



**WILDER RITTER**

KREATIV. NATÜRLICH. LEIDENSCHAFTLICH.

Herzlich Willkommen im **GOURMETRESTAURANT WILDER RITTER**,

mein Name ist André Tienelt und gemeinsam mit meinem Team wollen wir Ihnen einen unvergesslichen Abend schenken. Es darf gelacht werden und probieren vom Teller des Anderen ist ausdrücklich erwünscht. *Essen soll Spaß machen!*

Meine Küche lebt vom Produkt. Im Mittelpunkt steht das Handwerk, die Kunst der Verwandlung – ein vertrauter Geschmack der Erinnerungen weckt, unerwartet verpackt in modernen Interpretationen klassischer Gerichte. Ich mag die badische Küche. Sie ist authentisch und bietet mir Raum für Kreativität. Hier in der Ortenau fällt es nicht schwer beste Produkte und Zutaten zu kaufen. Unzählige Obst- und Gemüsesorten finden sich neben Kräutern, heimischen Wild- und Rinderherden sowie gesunden Süßwasser-Fischbeständen.

Regionale Produkte präsentiere ich Ihnen im Menu **,VON HIER‘**, etwas internationaler ist das Menu **,VON WELT‘**.

Ich wünsche Ihnen einen genussreichen Abend,

Ihr André Tienelt

*P.S.: Sollten Sie von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sein, sprechen Sie uns bitte an.*

*Gern reichen wir Ihnen unseren Allergenordner, welcher detailliert Auskunft über enthaltene Allergene und Zutaten aller Speisen gibt.*

## „VON HIER“

Heimischer Saibling – in Kombucha gebeizt € 24  
Kohlrabi | Butterbrösel | Birne

Buntes Rübengemüse € 22  
Apfel | Gewürztee | Korinthen

Kraichgauer Landschwein – pulled pork € 19  
Steam bun | Nashi Birnenvinaigrette | Lauch gegrillt

Perlhuhn – aus dem Elsass € 42  
Morcheln | Erbsensaft | Essenz

Dickmilch € 18  
Tee | Honig | Trauben

MENÜPREIS 5 GÄNGE € 108 | WEINBEGLEITUNG 5 GÄNGE € 70

MENÜPREIS 4 GÄNGE € 95 | WEINBEGLEITUNG 4 GÄNGE € 60

GERNE BIETEN WIR IHNEN AUCH EINE ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG AN

## **,VON WELT‘**

**Norwegische Jakobsmuschel – Handgetaucht** € 28

Fenchel | Bergamotte | Joghurt

**Schottischer Kaisergranat – gebraten** € 38

Karotten; eingelegt & entsaftet | Sudachi | Kaffir

**Etouffé Taube – lackiert** € 32

Brombeeren | Zartbitter Schokolade | Pastilla

**LUMA Beef für 2 – trocken- & schimmelgereift** € 63

Japanische Essenz | Provence Spargel | Consommè

**Bethmale de Montagne** € 18

Confierte Kartoffel | Apfelwein | Schnittlauch

**Himbeeren** € 18

Verbene | Ivoire Schokolade | Zitronengras

**MENÜPREIS 6 GÄNGE € 125 | WEINBEGLEITUNG 6 GÄNGE € 85**

**MENÜPREIS 5 GÄNGE € 115 | WEINBEGLEITUNG 5 GÄNGE € 75**

**MENÜPREIS 4 GÄNGE € 105 | WEINBEGLEITUNG 4 GÄNGE € 65**

# UNSER GOURMET-TEAM IM PORTRAIT

KREATIV. NATÜRLICH. LEIDENSCHAFTLICH.



**WILDER RITTER**





## ANDRÉ TIENELT – STERNEKOCH & KÜCHENCHEF

*... ist Trainer, Motivator, kreativer Kopf, Taktgeber und Poissionner  
... ein Ritter seit September 2014*

*„Genuss ist...*

*... ankommen und sich wie Zuhause fühlen.“*

Der gebürtige Sachse ist seit 2014 kreativer Kopf unserer Küche. Nach einer fundierten Kochausbildung im Erbgericht Cunnersdorf (Sächsische Schweiz) zog es ihn nach einem sehr guten Abschluss in die gehobene Gastronomie. Nach Stationen im Kempinski Hotel Dresden (wo seine Lust auf Sterneküche geweckt wurde), im Restaurant GrauGans im Hyatt Regency Köln und im Restaurant Dieter Müller im Schlosshotel Lerbach, wurde er mit 25 Jahren Küchenchef im Restaurant Sendig im \*\*\*\*Hotel Elbresidenz Bad Schandau. 2009 erkochte er dort seinen ersten Michelin Stern. Diesen hat er bis heute jedes Jahr verteidigt.



