



[Trüffelsalami]

handvoll EUR 5

Benoit Tarlant
Champagne EUR 15

2['aʊsten] G4

Bretagne EUR 6

Benoit Marguet
Champagne EUR 17

[Wollschweinschinken] EUR 6

Steinberg Cuveé WG EUR 9

[o'li:vɪn]

Auswahl EUR 4

Riesling Sekt
Hotel Ritter EUR 7

[t a n d o o r i]

Chicken | Mango EUR 4

Rosé Sekt
Alexander Laible EUR 7,5

[süß-salzige Nüsse] EUR 5

Ritterbräu Hausbier EUR 3,7

Brokkoli-[gry'jɛ:r]

Pralinen EUR 5

Weißburgunder

Steinberg WG EUR 6,50

[Gelbschwanzma'kre:lə]

Vinaigrette EUR 6

Sauvignon blanc

Steinberg WG EUR 6,5

Alkoholfreier Apéro

Apfelgut Duttenhofer 0,1l | Pommes Puré EUR 6

Jörg Geiger PriSecco 0,1l | Frühlingduft EUR 6 Erdbeere | Holunderblüte

Aechtbitter EUR 6

Elephant Eistee 0,33l | Pommegrenate EUR 6 | Blueberry EUR 6

[i: '] maki:'dan [kɔn 'tʃɛpt]

Essen ist bunt. Kann überraschen. Lässt uns reisen. Erinnert uns an die Kindheit. Es lässt uns träumen. Essen führt uns zusammen. Küchenleiter André Tienelt, sagt: „**Essen muss Freude bereiten**“.

[maki:'dan] ist die Lautschrift für Mazidan, welches vom persischen Wort Mezze abstammt und für **Köstlichkeiten, Geselligkeit und Gastfreundschaft** steht. Genau dafür ist der Ritter seit eh und je bekannt. Kein anderes Wort auf der Welt vereint diese drei Begriffe so wie [maki:'dan]. Bewusst haben wir uns daher für diesen Namen entschieden.

Wer Mezze kennt weiß, dass es bei einer bunten kulinarischen Mischung an Köstlichkeiten keine vorgegebene Reihenfolge gibt. Sie, lieber Gast entscheiden! Mischen und probieren Sie nach Lust und Laune. Finden Sie Ihre persönliche Kombination der einzelnen Gerichte, die wir [maki:'dan] nennen.

Genießen Sie Köstlichkeiten, Geselligkeit und unsere Gastfreundschaft! Und lassen Sie sich hier und da ruhig mal überraschen.

4 [gə'wɪnt]

Für eine bunte Mischung entspricht die Größe eines jeden [maki:'dan] einem Zwischengang. Für einen runden Abend empfehlen wir mindestens vier [maki:'dan], denn 4 gewinnt!

[i: ']
maki: 'dan
4 [gə 'wɪnt]

Küchenchef André Tienelt empfiehlt für eine bunte Mischung und einen runden Abend diese

vier [maki: 'dan]. Genießen Sie seine Empfehlung und wir schenken Ihnen ein **Heißgetränk** Ihrer Wahl mit einer **Praline** - denn vier gewinnt!

[frɛiland 'kalp] Tatar

Wildkräuter | Champignon | Ingwer

2016 Merdinger Spätburgunder, Jürgen v.d. Mark

[krɛ:m 'zʊpə] Bärlauch

Gebeizter Lachs | Tortellini | Ricotta

2016 Exot, Alexander Danner

[US 'bi:f] Flanksteak

Provence Spargel | Wildkräuter | Kirsche

2015 Braó, Acústic Cellar, Montsant

['zɛləri] gebacken

Schnittlauch | Bergamotte | Haselnuss

2016 Weißburgunder Typ 2, Alexander Danner

4 [gə 'wɪnt] inkl. Heißgetränk und einer Praline

62,00 EUR

4 [gə 'wɪnt] inkl. Weinempfehlung

99,50 EUR

Allergien oder Intoleranzen? Sprechen Sie uns gerne an!

