese € 9,00

GETRÄNKE

Aperitif

Gordons Dry Gin	4cl	€ 3,00
Campari ¹	4cl	€ 5,00
Cynar	4cl	€ 5,00
Martini bianco dry rosso	4cl	€ 5,00
Pernod ¹	4cl	€ 5,00
Ricard	4cl	€ 6,00
Noilly Prat	4cl	€ 6,00

Erfrischungsgetränke

Coca Cola ^{1,3,9} light ^{1,3,9,12}	0,3l	€ 3,50
Fanta ^{1,3} Sprite	0,3l	€ 3,50
Thomas Henry Ginger Ale ¹	0,2l	€ 3,50
Thomas Henry Bitter Lemon ¹⁰	0,2l	€ 3,50
Thomas Henry Tonic Water ¹⁰	0,2l	€ 3,50

Mineralwasser

Schwarzwald-Sprudel Still Medium Classic	0,25l	€ 2,50
Schwarzwald-Sprudel Still Medium Classic	0,5l	€ 4,50
Schwarzwald-Sprudel Still Medium Classic	0,75l	€ 6,50

Säfte

Vaihinger Orange Apfel Traube	0,2l	€ 3,50
-----------------------------------	------	--------

Bier vom Fass

Ritter Bräu 1378	0,3l	€ 3,50
Kronen Pilsner	0,3l	€ 3,50
Ulmer helles Hefeweizen	0,3l	€ 3,50
Ulmer helles Hefeweizen	0,5l	€ 5,50

Bier aus der Flasche

Ulmer dunkles Hefeweizen	0,5l	€ 5,50
Ulmer Sportweizen alkoholfrei	0,5l	€ 4,50

Sekt

'Hotel Ritter Durbach' Hausmarke, Riesling brut, Baden	0,1l	€ 6,50
Alexander Laible Rosé Sekt Brut	0,1l	€ 7,00

Weissweine

2016 'Klingelberger' Riesling Qualitätswein trocken Weingut Andreas Männle, Baden	0,25l	€ 6,00
2015 'Durbacher Schloß Grohl' Riesling Kabinett trocken Gräflich Wolff Metternich'sches Weingut, Baden	0,25l	€ 8,00
2016 'Durbacher Plauelrain' Riesling Kabinett feinfruchtig Weingut Andreas Laible, Baden	0,25l	€ 9,00
2016 Grauburgunder Qualitätswein trocken Von der Mark / Walther, Baden	0,25l	€ 10,00
2016 'Alte Rebe'**** Riesling Qualitätswein trocken Weingut Alexander Laible, Baden	0,25l	€ 11,50
2014 Chardonnay Ortswein trocken Markgraf von Baden, Baden	0,25l	€ 12,00
2016 'Durbacher Steinberg Sauvignon Blanc Q.b.A trocken 'Edition Hotel Ritter Durbach' Durbacher WG, Baden	0,25l	€ 13,00

Roséweine

2016 Spätburgunder Rosé Qualitätswein trocken Weingut Andreas Männle, Baden	0,25l	€ 6,00
2015 'EXOT'*** Qualitätswein trocken Weingut Danner-DZ, Baden	0,25l	€ 13,00

Rotweine

2015 Spätburgunder Qualitätswein trocken Weingut Andreas Männle, Baden	0,25l	€ 6,00
2014 'Durbacher Kochberg' Spätburgunder Spätlese mild Durbacher Winzergenossenschaft, Baden	0,25l	€ 9,00
2015 Spätburgunder 'Gneis' VDP Ortswein trocken Weingut von Franckenstein, Baden	0,25l	€ 11,50
2014 Spätburgunder Qualitätswein trocken Jürgen von der Mark, Baden	0,25l	€ 12,00
2015 Valpolicella ‚Casal Vegri‘ Ca la Bionda, Venetien Italien	0,25l	€ 18,00
2010 'Steinberg' Cuvée Rot Durbacher Winzergenossenschaft, Baden	0,25l	€ 20,00

Süßwein

2008 'Durbacher Kochberg' Scheurebe Spätlese Weingut Heinrich Männle, Baden	0,05l	€ 6,50
2015 'Steinberg' Muskateller Kabinett Durbacher Winzergenossenschaft, Baden	0,05l	€ 6,50

Schnäpse von Martin Doll aus Durbach

Schlehe	2cl	€ 5,50
Zibärtli	2cl	€ 5,00
Delbar-Apfel	2cl	€ 4,50
Williams Christ	2cl	€ 4,50
Mirabelle	2cl	€ 3,50
Marc de Gewürztraminer	2cl	€ 3,50
Blutwurzeln	2cl	€ 4,00

Likör

Baily's Irish Cream	2cl	€ 3,00
Cointreau	2cl	€ 3,00
Fernet Branca Menta	2cl	€ 3,00
DOM Benedictine	2cl	€ 4,00
Grand Marnier	2cl	€ 4,00
Averna	4cl	€ 5,00
Ramazotti	4cl	€ 5,00

Spirituosen

Fürst Bismarck Korn	2cl	€ 3,00
Havana Club Rum 3 Jahre	2cl	€ 3,00
Smirnoff Vodka	2cl	€ 3,00
Malteser Aquavit	2cl	€ 3,00
Sierra Tequila Silver	2cl	€ 3,00
Tequila Jose Guervo Gold	2cl	€ 3,00
Jubiläums Aquavit	2cl	€ 3,50
Linie Aquavit	2cl	€ 4,00
Havana Club Rum 7 Jahre	2cl	€ 4,00

Kaffee

Kaffee ⁹	Tasse	€ 3,00
IDEE Kaffee entcoffeiniert auch als Espresso, Cappuccino & Co	Tasse	€ 3,00
Milchkaffee ⁹	Tasse	€ 3,50
Cappuccino ⁹	Tasse	€ 3,50
Espresso ⁹	Tasse	€ 3,00
Doppelter Espresso ⁹	Tasse	€ 5,00
Espresso Macchiato ⁹	Tasse	€ 3,00

Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Anti-oxidationsmittel
9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 12) enthält eine Phenylalaninquelle