

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

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

### SUPPEN

Tagessuppe € 6,50

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Tandoori und gerösteten Kernen € 9,00

### HAUPTGERICHTE

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

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat € 23,00

Kotelette vom Wollschwein an bayrisch Kraut  
mit Bratkartoffeln und Rosmarinjus € 27,00

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

Rosa gebratene Keule vom heimischen Reh  
mit Spätzle, Gewürzbirne und Morchelrahmsouße € 28,00

### DESSERT UND KÄSE

Joghurtmousse mit dreierlei Mandarine und Lebkuchenbiskuit € 6,00

Kleine Käseauswahl € 9,00

**ENTRÉES**

Mâche avec jambon et croutons € 13,50

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

**POTAGES**

Soupe de jour € 6,50

Soupe au potiron tandoori avec des graines grillées € 8,50

**PLATS PRINCIPAUX**

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

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

Haché de porc de Mangalica avec chou bavarois, pommes de terre frites et jus de romarin € 27,00

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

Gigot de chevreuil local rôti médium avec des spätzles, poire marinée et sauce à la crème et aux morilles € 28,00

**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

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

**SOUPS**

Soup of the day € 6,50

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

**MAINCOURSES**

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

Schnitzel “vienna” - classic - with pan-fried potatoes and cucumber salad € 23,00

Mangalitzka Pork Cutlet with Bavarian cabbage, pan-fried potatoes and a rosemary jus € 27,00

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

Medium cooked haunch of venison from the region served with spaetzle, spiced pear and a morel-cream-sauce € 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 <sup>1</sup>	4cl	€ 5,00
Cynar	4cl	€ 5,00
Martini bianco   dry   rosso	4cl	€ 5,00
Pernod <sup>1</sup>	4cl	€ 5,00
Ricard	4cl	€ 6,00
Noilly Prat	4cl	€ 6,00

### Erfrischungsgetränke

Coca Cola <sup>1,3,9</sup>   light <sup>1,3,9,12</sup>	0,3l	€ 3,50
Fanta <sup>1,3</sup>   Sprite	0,3l	€ 3,50
Thomas Henry Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2l	€ 3,50
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,2l	€ 3,50
Thomas Henry Tonic Water <sup>10</sup>	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
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 <sup>9</sup>	Tasse	€ 3,00
IDEE Kaffee entcoffeiniert auch als Espresso, Cappuccino & Co	Tasse	€ 3,00
Milchkaffee <sup>9</sup>	Tasse	€ 3,50
Cappuccino <sup>9</sup>	Tasse	€ 3,50
Espresso <sup>9</sup>	Tasse	€ 3,00
Doppelter Espresso <sup>9</sup>	Tasse	€ 5,00
Espresso Macchiato <sup>9</sup>	Tasse	€ 3,00

### Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Anti-oxidationsmittel  
9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 12) enthält eine Phenylalaninquelle