



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 & SALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT MIT HAUSDRESSING 7

mit gebratener Poulardenbrust + 10

mit glacierten Gambas + 12

mit gegrilltem Lachs + 14

SALAT À LA „WERNER“

Tomaten, karamellisierter Ziegenkäse, Pinienkerne und Avocado 16

GEFLÄMMTES THUNFISCHFILET

mit Shiitake Pilzen, süß-sauer eingelegtem Kürbis und Kürbiskernöl 18

HAUSGEBEIZTES LACHS TATAR

mit Avocado, eingelegten Radieschen und Chili-Vinaigrette 18

RINDER TATAR

mit Wachtelei, Wildkräutern und Trüffelcreme 19

SUPPEN

KOKOS-CURRY VELOUTÉ

mit Austernpilzen und glacierten Garnelen 12

GETRÜFFELTE KÜRBIS-SCHAUMSUPPE

mit krossem Schweinebauch und Kürbiskernöl 12

PASTA/RISOTTO

PERIGORD-TRÜFFEL LINGUINE

mit Parmesan und Trüffelschaum

als Vorspeise/Hauptgang 18/28

PERLGRAUPEN RISOTTO

mit sautierten Waldpilzen, Salzzitronen-Chutney und
Basilikum-Marinade

als Vorspeise/Hauptgang 16/26

FISCH

GEGRILLTE SKREI MEDAILLONS
mit getrüffeltem Wirsing,
Perlgraupen Risotto und Nussbutterjus
klein/groß 20/28

GEGRILLTES LACHSFILET
mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Beurre Blanc
klein/groß 18/26

<p>POT AU FEU VON EDELFISCHEN mit Schmortomaten, gegrillten Zucchini und Bouillabaisse Sud klein/groß 18/28</p>
--

FLEISCH

KALBSLEBER BERLINER ART
mit Kartoffelpüree, karamellisierten Apfelspalten und Kalbsjus 24

WIENER SCHNITZEL VOM SÜDTIROLER KALB
mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinem Salat
klein/groß 18/26

ROSTBRATEN VOM BLACK ANGUS
mit Zwiebelschmelze, Spätzle und Kalbsjus
klein/groß 20/26

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN
mit Topinambur-Ragout und Nussbutterpüree 28

GEGRILLTES RINDERFILET
mit Rotweinzwiebeln, Speck-Bohnen und Schmorfond
klein/groß 28/36

VEGETARISCH/VEGAN

MEDITERRANES BOHNEN-CASSOULET
mit Parmesan-Gnocchi, konfierte Kirschtomaten und Limettensud
klein/groß 16/24

AUBERGINEN KAVIAR
mit Spitzpaprika-Chutney, Koriander und gebackenen Kichererbsen-Pralinen
klein/groß 15/22

DESSERT

SCHOKOLADEN PARFAIT
mit pochierter Birne, Karamell-Ganache
und Himbeersorbet 12

VANILLE CRÈME BRÛLÉE
mit Zwetschgenröster, Haselnussbrösel
und Kaffeeis 12

KÄSEVARIATION vom Affineur Waltmann mit Malzbrot und Chutney 16
--

EIS ODER SORBET
pro Kugel 3

FÜR DIE KLEINEN UND LIEBEN

SPAGHETTI BOLOGNESE 10

KLEINES WIENER SCHNITZEL MIT POMMES 12

SCHOKOPUDDING MIT VANILLESAUCE 5

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

2017er

GRAUBURGUNDER TROCKEN

Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach 0,2 l . 9

2018er

WEISSBURGUNDER TROCKEN

Weingut Klumpp, Baden 0,2 l . 10

2018er

RIESLING „JOSEF SPREITZER“ TROCKEN

Weingut Spreitzer, Oestrich, Rheingau 0,2 l . 8,50

2017er

VERDICCHIO CASTELLI DI JESI „LE VAGLIE“

Santa Barbara, Marken, Italien 0,2 l . 8

2019er

SAUVIGNON BLANC

Creation, Südafrika 0,2 l . 10

2018er

„TWO VINES“ CHARDONNAY

Columbia Crest, Washington State 0,2 l . 9

ROSÉ

2019er

„BENTZ“ ROSÉ TROCKEN

Weingut Aldinger, Fellbach 0,2 l . 8

2018er

„SAIGNIER“ ROSÉ TROCKEN

Weingut Markus Schneider, Ellerstadt Pfalz 0,2 l . 8

2018er

MUSKATTROLLINGER ROSÉ TROCKEN

Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach 0,2 l . 8,50

ROTWEIN

2017er

ROTWEINCUVÉE TROCKEN

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

2017er

LEMBERGER TROCKEN

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

2018er

PRIMITIVO „EST. 2004“

Vinosia, Manduria 0,2 l . 10

2018er

RIOJA

Sierra de Toloño, Spanien 0,2 l . 11

2015er

„TWO VINES“ SHIRAZ

Columbia Crest, Washington State 0,2 l . 9,50

Alle Weine enthalten Sulfite.