



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 NICOLAS FEUILLATTE
Terroir Premier Cru Brut 19

SEKT & CHAMPAGNER 0,75 L

SEKTKELLEREI KESSLER, ESSLINGEN
Hochgewächs Rosé brut 59

CHAMPAGNE BOLLINGER
Special Cuvee Brut 145

APERITIF COCKTAILS

APEROL SPRITZ
Aperol, Kessler Sekt, Soda 12

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

OFFENE WEINE 0,1 l

SILVIO JERMANN, FARRA D`ISONZO, FRIAUL
2016er "Where Dreams Have No End" Chardonnay 8

REMSTALKELLEREI, WEINSTADT-BEUTELSBACH
2023er Riesling QbA trocken SchilfSandStein 5,5

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 & TRÜFFEL

Tatar vom Black Angus Rind mit confierten Kirschtomaten,
Parmesan und Trüffelcreme 24

SPARGELSUPPE & SHIITAKE

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

RITZI`S HUMMER BISQUE

Hummer-Schaumsuppe mit Tomaten-Gewürz-Chutney,
Kräuteröl und Lachstatar-Zigarre 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

RITZI`S OPERASCHNITTE

Millefeuille von der Schokolade
mit Waldfrüchte Ragout, Haselnuss-Emulsion
und Cassis Limette Sorbet 24