

Vorspeisen

- 600 Bunter Salat mit Kräuter– Joghurdressing
Sprossen und Kracherle (3/6/8) (A/G) € 5,80
- 721 Bunter Sommersalat mit hausgemachten Joghurtbällchen,
getrockneten Tomaten und Oliven (3/6/7/8/A/G) € 8,50
- 722 Bruschetta mit Tomaten, Rucola,
Basilikum-Pesto und Parmesan (3/6/7/8) (A/H/G) € 6,00
- 599 Gegrillte Peperoni mit Schafskäse,
Oliven, getrockneten Tomaten und Knoblauch (6/7) € 7,50
- 603 Carpaccio vom Rinderfilet mit kleinem Salatbukett
und gehobeltem Parmesankäse (3/6/7/8/G) € 15,00
- 606 Gebratene Garnelen mit Kräuter-Gremolata,
Tomaten, Chili und Röstbrot (B/A/G) € 16,50

Suppen

- 608 Kürbisrahmsuppe mit Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen (G/H/I) € 5,80
- 607 Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen
und Markklößchen (A/C/G/I) € 5,80

Allergene und Zusatzstoffe

1 mit Nitritpökelsalz, 2 geschwefelt, 3 mit Farbstoff, 4 mit Phosphat,
5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Antioxidationsmittel, 7 geschwärzt, 8 mit
Konservierungsstoff, 9 gewachst, 10 mit Süßmittel, 11 mit Süßmittel Aspartam

A Glutenhaltig, B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse,
F Sojabohnen, G Milch/ Lactose, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf,
K Sesam, L Schwefeldioxid und Sulfid, M Lupinen, N Weichtiere

Grundsätzlich können Spuren von Allergenen enthalten sein, die gemäß
EU- Verordnung nicht gekennzeichnet werden müssen.

In der Küche werden mehrere Gerichte parallel zubereitet, daher kann eine
Kreuzkontaminierung der Allergene nicht ausgeschlossen werden.

Hauptgerichte

- 617 "Ritter Cheeseburger"
250g saftiges Rindfleisch mit Tomaten, Zwiebeln,
Gewürzgurkenrelish, gebratenem Bacon und Käse gratiniert
dazu Pommes frites (1/6/A/G) € 13,90
- 610 Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
(X) mit Pommes frites (A/C/I/G) € 12,50
- 625 Gebratenes Hähnchenbrustfilet
in asiatischer Würzpanade auf Wok- Gemüse
in Currysoße mit Reis (A/C/F/G/I/K/J) € 16,50
- 616 "Riccardo's" Kalbshaxe, geschmort (ohne Knochen)
(X) in Rotweinsoße mit Kräutersaitlingen und Tomaten
dazu Röstkartoffeln (A/G/I) € 17,50
- 628 "Ritter's Grillribs"
marinierte Schweinerippe geschmort
mit BBQ-Soße und Pommes frites (1/6/A/I) € 14,50
- 612 Badischer Filetteller
(X) Schweine- und Rindermedaillons
mit Rahmpilzen und Butterspätzle (A/C/G/I) € 22,50
- 618 Hirschragout mit Rahmpilzen, Preiselbeeren
und Spätzle (A/G/C/I) € 21,50
- (X) als kleinere Portion reduziert sich der Preis um € 2,00

Für Steak-Liebhaber

- 621 "Holzfällersteak"
Schweinerückensteak, 300 g mit Röstzwiebeln,
gebratenem Speck und Bratkartoffeln (1/A/G/I) € 15,80
- 614 Südamerikanisches Rumpsteak
in Whiskey-Pfeffersoße
mit Sommergemüse und Pommes frites (6/A/G/I) € 23,50
- 619 Rinderfilet "Cafe de Paris"
in Rotweinsauce mit gebratenem Gemüse
und Röstkartoffeln (A/C/G/I/J) € 28,50

