

MITTAGSKARTE ‚RITTER STUBE‘

VON MONTAG BIS FREITAG

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



RITTER STUBE

Stand: 03/04/19/ Änderungen vorbehalten!