

...Liebe Gäste & Freunde von regionaler Esskultur!

**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 naturbellassen.

**TRADITION TRIFFT MODERNE** | Gerichte die auch für den hohen Bekanntheitsgrad des Ritters gesorgt haben, wollen wir pflegen oder auch neu interpretieren. Diese Traditionsgerichte haben wir mit unserem Ritter-Logo versehen. Auch aus dieser Tradition heraus wollen wir nicht jeder Modeerscheinung nachjagen, sondern uns rigoros zurückzurückbesinnen.

**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. Gern 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



**RITTER STUBE**

## 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 Gräflisch Wolff Metternich'sches Weingut, Baden	0,25l	8,00 €
2017 'Durbacher Plaelrain' Riesling Kabinett feinfruchtig Weingut Andreas Laible, Baden	0,25l	9,00 €
2016 Grauburgunder Qualitätswein trocken Von der Mark/Walter, Baden	0,25l	10,00 €
2017 'Alte Rebe'*** Riesling Qualitätswein trocken Weingut Alexander Laible, Baden	0,25l	11,50 €
2016 Chardonnay 1. Lage trocken Markgraf von Baden, Baden	0,25l	13,00 €
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 <sup>***</sup> ' Qualitätswein trocken Weingut Danner-DZ, Baden	0,25l	14,00 €

## **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' Cuvee Rot Durbacher Winzergenossenschaft, Baden	0,25l	20,00 €

## **SÜSSWEIN**

2008 'Durbacher Kochberg' Scheurebe Spätlese Weingut Heinrich Männle, Baden	0,1l	6,50 €
2016 Steinberg Muskateller Kabinett Durbacher Winzergenossenschaft, Baden	0,1l	7,50 €

## DAS STUBEN MENÜ

### GENIESSEN SIE EIN MENÜ IHRER WAHL

Bitte wählen Sie Ihr Menü aus den Speisen auf dieser Seite.

Im Ofen geschmortes Rübengemüse mit Ziegenkäse, Walnüssen und marinierten Wildkräutern

Marinierter Herbstsalat mit Feigensendressing, eingelegter Birne und hausgebeiztem Lachs

••••

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Tandoori und gerösteten Kernen

Consommé vom heimischen Wild mit Gemüse und Rehnocken

••••

Gebratener Fjord-Lachs auf Gemüse-Pilzragout mit Meerrettich und Pommes Dauphines

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

••••

Badischer Sauerbraten mit würziger Pfefferkuchensoße, Spätzle und Preiselbeeren

Rosa gebratene Keule vom heimischen Reh mit Spätzle, Gewürzbirne und Morchelrahmsauce

••••

Joghurtmousseschnitte mit dreierlei Mandarine und Lebkuchenbiskuit

Käseauswahl ‚Hotel Ritter Durbach‘

### WEINBEGLEITUNG

3 GÄNGE ZU € 42,00 (VORSPEISE, HAUPTGANG, DESSERT)

€ 30,00

4 GÄNGE ZU € 51,00 (VORSPEISE, SUPPE, HAUPTGANG, DESSERT)

€ 40,00

5 GÄNGE ZU € 62,00 (VORSPEISE, SUPPE, ZWISCHENGERICHT, HAUPTGANG, DESSERT)

€ 50,00

## VEGANES MENÜ

Marinierte Austernpilze mit eingelegtem Gemüse, Orangenmayonnaise und Wildkräutern € 16,50

••••

Sauerkraut – Kokos Suppe mit Ananas € 8,00

••••

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

••••

Apfelstrudel mit veganem Vanilleeis € 9,50

Menüpreis € 46,00

ENTDECKEN SIE DAS WEINLAND BADEN - 4 GANG WEINBEGLEITUNG € 40

## **VORSPEISEN**

Marinierter Feldsalat mit Speck und Kracherle	€ 13,50
Im Ofen geschmortes Rübengemüse mit Ziegenkäse, Walnüssen und marinierten Wildkräutern	€ 17,00
Marinierter Herbstsalat mit Feigensendressing, eingelegter Birne und hausgebeiztem Lachs	€ 18,00
Marinierte Rinderfiletscheiben mit Trüffelmayonnaise, Kräuterschaum und Parmesan	€ 20,50
Selektion kleiner Köstlichkeiten Rinderfiletscheiben   Bunte Rüben   Herbstsalat	€ 26,00

## **SUPPEN**

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Tandoori und gerösteten Kernen	€ 8,50
Ritters überbackene Schneckensuppe Das Kultgericht aus der Ritter-Küche! Seit 1969 nach dem Geheimrezept von Wilhelm Brunner zubereitet.	€ 8,50
Consommé vom heimischen Wild mit Gemüse und Rehnocken	€ 9,00



## **FISCHGERICHTE**

Heimische Forelle "Ritter Durbach " mit Büsumer Krabben, Rotweinschalotten, Dillkartoffeln und zitronigem Gurkensalat € 26,00

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

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

## **FLEISCHGERICHTE**

Badischer Sauerbraten mit würziger Pfefferkuchensoße, Spätzle und Preiselbeeren € 23,50

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

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

Gratinierter Kalbsrücken, Artischocken-Bohngemüse mit Thymiangnocchi und Rosmarinjus. € 30,00

Filetsteak vom Weiderind (ca.220g) auf gebratenen Pilzen mit Speckbohnen, Steakhouse-Pommes und Portweinjus € 39,50

*Für 2 Personen – Vorfreude 35 min.*

Im Ofen glasierte Bauernente mit Schwarzwurzelragout, Macairekartoffeln und Orangenjus € 32,00 p.P.

