

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 Wintersalat mit Feigensenfdressing,
eingelegter Birne und hausgebeiztem Lachs € 18,00

Marinierte Rinderfiletscheiben mit Trüffelmayonnaise,
Kräuterschaum und Parmesan € 20,50

SUPPEN

Tagessuppe € 6,50

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Tandoori und gerösteten Kernen € 8,50

HAUPTGERICHTE

Rehragout mit Brokkoli, Spätzle und Preiselbeeren € 20,00

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

Wiener Schnitzel – klassisch – mit Bratkartoffeln und Gurkensalat € 24,00

Gebratenes Filet vom Zander mit glasiertem Spitzkohl,
Ingwer und Kürbis-Gnocchi € 27,50

Geschmorte Lammhaxe mit Ras el-Hanout,
glasierte Urmöhren und Dattel-Bulgur € 28,00

DESSERT UND KÄSE

Joghurtmousse mit dreierlei Mandarine und Lebkuchenbiskuit € 6,00

Kleine Käseauswahl € 9,00

ENTRÉES

Salade d'hiver, assaisonnement à la moutarde et aux figues,
poire confite et saumon mariné maison € 18,00

Filet de bœuf – tranches marinées
mayonnaise à la truffe, une mousse d'herbes et du parmesan € 20,50

POTAGES

Soupe de jour € 6,50

Soupe au potiron au épices tandoori et aux graines grillées € 8,50

PLATS PRINCIPAUX

Ragout de cerf aux airelles, « spätzle » et brocolis € 20,00

Ravioli de pomme de terre frites
aux betteraves, aux pommes et au raifort € 23,00

Escalope viennoise avec des pommes de terre sautées et une salade
de concombres € 24,00

Filet de sandre frit avec du chou pointu glacé, du gingembre
et des gnocchis au potiron € 27,50

Gigot d'agneau braisé au Ras el hanout,
carottes glacées et boulgour aux dattes € 28,00

DESSERT ET FROMAGE

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

Sélection de fromages € 9,00

STARTERS

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

Beef tenderloin stripes with truffle mayonnaise,
herb foam and parmesan € 20,50

SOUPS

Soup of the day € 6,50

Cream soup of pumpkin with tandoori and roasted pumpkin seeds € 8,50

MAINCOURSES

Venison ragout with cranberry, "spätzle" and broccoli € 20,00

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

Schnitzel "vienna" - classic -
with pan-fried potatoes and cucumber salad € 24,00

Fried pike-perch fillet served with glazed cabbage,
ginger and pumpkin-gnocchi € 27,50

Braised lamb with ras el-hanout, glazed carrots and date bulgur € 28,00

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
2016 '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
Blutwurz	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