**WILDER RITTER**



## FABIAN JÄNSCH – SOUSCHEF & SAUCIER

*... das zarteste Fleisch und die besten Soßen zaubert er auf die Teller  
... ein Ritter seit 2012*

*„Genuss ist...*

*... das Ergebnis aus Leidenschaft und hoher Qualität.“*

Geboren im Markgräfler Land begann Fabian seine Laufbahn zunächst ganz klassisch mit einer Kochlehre in seiner Heimat. Nach seiner Ausbildung im Adler in Weil am Rhein suchte er entlang der badischen Weinstraße eine neue Herausforderung und kam in unseren Ritter. In Durbach zwischen Reben und Schwarzwald ist er 2012 sofort angekommen und seither aus unserem Küchenteam nicht mehr weg zu denken.



**WILDER RITTER**



## JULIA SCHNIEPPER – GARDEMANGER

*... Lust auf mehr Genuss machen ihre Vorspeisen  
... ein Ritter seit 2012*

*„Genuss ist...*

*... sich Zeit zu nehmen für die schönen Dinge.“*

Julia Schniepper trägt zur Frauenpower im Gourmetteam bei. Nach Ihrer Ausbildung im Romantikhôtel Spielweg im Münstertal und einigen Stationen im Allgäu ist sie ihrer Heimat nun wieder näher. Seit Dezember 2012 ist sie schon ein Ritter und als ausgleichender Pol unerlässlich im Team.



**WILDER RITTER**



## LENA WUNDER – PÂTISSIÈRE

*... bezaubert Sie mit ihren verführerischen Desserts*

*... ein Ritter seit 2017*

*„Genuss ist...*

*...wenn man einfach lächeln muss, weil es so gut ist.“*

Geboren in Stuttgart zog Lena Wunder nach Karlsruhe, wo sie ihre Ausbildung zur Köchin in der Villa Hammerschmiede im Pfinztal absolvierte. Danach arbeitete sie als Gardemanger und in der Pâtisserie des Restaurants Oberländer Weinstube in Karlsruhe. In unserem Ritter hat Lena eine neue Herausforderung gefunden, durch die sie viel Neues dazulernen und sich weiterentwickeln kann.



**WILDER RITTER**





## MARCO FEGER– OBERKELLNER UND SOMMELIER

*... entführt Sie in die Welt der Weine*

*... ein Ritter seit 2015*

*„Genuss ist...*

*... lernen, staunen & sich fallen lassen.“*

Nach seiner Ausbildung im Dorint Hotel in Offenburg (*heute: Mercure Hotel*), schloss Marco seinen Werdegang zum IHK-geprüften Sommelier im Dorint Kongresshotel Mannheim ab. Er sammelte Erfahrungen in den unterschiedlichsten Hotels wie zum Beispiel dem Seehotel Hoeri in Gaienhofen, dem Erbprinz in Ettlingen und dem Öschberghof in Donaueschingen. Auch ein Gastspiel bei uns im Ritter war dabei. 2015 hat er seinen Weg zurück zu uns in den Ritter gefunden. Wie heißt es so schön: *„Einmal Ritter, immer Ritter.“*



**WILDER RITTER**



## MARIUS JÜRKE – RESTAURANTLEITER UND SOMMELIER

*... Weinkenner & -liebhaber  
mit den Eigenschaften jung, frisch & elegant im Abgang*

*... ein Ritter seit 2016*

*„Genuss ist...*

*... die Seele des Feinschmeckers, der die Einfachheit der Natur als  
Kunst verstanden hat.“*

Mülheim an der Ruhr ist seine Heimat. Marius schloss seine Ausbildung zum Hotelkaufmann im 2-Sterne-Gourmetrestaurant Résidence in Essen-Kettwig ab, bevor er als Wine-Steward und später Sommelier im Restaurant Dieter Müller auf der MS Europa arbeitete. Nach seiner professionellen Sommelier-Ausbildung verschlug es ihn als stellvertretenden Sommelier ins berühmte Gourmetrestaurant Tantris nach München. Nun ist er bei uns angekommen - als Sommelier und Restaurantleiter.



**WILDER RITTER**