## DESSERT

Schokoladen-Erdnuss-Tarte mit Banane, Passionsfrucht und Salzkaramelleis € 13,00

Armer Ritter mit Tonkabohneneis und Riesling Sabayon € 13,00



### VEGAN UND LACTOSEFREI

Apfelstrudel mit veganem Vanilleeis € 9,50

### DREI SÜSSIGKEITEN

Joghurtmousse mit dreierlei Mandarine und Lebkuchenbiskuit € 6,00

Rosmarin Panna Cotta mit Brombeere und Schokoladenstreusel € 6,00

Topfenknödel mit pochierter Birne und Nougateis € 6,00

als Dessertvariation € 14,50

KÄSEAUWAHL ‚HOTEL RITTER DURBACH‘ VON AFFINEUR TOURETTE IN STRASBOURG € 14,00

Tome des Bauges | Fleur de Sauge | Valencay | Soumaintrain | Comté extra vieux



## GETRÄNKE

### APERITIF

Aperol <sup>1</sup>	4cl	5,00 €
Campari <sup>1</sup>	5cl	5,00 €
Cynar	4cl	5,00 €
Gordons Dry Gin	2cl	3,00 €
Martini bianco   dry   rosso	4cl	5,00 €
Noilly Prat	4cl	6,00 €
Pernod <sup>1</sup>	4cl	5,00 €
Ricard	4cl	6,00 €

### BIER

Ritter Bräu 1378	0,3l	3,50 €
Kronen Pilsner	0,3l	3,50 €
Ulmer Hefeweizen	0,5l	5,50 €
Clausthaler alkoholfrei extra herb	0,33l	3,50 €

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmackvertärker 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel  
12) enthält eine Phenylalininquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz

## MINERALWASSER

Schwarzwald-Sprudel Still	0,25l	2,50 €
Schwarzwald-Sprudel Medium	0,25l	2,50 €
Schwarzwald-Sprudel Classic	0,25l	2,50 €
Schwarzwald-Sprudel Still	0,5l	4,50 €
Schwarzwald-Sprudel Medium	0,5l	4,50 €
Schwarzwald-Sprudel Classic	0,5l	4,50 €
Schwarzwald-Sprudel Still	0,75l	6,50 €
Schwarzwald-Sprudel Medium	0,75l	6,50 €
Schwarzwald-Sprudel Classic	0,75l	6,50 €
Hornberger Lebensquell Still	0,3l	3,50 €
Hornberger Lebensquell Still	1l	7,00 €
Gerolsteiner Naturell	0,75l	6,50 €
Gerolsteiner Klassik	0,75l	6,50 €

## SÄFTE

Vaihinger Apfelsaft	0,2l	3,50 €
Vaihinger Orangensaft	0,2l	3,50 €
Vaihinger Traubensaft rot	0,2l	3,50 €

## 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 €
Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,2l	3,50 €
Tonic Water <sup>10</sup>	0,2l	3,50 €
Spicy Ginger <sup>10</sup>	0,2l	3,50 €

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmackvertärker 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel 12) enthält eine Phenylalininquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz

## SPIRITUOSEN

Averna	4cl	5,00 €
Fernet Branca   Menta	2cl	3,00 €
Fürst Bismarck Korn	2cl	3,00 €
Havana Club Rum 3 Jahre	2cl	3,00 €
Havana Club Rum 7 Jahre	2cl	4,00 €
Remy Martin Cognac V.S.O.P.	2cl	5,00 €
Jubiläums Aquavit	2cl	3,50 €
Linie Aquavit	2cl	4,00 €
Malteser Aquavit	2cl	3,00 €
Smirnoff Vodka	2cl	3,00 €
Sierra Tequila Silver	2cl	3,00 €
Tequila Jose Guervo Gold	2cl	3,00 €

## LIKÖR

Amaretto di Saronno	2cl	3,00 €
Bailey's Irish Cream	4cl	7,00 €
Cointreau	2cl	3,00 €
D.O.M. Benedectine	2cl	4,00 €
Grand Marnier	2cl	4,00 €
Havana Club Rum 7 Jahre	2cl	4,00 €
Ramazotti	4cl	5,00 €

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksvertärker 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel 12) enthält eine Phenylalininquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz

## KAFFEE

Kaffee <sup>9</sup>	Tasse	3,00 €
Kaffee <sup>9</sup>	Kännchen 0,3l	4,00 €
Milchkaffee <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 €
Cappuccino <sup>9</sup>	Tasse	3,50 €
Latte Macchiato <sup>9</sup>	0,3l	3,50 €
IDEE Kaffee entcoffiniert	Tasse	3,00 €

Auch als Espresso, Cappuccino & Co.

## MILCHGETRÄNKE

Heisse   Kalte Milch	0,2l	2,00 €
Heisse   Kalte Schokolade Dunkel	0,2l	3,50 €
Heisse   Kalte Schokolade Weiss	0,2l	3,50 €
Lattino Cool Flavor	0,3l	3,50 €

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmackvertärker 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel 12) enthält eine Phenylalininquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz