

RITTER DURBACH KARTE

Herzlich Willkommen, liebe Gäste!

REGIONAL | Für unsere Ritterkarte haben wir beste Produkte aus der Region Baden und dem Elsass zusammengetragen. 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.

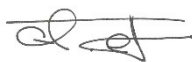
GESCHMACK | Um guten Geschmack in ein Gericht zu zaubern, muss man das Produkt lieben. Wir lieben unsere Lebensmittel und gerade deswegen verzichten wir auf Geschmacksverstärker. Was wir servieren möchten, ist „ehrliche Küche“ völlig unverfälscht und naturbelassen.

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

VORSPEISEN

Marinierter Wildkräutersalat mit Avocado und hausgebeiztem Lachs	17,00
Vitello Tonnato vom Freilandkalb mit Ruccola und Kapernäpfel	18,00

SUPPEN

Schaumsuppe von Frühlingskräutern mit gebratenen Garnelen	6,50
Ritters überbackene Schneckensuppe	8,50

HAUPTGERICHTE

Geschwenkte Linguine mit Bärlauchpesto, gerösteten Pinienkernen und gehobelten Parmesan	21,00
Badischer Sauerbraten mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren	23,50
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	24,00
Fjordlachs mit Cassoulet von Artischocken und Bohnen, mit gebratenen Kartoffelkissen und weißem Pfefferschäum	27,00
Gebratenes Filet vom Zander auf buntem Linsengemüse mit Kräutersauce und grünem Spargel	27,50
Geschmorte Lammkeule mit Gremoulata Jus, Bohnenragout und gratinierter Polenta	28,00

DESSERT UND KÄSE

Crème Brûlée mit Zitronenthymian aromatisiert, Himbeersorbet und Knusperstreusel	8,00
Unsere Schwarzwälder Kirsch im Glas	8,00
Käseauswahl vom Affineur Tourette in Straßbourg	14,00

ENTRÉES

Salade d'herbes sauvages marinée à l'avocat et au saumon mariné	17,00
Vitello tonnato au veau des pâturages avec de la roquette et des câpres	18,00

SOUPES

Soupe aux herbes de printemps avec des crevettes frites	6,50
Soupe d'escargots „Ritter“	8,50

PLATS PRINCIPAUX

Linguines au pesto à l'ail des ours, pignon de pin rôtis et parmesan rapé	21,00
« Sauerbraten » de Baden, spaetzle et airelles rouges	23,50
Escalope viennoise, pommes de terre persillées et salade de concombres	24,00
Saumon du fjord avec cassoulet d'artichauts et d'haricots, coussins de pommes de terre, espuma de poivre blanc	27,00
Filet de sandre rôti aux lentilles colorées, sauce aux herbes et asperges vertes	27,50
Gigot d'agneau braisé au jus „Gremolata“, ragoût d'haricots et polenta gratinée	28,00

DESSERT ET FROMAGE

Crème Brûlée au thym citronné, sorbet framboise et copeaux croustillants	8,00
Notre forêt noire revisitée en verrine	8,00
Sélection de fromage affinés par „Tourette“ de Strasbourg	14,00

STARTERS

Marinated wild herb salad with avocado and home-made salmon	17,00
Vitello tonnato with grazing calf with rocket and capers	18,00

SOUPS

Spring herb foam soup with fried shrimps	6,50
Ritters snail soup	8,50

MAIN COURSE

Linguine with wild garlic pesto, roasted pine nuts and grated parmesan	21,00
Sour marinated beef with cranberries and spaetzle	23,50
Schnitzel “vienna” - classic - with parsley potatoes and cucumber salad	24,00
Fjord salmon, artichokes and beans cassoulet with potatoes gnocchis style and white pepper foam	27,00
Fried pike-perch fillet served with colored beans, herbs gravy and green asparagus	27,50
Braised lamb with “gremolata” juice, beans stew and gratinated polenta	28,00

DESSERT AND CHEESE

Crème Brûlée flavoured with lemon thyme, raspberry sorbet and crispy chips	8,00
Our black forest revisited in a glass jar	8,00
Cheese selection from affineur „Tourette“ in Strasbourg	14,00

GETRÄNKE

SCHÄUMEND

	0.1L
BENOIT TARLANT, CHAMPAGNE	15
BENOIT MARGUET ROSÉ, CHAMPAGNE	17
STAUFENBERG RIESLING SEKT RITTER EDITION	7
ALEXANDER LAIBLE ROSÉ SEKT	7,5
DUTTENHOFER APFELSEKT ALKOHOLFREI	6
JÖRG GEIGER FRÜHLINGSDUFT ALKOHOLFREI	6
JÖRG GEIGER AECHT HERB ALKOHOLFREI	6

WEIN

	0.1L
UNSERE RITTER SELEKTIONSWEINE AUS DER STEINBERG LAGE	
SAUVIGNON BLANC	6,5
WEISSBURGUNDER	6,5
CUVÉE ROT	9

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

	0.33L
ELEPHANT EISTEE POMMES GRANAT	6
ELEPHANT EISTEE BLUEBERRY	6
FRITZ KOLA	5
FRITZ ORANGENLIMO	5
	0,5L
PAULANER SPEZI	6

BIER

	0.3L
RITTERBRÄU ‚VOM FASS‘	3,7
KRONEN PILSNER ‚VOM FASS‘	3,7
CLAUSTHALER ALKOHOLFREI 0,33L	3,7
	0,5L
ULMER HEFEWEIZEN	5,5
ULMER SPORTWEIZEN	4,5
	0,75L
FRIEDRICHBIER ADMIRAL IPA	20

SPIRITUOSEN REGIONAL

MARTIN DOLL, DURBACH

	2CL
ZIBÄRTLE	6,5
MIRABELLE	5
BLUTWURZ	6

MICHAEL SCHEIBEL KAPPELRODECK

	2CL
ZIBÄRTLE ‚ALTE ZEIT‘	10
WILDER BERGKIRSCH ‚ALTE ZEIT‘	10
GELBE BERGPFLAUME ‚ALTE ZEIT‘	12

MARKUS WURTH, ALTENHEIM

	2CL
L´URTIKA	9,5
ROSENAPFEL	13
SCHWARZWÄLDER KIRSCH	13
HIMBEER EIERLIKÖR	9
HIMBEELIKÖR	8

WILD, GEGENBACH

	2CL
VOGELBEERE	9
NÄGELE´S BIRNE	9
MARC VON SAUVIGNON BLANC UND GRIS	10,5

SCHLOSS STAUFENBERG, DURBACH

	2CL
WILLIAMS NATURTRÜB	7,5