[i: ']
maki:'dan
ZU TISCH

[fo'rellə] roh mariniert

Dill | Kefir | Gurke

2018 Sauvignon blanc & gris, Schloss Ortenberg

EUR 16

EUR 7,50

[frɛiland'kaɪp] Tatar

Wildkräuter | Champignon | Ingwer

2016 Merdinger Spätburgunder, Jürgen v.d. Mark

EUR 16

EUR 7

[blu:mənkə:l] Variation

Eigelb | Nussbutter | geröstetes Püree

2017 Saint Aubin blanc „En Remilly“, Dominique Derain

EUR 16

EUR 14

[krɛ:m 'zʊpə] Bärlauch

Gebeizter Lachs | Tortellini | Ricotta

2016 Exot, Alexander Danner

EUR 9

EUR 7,50

[fʊ'ɪŋgsgemüse] glaciert

Ziegenbutter | geschmorte Karotte | Morcheln

2017 Chardonnay 1. Lage Schloss Staufenberg

EUR 17

EUR 8

[ɪbərɪko'shwɛɪn] Dim Sum

Miso | Aubergine | wilder Brokkoli

2016 Spätburgunder 1. Lage, Schloss Staufenberg

EUR 14

EUR 8

[ɪndərshultər] teriyaki

Jasmin Reis | asiatisches Gemüse | Sojasauce

2015 Spätburgunder Schlossberg, Schloss Ortenberg

EUR 19

EUR 9

[wɔlfsbaʊsh] gebraten

Sauce Rouille | Fenchel | Bouillabaisse

2018 Sauvignon blanc heaven, Alexander Laible

EUR 19

EUR 12

[brot'kastn] EUR 5
mit französischer Salzbutte'r und Nussbutter

Allergien oder Intoleranzen? Sprechen Sie uns gerne an!

[i: ']
maki:'dan
ZU TISCH

['zɛləri] gebacken

Schnittlauch | Bergamotte | Haselnuss

2016 Weißburgunder Typ 2, Alexander Danner

EUR 16

EUR 7,50

[lamra'gu:] orientalisches

Datteln | Kichererbsen | Falafel

2012 Syrah Barrique Andreas Laible

EUR 17

EUR 10

['ɔktopʊs] gegrillt

Fenchelsalat | Hollandaise | Kräuter

2017 Gemischter Satz, Jürgen v.d. Mark

EUR 17

EUR 7,50

['kalps haksə] geschmort

Erbse | Morcheln | Perlzwiebeln

2017 Morei Teroldego, Elisabetta Foradori

EUR 17

EUR 9,50

['ka:bl, jaʊ] gedämpft

Papayasalat | Hummer Dim Sum | Tom kha

2017 Viognier, Jochen Basler

EUR 18

EUR 8

['oksə] Bouillon

Gebeiztes Rind | Edamame | Buchenpilze

Alfonso Oloroso, González Byass

EUR 9

EUR 10

['fʊ h l ɪ n g s z a l a : t] mariniert

Sauerampfer | Limette | bunte Rüben

2017 Riesling Achat 1. Lage, Andreas Laible

EUR 14

EUR 8,50

[US'bi:f] Flanksteak

Provence Spargel | Wildkräuter | Kirsche

2015 Braó, Acústic Cellar, Montsant

EUR 19

EUR 9

[brot'kastn] EUR 5
mit französischer Salzbuttermilch und Nussbutter

Allergien oder Intoleranzen? Sprechen Sie uns gerne an!



[a r a g ' u a n ɪ] Schokolade

Rosmarin | Brombeeren | Krokant

2015 Passonero, Arianna Occhipinti

EUR 9

EUR 8

[dillpar'fɛ(:)]

Apfel | Gin | Gurke

2018 Riesling „Alte Reben“, Alexander Laible

EUR 9

EUR 7

[k ä s ə k u c h ə n]

Himbeeren | Streusel | Sorbet

2005 Scheurebe Auslese, Weingut Metternich

EUR 9

EUR 9

[pra'li:nə] Schokolade gefüllt

Banane | Fleur de sal | Himbeere

1x EUR 1,50

3x EUR 4

[f ə n c h ə l g r (ü) n]

weiße Schokolade | Baiser | Sauerampfer

2012 Muscat, Domaine Zind Humbrecht

EUR 9

EUR 9

Metzgerei Glasstetter

Auswahl an luftgetrockneten Spezialitäten

klein

EUR 8

groß

EUR 13

[lagui : olə]

Gewürzkirschen | Gurke | Senfrüchte

2009 Gelber Muskateller, Weingut Nikolaihof

EUR 16

EUR 8

['kɛ:zə] Affineure Tourette

Auswahl an Rohmilchkäse | Früchtebrot | Feigensenf

klein

EUR 8

groß

EUR 13

[ky've:] vom Sommelier

EUR 10

Allergien oder Intoleranzen? Sprechen Sie uns gerne an!



[veɪn da'heɪm]

Verlängern Sie die genussreichen Momente, kaufen Sie Ihren **Lieblingswein** zu fairen Preisen gleich hier und nehmen den **Wein mit heim**. Unsere offenen Weine zum Verlieben – ausgesucht von unserem „Weinkompetenzteam“ **Marius Jürke**, Restaurantleiter | 1. Sommelier & **Marco Feger**, Oberkellner | 2. Sommelier. Regionale Schätze, bodenständige Typen, Überflieger und **Raritäten**.

[ky've:] vom Sommelier

Kommen Sie in den Genuss von **[ky've:] vom Sommelier** und **mischen** Sie auf Empfehlung unserer Sommeliers Ihre Weine um ein neues, unvergessliches **Geschmackserlebnis** zu entdecken.