

Herzlich Willkommen, liebe Gäste!

REGIONAL | Für unsere Stubenkarte 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



ITTER STUBE

MITTAGSKARTE

VORSPEISEN

Marinierter Feldsalat mit Speck und Kracherle € 13,50

Marinierter Herbstsalat mit Feigensendressing,
eingelegter Birne und hausgebeiztem Lachs € 18,00

SUPPEN

Tagessuppe € 6,50

Ritters überbackene Schneckensuppe € 8,50

HAUPTGERICHTE

Rehragout mit Spätzle, Brokkoli und Preiselbeeren € 19,50

Gebratene Kartoffelravioli mit rote Beete, Apfel und Meerrettich € 23,00

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat € 23,00

Gebratener Fjord-Lachs auf Gemüse-Pilzragout
mit Meerrettich und Pommes Daphines € 27,00

In Spätburgunder geschmortes Kalbsbäckchen
auf Semmelpilzknödel mit kleinem Gemüse € 28,50

DESSERT UND KÄSE

Joghurtmousse mit dreierlei Mandarine und Lebkuchenbiskuit € 6,00

Kleine Käseauswahl € 9,00

ENTRÉES

Mâche avec jambon et croutons € 13,50

Salade d'automne avec un assaisonnement à la moutarde et aux figues,
une poire confite et du saumon mariné maison € 18,00

POTAGES

Soupe de jour € 6,50

La soupe aux escargots gratinée du Ritter € 8,50

PLATS PRINCIPAUX

Ragout de gibier avec du spätzle, brocoli et airelles rouges € 19,50

Ravioli de pomme de terre frites
avec de betterave, des pommes et du raifort € 23,00

Escalope viennoise
avec des pommes de terre sautées et une salade de concombres € 23,00

Saumon du fjord frit sur un ragoût de champignons et de légumes
avec des pommes dauphines et du raifort € 27,00

Joues de veau braisées en pinot noir avec des boulettes à base de pain
et de champignon et des petits légumes € 28,50

DESSERT ET FROMAGE

Tranche de mousse au yaourt avec un trio de mandarin et pain d'épice € 6,00

Sélection de fromages € 9,00

STARTERS

Lambs lettuce with bacon and croutons € 13,50

Marinated autumn salad
with fig-mustard-dressing, pears and pickled salmon € 18,00

SOUPS

Soup of the day € 6,50

Ritters Snail soup € 8,50

MAINCOURSES

Ragout of venison served with spaetzli, broccoli and cranberries € 19,50

Fried potato – ravioli
served with beetroot, apple and horseradish € 23,00

Schnitzel "vienna"
with pan-fried potatoes and cucumber salad € 23,00

Fried fjord-salmon on a vegetable-mushroom ragout
served with horseradish and "Pommes dauphines" € 27,00

Veal cheeks braised in pinot noir
served on bread-mushroom-dumplings with vegetables € 28,50

DESSERT AND CHEESE

Yogurt-cream-cake with three kinds of tangerine and ginger bread € 6,00

Small variety of cheese € 9,00

GETRÄNKE

Aperitif

| | | |
|------------------------------|-----|--------|
| 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 |
| 2017 '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 |
| 2017 'Alte Rebe'**** Riesling Qualitätswein trocken Weingut Alexander Laible, Baden | 0,25l | € 11,50 |
| 2016 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

| | | |
|--|-------|---------|
| 2017 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

| | | |
|--|-------|---------|
| 2016 Spätburgunder Qualitätswein trocken Weingut Andreas Männle, Baden | 0,25l | € 6,00 |
| 2015 'Durbacher Kochberg' Spätburgunder Spätlese mild Durbacher Winzergenossenschaft, Baden | 0,25l | € 9,00 |
| 2017 Spätburgunder 'Plaisir' trocken Weingut Pieper Basler, Baden | 0,25l | € 11,50 |
| 2015 Spätburgunder Qualitätswein trocken Jürgen von der Mark, Baden | 0,25l | € 12,00 |
| 2014 Emilio Valerio Laderas de Montejurra, Dicastillo-Navarra, Spanien | 0,25l | € 12,00 |
| 2013 'Steinberg' Cuvée Rot Durbacher Winzergenossenschaft, Baden | 0,25l | € 20,00 |

Süßwein

| | | |
|--|-------|--------|
| 2008 'Durbacher Kochberg' Scheurebe Spätlese Weingut Heinrich Männle, Baden | 0,05l | € 6,50 |
| 2016 '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