Fischgerichte

- 633 Spaghetti mit Vongole, Miesmuscheln und Garnelen
(X) in Hummersauce (A/B/C/D/G/I/N) € 18,50
- 623 "Edelfisch- Teller"
Gebratene Edelfischfilets mit Safransauce,
Sommergemüse und Röstkartoffeln (A/B/D/G/N) € 23,50
- 622 Gebratenes Rotbarschfilet
auf Artischocken-Tomatengemüse,
(X) und Knoblauchspaghetti (A/B/D/H/G) € 20,50
- (X) als kleinere Portion reduziert sich der Preis um € 2,00

Vegetarische Gerichte

- 631 Badische Käsespätzle mit Röstzwiebeln
(X) und buntem Salat (3/6) (A/C/G/I) € 12,90
- 632 Schafskäse aus dem Ofen
mit Knoblauch, Zwiebeln,
Oliven, Peperoni und Olivenöl (3/6/7) € 12,50
- 629 Rotes Linsen Dal
mit frischem Blattspinat, Kurkuma
Knoblauch und Ingwer, dazu Naan Brot (Vegan,G) € 12,00
- 645 Ravioli "Rustico"
(X) gefüllt mit Ziegenkäse und Honig in Buttersoße
mit Zucchini und Pesto Rosso (A/C/G) € 14,50
- 627 Kurkuma-Wok-Gemüse
(X) mit Chili-Kokossoße, Kichererbsen,
Sesam und gebackenem Tofu, dazu Reis (F/I/J/K/H) (Vegan) € 14,50
- (X) als kleinere Portion reduziert sich der Preis um € 2,00

Flammkuchen

- 634 mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln (1) (A/G) € 10,50
- 635 mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln, Steinchampignons (1) (A/G)
und Käse € 12,50
- 636 mit Sauerrahm, Schafskäse, Peperoni, Zwiebeln und Oliven
(A/G/7) € 13,50
- (X) als kleinere Portion reduziert sich der Preis um € 2,00

Für unsere kleinen Gäste

| | | |
|---------|--|---------|
| 905 | Kinderschnitzel mit Pommes frites (A/C/G) | € 7,50 |
| 906 | 2 Schweinemedallions mit Rahmsoße und Spätzle (A/G/I) | € 10,00 |
| 907 | Chicken-Crossies mit Pommes frites und Ketchup (A/C/G) | € 7,50 |
| Extras: | | |
| | Bratensoße / Rahmsoße (A/G/I) | € 1,00 |
| | Pilzrahmsoße (A/G/I) | € 1,50 |
| | Nachhaltiges Verpackungsmaterial | € 0,80 |

Knackige Salate und kleine Speisen

| | | |
|------------|--|---------|
| 637 (X) | Pikanter Wurstsalat mit Paprika, Zwiebelringen, Gewürzgurken und Brotauswahl (1/3/6/10A/C) | € 9,50 |
| 638 (X) | Schwartenmagensalat mit Bratkartoffeln (1/3/6/10) | € 12,50 |
| 641 | „Caesar salad“ Romanasalat mit Croutons, Kirschtomaten, Parmesan und gebratenem Hähnchenbrustfilet (3/6/10/A,G,D) in Caesar- Dressing (Dressing mit Sardellen und Kapern) | € 15,50 |
| 640 | Bunter Blattsalat mit Mango- Senfdressing gebackenen Calamari-Ringen, Knuspergarnelen und gebackenen Miesmuscheln (3/6/A/B/D/J/N) | € 15,50 |
| 648 | „Ritter Bowl“ (VEGAN) Quinoa- Salat mit Kichererbsen, Tomaten, Gurken, Paprika, Avocado und Blattsalaten in Kräutervinaigrette 3/6/10/A | € 15,50 |
| 649 | Spinatsalat in Balsamicodressing mit gebratenem Ziegenkäse, Speckdatteln und Feigensenf 1/3/6//A,J | € 15,50 |
| 647 (X) | Bunter Sommersalat in Balsamicodressing 3/6/10/A/G mit hausgemachten Falafelbällchen und Joghurt- Minz- Dip | € 13,50 |