



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.

Alle Weine können Sulfite enthalten.

Gerne reichen wir Ihnen unsere Allergenkarte. Bitte sprechen Sie uns an.

APERTITIF

SEKT & CHAMPAGNER 0,1 L

SEKTKELLEREI KESSLER, ESSLINGEN
Hochgewächs Chardonnay Brut 11

CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE

Réserve Exclusive Brut 12

Réserve Exclusive Rosé 15

APERITIF COCKTAILS

APEROL SPRITZ

Kessler Sekt, Soda 10,5

HUGO

Limette, Minze, Holunder, Kessler Sekt, Soda 10,5

ITALICUS MULE

Bergamottenliqueur, Limette, Ginger Beer 12

ESPRIT DE PROVENCE

Lav`a Belle, Zitrone, Zuckersirup 12

APERITIF DES TAGES

Täglich wechselnde Empfehlung unseres Barchefs Armin 14

ALKOHOLFREI 0,1 L

Jörg Geiger, Schlat, PRISECCO 7

BROTGEDECK

Gerne reichen wir Ihnen auf Wunsch unser Gedeck
mit zweierlei Sorten Brot und 2 Dips des Tages.

€ 6,00 pro Gedeck

Wir empfehlen pro 2 Personen 1 Gedeck.

VORSPEISEN

SANDMÖHREN & QUINOA

Geröstete Sandmöhren mit Quinoa,
Datteln und Gewürzjoghurt 20

MATJES & YUZU

Geräuchertes Matjesfilet mit Ritzi´s Waldorfsalat,
gerösteten Haselnüssen
und Yuzu-Creme Fraiche-Dressing 22

RIESENGARNELEN & WAKAME ALGEN

Gebackene Riesengarnelen mit hausgemachtem Algen-Salat,
Chili und Passionsfrucht-Vinaigrette 24

DUROC SCHWEIN & SCHWARZE BOHNEN

Lauwarme Schweinebäckchen vom Duroc Schwein
mit kreolischem Bohnensalat und Tomaten-Ingwer-Salsa 24

SUPPEN

PASTINAKE & MILCHKALB

Pastinaken Schaumsüppchen mit Kalbsschwanzpraline,
Salzzitronen-Chutney und Shiitake Pilzen 16

RITZI`S HUMMER BISQUE

Hummer-Schaumsuppe mit Tomaten-Gewürz-Chutney,
Kräuteröl und Krustentier-Croustillant 18

FISCH

RITZI ´S BOUILLABAISSE

Gegrillte Edelfische mit geröstetem Bauernbrot,
geschmortem Fenchel und Sauce Rouille
Zwischengericht/Hauptgericht 26/36

NORDSEE ROTBARSCH & RATATOUILLE

Gebratenes Filet vom Nordsee Rotbarsch mit Krustentier-Ravioli,
Ratatouille und Hummerfumet
Zwischengericht/Hauptgericht 28/38

SCHOTTISCHER LACHS & ACQUERELLO RISOTTO

Gegrillter Lachs mit Bärlauch Risotto,
glacierten Erbsen und Limonen-Kapern-Salsa
Zwischengericht/Hauptgericht 26/36

FLEISCH

IRISCHES LAMM & MÖHREN

Rosa gebratener Lammrücken mit Möhrenragout,
marinierter Brunnenkresse und Vadouvanjus
Zwischengericht / Hauptgericht 30/40

ROSTBRATEN VOM BLACK ANGUS RIND

mit Maultasche, Zwiebelschmelze, Butterspätzle und Kalbsjus
Zwischengericht/Hauptgericht 29/39

PERLHUHN & MORCHELN

Gefüllte Brust vom Perlhuhn mit Leipziger Allerlei,
Erbsen Crème und Morcheljus
Zwischengericht/Hauptgericht 28/38

BLACK ANGUS RIND & WINTERTRÜFFEL

Gegrilltes Filet vom Black Angus Rind
mit Nussbutter-Püree, Babyspinat, Parmesan und Trüffeljus
Zwischengericht/Hauptgericht 38/48

VEGETARISCH/VEGAN

TAGLIOLINI & SCHWARZER TRÜFFEL

In Butternage geschwenkte Tagliolini
mit gehobeltem schwarzem Trüffel und Parmesan
Zwischengericht/Hauptgericht 26/36

PORTOBELLO PILZE & ACQUERELLO RISOTTO

Gefüllter Portobello mit Bärlauch Risotto,
Erbsen und Morchelschaum
Zwischengericht/Hauptgericht 24/34

DESSERT

AMALFI ZITRONE & MADAGASKAR VANILLE

Confit und Mousse von der Amalfi Zitrone mit Marzipan-Biskuit,
Crème Chantilly und Madagaskar Vanille Sorbet 18

MANDARINE & PISTAZIEN

Falsche Mandarine mit eingelegten Mandarinen,
Honig-Baumkuchen und Pistazieneis 18

SORBETVARIATION

mit Schokolade-Honig-Hippen, Früchtecoulis
und Salzkaramell-Ganache 16

KÄSEVARIATION AUS DER STUTTGARTER MARKTHALLE

mit hausgemachtem Fruchtebrot und Chutney 20

SORBET

pro Kugel 4

EIS

pro Kugel 4,5

MENÜ DE MARCHE

BLACK ANGUS RIND & AVOCADO

Gebackene Rinder Tatar Pralinen mit Sardinencrème,
gegrillter Avocado und Ponzu Vinaigrette

A La carte € 26

WEINGUT JOHANNES B., FELLBACH

2019er Riesling Plan B

KANADISCHER HUMMER & TOMATE

Hummer Bisque vom kanadischen Hummer
mit Tomatengewürzchutney,
glacierten Zuckerschoten und Krustentier Croustillant

A La carte € 18

DOMAINE DE LA CREUZE NOIR, BURGUND

2019er Pouilly-Fuissé „Le Clos de Monsieur Noly“

SURF & TURF

Gegrillte Riesengarnele mit sautierten Rinderfiletspitzen,
Möhren Cassoulet und Vadouvanjus

A La Carte € 38

DEHESA DE LOS CANONIGOS, RIBERA DEL DUERO

2017er Solideo

PIEMONTESE HASELNUSS & BLUTORANGE

Mousse und Eis von der Piemonteser Haselnuss mit Blutorangenragout,
Salzkaramell Ganache und Butter Brösel

A La Carte € 18

CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE

Réserve Exclusive Brut

3 Gang Menü (ohne Hummerbisque)	78
4 Gang Menü	88
3 Gang Weinbegleitung	38
4 Gang Weinbegleitung	48

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

Alle Weine können Sulfite enthalten.

Gerne reichen wir Ihnen unsere Allergenkarte. Bitte sprechen Sie uns an.