

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 Übersättigung 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

Feldsalat in Bratkartoffeldressing mit Speck und Kracherle € 13,50

Im Ofen geschmortes Rübengemüse
mit Ziegenkäse, Walnüssen und marinierten Wildkräutern € 17,00

SUPPEN

Süßkartoffelsuppe € 8,00

Ritters überbackene Schneckensuppe € 8,50

HAUPTGERICHTE

Pilze à la crème mit Tagliatelle, Kirschtomaten und Rucola € 14,00

Kalbsmaultaschen im Kalbsfond mit Zwiebelschmelze € 16,00

Rehragout mit Mandelbrokkoli und Spätzle € 20,50

Gebratene Hähnchenbrust vom Hofgut Silva
auf Kräuterrisotto mit Chorizosoße und Ofentomaten € 22,00

Heimische Forelle „Müllerin“
mit Dillkartoffeln und zitronigem Gurkensalat € 26,00

DESSERT UND KÄSE

Rosmarin Panna Cotta mit Brombeere und Schokoladenstreusel € 6,00

Kleine Käseauswahl € 9,00

ENTRÉES

Maché marinée dans une vinaigrette de pomme de terre,
avec jambon et Croûtons € 13,50

Navets braisés au four
avec du fromage de chèvre, des noix et des herbes sauvages marinées € 17,00

POTAGES

Soupe au patate douce € 8,00

La soupe aux escargots gratinée du Ritter € 8,50

PLATS PRINCIPAUX

Champignons á la crème
avec la tagliatelle, tomates cerises et roquette € 14,00

Raviolis souabes de veau dans un fond de veau
avec à l'état fondu d'oignon € 16,00

Ragout de gibier avec brocoli et Spätzle € 20,50

Escalope de Poulet avec un risotto a l'Herbés,
sauce au chorizo et tomates cuit au four € 22,00

Truite „Ritter Durbach“
avec pommes de terre à l'aneth et une salade citronnée de concombre € 26,00

DESSERT ET FROMAGE

Panna cotta au romarin avec des mûres et des copeaux de chocolat € 6,00

Sélection de fromages € 9,00

STARTERS

Lambs Lettuce marinated with a potato dressing,
served with bacon and croutons € 13,50

Variety of Turnips braised in the oven
with goat cheese, walnuts and marinated herbs € 17,00

SOUPS

Sweet potato soup € 8,00

Ritters Snail soup € 8,50

MAINCOURSES

Mushrooms with cream
served with tagliatelle, cherry-tomatoes and arugula € 14,00

Pasta squares filled with veal-meat in veal-fond with onion-melt € 16,00

Ragout of venison served with broccoli and spaetzli € 20,50

Chicken breast with a herbal risotto,
chorizo sauce and baked tomatoes € 22,00

Regional Trout „Ritter Durbach“
with dill potatoes and a cucumber salad with lemon dressing € 26,00

DESSERT AND CHEESE

Rosemary Panna Cotta with blackberries and chocolate crumble € 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 Phenylalinquelle