



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.

VORSPEISEN

ZIEGENFRISCHKÄSE & ROTE BETE

Ziegenfrischkäse mit eingelegter Roter Bete, gerösteten Pinienkernen
und Meerrettichcrème 19

FELDSALAT & FEIGEN

Feldsalat mit marinierten Feigen, fermentierter Walnuss und Balsamicodressing 19

GEGRILLTE RIESEN GARNELEN

mit Papaya-Avocado-Salat, geröstetem Sesam und Chili-Vinaigrette 22

CEVICHE VOM SCHOTTISCHEN LACHS

mit roh mariniertem Fenchelsalat, Passe Pierre
und Ingwer-Vanille-Vinaigrette 22

TATAR VOM BLACK ANGUS RIND

mit geräuchertem Wachtelei, Radieschen und Trüffelcrème 22

SUPPEN

KÜRBISCRÈMESUPPE

mit hausgebeiztem schottischem Lachs, Salzzitronenchutney und Kürbiskernöl 14

KOKOS-CURRY VELOUTÉ

mit glacierten Black Tiger Garnelen, Zuckerschoten und Pimientos de Padron 14

FISCH

BEN BENASR´S BOUILLABAISSE

mit Paprika-Fenchel-Gemüse, konfierten Limetten-Kartoffeln und Sauce Rouille
klein/groß 20/30

GEGRILLTER NORDSEE HEILBUTT

mit geschmortem Kürbis, Babyspinat,
geschwenkten Pfifferlingen und Verjusnage
klein/groß 24/34

VEGETARISCH/VEGAN

TRÜFFEL-TAGLIOLINI

mit schwarzem Trüffel, Parmesan und Beurre Blanc
Vorspeise/Hauptgang 22/32

SAFRAN-ZITRONEN-RISOTTO

mit sautierten Pilzen, glaciertem Hokkaidokürbis
und gerösteten Kürbiskernen
Vorspeise/Hauptgang 18/28

GESCHMORTER HOKKAIDOKÜRBIS

mit sautierten Pfifferlingen, Ingwer und Eisenkrautschaum 28

FLEISCH

ROSA GEBRATENER TAFELSPITZ VOM SÜDTIROLER MILCHKALB

mit Herbstgemüse-Melange, jungem Lauch und Pommerysenf
klein/groß 20/28

ROSTBRATEN VOM BLACK ANGUS RIND

mit Maultasche, Zwiebelschmelze, Butterspätzle und Kalbsjus
klein/groß 22/30

RINDERFILET ROSSINI

mit gebratener Gänseleber, getrüffeltem Kartoffelpüree und Barolojus 48
ohne Leber klein/groß 29/39

COQ AU VIN VON DER FREILANDENTE

mit Cassoulet von Rotweinschalotten und Steinchampignons,
La Ratte Kartoffeln und Schmorfond
klein/groß 20/28

DESSERT

RITZI`S APFELTARTE

mit Crème Chantilly, gerösteten Mandeln und Vanilleeis 14

ROTWEINBIRNEN

mit Gewürzbrösel, Zitronengras-Sud und Schokoladen-Sorbet 15

KÄSEVARIATION AUS DER STUTTGARTER MARKTHALLE

mit hausgemachtem Früchtebrot und Chutney 18

EIS ODER SORBET

pro Kugel 3,50

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

2019er

SAUVIGNON BLANC PARTIE FUMÉ

Weingut Johannes B., Fellbach 0,2 l . 11

2020er

2,4 WEISSWEIN CUVÉE TROCKEN

Weinmanufaktur Untertürkheim, Stuttgart 0,2 l . 7

2019er

RIESLING DETONATION

Weingut Immich- Batterieberg, Mosel 0,2 l . 13

2017er

KOSHU

Weingut Schönleber Blümlein, Rheingau 0,2 l . 15

ROSÉ

2020er

2,4 ROSÉ CUVÉE TROCKEN

Weinmanufaktur Untertürkheim, Stuttgart 0,2 l . 7

ROTWEIN

2017er

LEMBERGER TROCKEN

Weingut Markus Heid, Fellbach 0,2 l . 8,50

2017er

ROTWEINCUVÉE TROCKEN

Weingut Aldinger, Fellbach 0,2 l . 9,50

2018er

2,4 ROTWEIN CUVÉE TROCKEN

Weinmanufaktur Untertürkheim, Stuttgart 0,2 l . 7

2013er

VILLÁNYI KÉKFRANKOS (LEMBERGER) SPATZ

Weingut Hummel, Villányi 0,2 l . 15

2018er

PRIMITIVO

Vinosia, Apulien 0,2 l . 11

Alle Weine enthalten Sulfite.