



RESTAURANT

Das Ritzi Restaurant

bietet feinste Brasserie-Küche,
die sich von saisonalen und regionalen Produkten
inspirieren lässt und mit französischer Raffinesse
zubereitet wird.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

APERTITIF

SEKT & CHAMPAGNER 0,1 L

SEKTKELLEREI KESSLER, ESSLINGEN
Hochgewächs Chardonnay Brut 12

CHAMPAGNE BOLLINGER
PN AY 18 28

SEKT & CHAMPAGNER 0,75 L

SEKTKELLEREI KESSLER, ESSLINGEN
Hochgewächs Rosé brut 59

CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE
Terroir Premier Cru Brut 135

APERTIF COCKTAILS

APEROL SPRITZ
Aperol, Kessler Sekt, Soda 12

HUGO
Minze, Holunder, Limette, Kessler Sekt, Soda 12

OFFENE WEINE 0,1 l

LONG MEADOW RANCH, ST. HELENA, KALIFORNIEN
2018er Chardonnay Feliz 8

REMSTALKELLEREI, WEINSTADT-BEUTELSBACH
2022er Sauvignon Blanc QbA trocken Premium-Line 7

LANGE TWINS, LODI, KALIFORNIEN
2021er Sand Point Rosé 7

ALKOHOLFREI 0,1 L

Jörg Geiger, Schlat, PRISECCO 7,5

BROTGEDECK

Gerne reichen wir Ihnen auf Wunsch unser Gedeck
mit frisch gebackenem Brot und Dip des Tages.

€ 7,00 pro Gedeck

Wir empfehlen pro 2 Personen 1 Gedeck.

VORSPEISEN & SUPPEN

FELDSALAT & SCHWARZE WALNÜSSE

Feldsalat mit marinierten Feigen, fermentierten Walnüssen,
hausgemachten Croutons und Balsamico-Dressing 22

BLACK ANGUS RIND & BIO EI

Tatar und Zigarre vom Black Angus Rind mit geräuchertem Bio Eigelb,
Trüffelcreme und eingelegtem Spargel 28

SPARGELSUPPE & SHIITAKE

Spargel-Suppe mit marinierten Shiitake Pilzen,
Spargelspitzen und Chutney 20

RITZI`S HUMMER BISQUE

Hummer-Schaumsuppe mit Tomaten-Gewürz-Chutney,
Kräuteröl und Krustentier-Croustillant 22

FISCH

RITZI `S FISCH POT AU FEU

mit Kichererbsen Cassoulet,
confierten Kartoffeln, Pimientos de Padron und Sauce Rouille
Zwischengericht/Hauptgericht 28/38

KABELJAU & FILDERKRAUT

Gegrillter Kabeljau mit rahmigem Filderkraut
und Kürbis-Zitrus-Schaum
Zwischengericht/Hauptgericht 29/39

FLEISCH

MAISPOULARDE & SANDMÖHREN

Mit Steinpilz und Thymian gefüllte Maispouardenbrust
an Zweierlei von der Sandmöhre und Kartoffel-Strudel
dazu Salbeijus 39

NEUSEELAND LAMM & BOHNEN

Rosa gebratenes Lammkarree in der Kräuterkruste
mit grünen Bohnen-Speck-Cassoulet, Kartoffelgratin und Rosmarin-Jus
Zwischengericht/Hauptgericht 39/49

ROSTBRATEN VOM ARGENTINISCHEN RIND

Rostbraten vom argentinischen Roastbeef mit Röstzwiebeln,
Filderkraut und handgeschabten Spätzle 44

RINDERFILET ROSSINI

Gegrilltes Rinderfilet mit gebratener Entenleber,
Kartoffelpüree, getrüffeltem Spinat und Trüffeljus
Zwischengericht/Hauptgericht 52/62

ohne Leber Zwischengericht/Hauptgericht 42/52

PASTA / VEGETARISCH

RITZI´S CARBONARA

In Butternage glacierte Tagliolini
mit kross gebratenem Guanciale Schinken
und Scamorza Affumicata
Zwischengericht/Hauptgericht 20/28
Gerne auch als vegetarisches Gericht ohne Schinken....

RISOTTO & SPARGEL

Spargel Risotto mit grünen und weißen Spargelspitzen
und Weißwein Schäumchen
Zwischengericht/Hauptgericht 28/38

DESSERTS

SORBETVARIATION

mit Schokolade-Honig-Hippen, Früchtecoulis
und Salzkaramell-Ganache 19

SOMMER ZWETSCHGE & RHABARBER

Falsche Zwetschge an Erdbeerkompott und eingelegtem Rhabarber,
dazu Butter-Vanille-Crumble und Sauerrahm Sorbet 22

RITZI`S OPERASCHNITTE

Millefeuille von der Schokolade
mit eingelegten Sauerkirschen, Haselnuss-Emulsion
und Vanille Eis 24