

## Vorspeisen

600	Bunter Blattsalat mit Kräuter-Joghurtdressing Sprossen und Kracherle (3/6/8) (A/G)	€ 6,00
721	„Fritto Misto“ Knusperschrimps, Garnelen, Wan Tan und Lemongras-Stix frittiert mit kleinem Salatbukett, dreierlei Dips (2/6/8) (A/B/C/G)	€ 11,50
722	Feldsalat in Kräuterdressing mit Speck und Kracherle (1/2/6) (A)	€ 7,50
724	Feldsalat in Joghurtdressing mit gerösteten Kernen und Nüssen (2/6) (H/E)	€ 8,50
603	Carpaccio vom Rinderfilet mit Grana Padano (2/6) (G)	€ 15,00
599	Gegrillte Peperoni mit Schafskäse, Oliven, getrockneten Tomaten und Knoblauch (3/6/7)	€ 7,50
606	Hausgebeizter Räucherlachs mit Orangenglasur dazu Wasabi-Meerrettich und Wintersalat (2/6) (A/C/G/D)	€ 14,50

## Suppen

608	Badische Kartoffel- Lauchsuppe mit Räucherlachswürfeln und Kracherle (A/D/G)	€ 6,00
607	Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Markklößchen (A/C/G/I)	€ 5,80

## Für unsere kleinen Gäste

905	Hähnchen Crossies mit Pommes frites (A/C/G)	€ 7,50
906	2 Schweinemedallions mit Rahmsoße und Spätzle (A/G/I)	€ 11,00
901	Fischstäbchen mit Pommes frites und Kräuterdip (D/A/G/I)	€ 7,50



## Hauptgerichte

- 617 „Ritter Cheeseburger“  
230gr. saftiges Rindfleisch mit Tomate, Zwiebeln, Gewürzgurke  
hausgemachte Burgersoße, kross gebratener Bacon und Käse  
dazu Pommes frites <sup>(1/6)</sup> (A/G) € 14,50
- 610 Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken  
(X) mit Pommes frites <sup>(A/C/I/G)</sup> € 14,00
- 652 Schweinerückensteak „Griechische Art“  
gratiniert mit Schafskäse, Oliven und Peperoni  
dazu gebackene Kartoffelscheiben <sup>(2/6/7)</sup> (G) € 16,50
- 651 Steak vom Landuro Schwein mit Pfeffer- Senfkruste  
gebackene Zwiebelringe und Bratkartoffeln <sup>(A/C/I/G/J)</sup> € 17,50
- 616 Im Ofen geschmorte Kalbsschulter in Rotweinsauce  
(X) mit Kräutersaitlingen, Wirsinggemüse und Röstkartoffeln <sup>(A/G/I)</sup> € 18,50
- 657 Kleines paniertes Kalbschnitzel mit Rahmpilzen  
und Butterspätzle <sup>(A/G/J)</sup> € 19,50
- 611 Geschmorte Rinderbäckchen  
(X) in Wurzelgemüse- Rotweinsauce mit Kartoffelpüree <sup>(A/G/I)</sup> € 18,50
- 620 Gebratenes Hähnchenbrustfilet  
im Kürbiskern- Sesammantel in Kurkuma- Kokossoße,  
Gemüse- Masala und Reis <sup>(K/A/C/H/I/J)</sup> € 16,50
- 612 Badischer Filetteller  
(X) Schweine- und Rindermedaillons  
mit Rahmpilzen und Butterspätzle <sup>(A/C/G/I)</sup> € 22,50
- 625 Wildragout von Hirsch und Wildschwein in Rotweinsauce  
(X) mit Pilzen, Preiselbeeren und Spätzle <sup>(6)</sup> (A/G/C/I) € 21,50
- 614 Südamerikanisches Rumpsteak in Whisky- Pfeffersauce  
mit Speckbohnen und Pommes frites <sup>(1)</sup> (A/G/J) € 24,50
- 618 Schwäbisches Zwiebelrostbratenpfännle mit gebratener  
Maultasche, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln <sup>(A/C/J)</sup> € 23,50
- (X) als kleinere Portion reduziert sich der Preis um € 2,00



## Fischgerichte

- 623 „Skrei“  
(X) Gebratenes Winterkabeljaufilet auf Spitzkohlgemüse  
in Wermuthsoße mit gebratenen Kartoffelscheiben (D/J) € 26,50
- 622 Tagliatelle in Hummerrahmsoße mit Shrimps, Kirschtomaten,  
(X) gebratenem Zanderfilet und Garnelenspieß (A/B/C/D/J) € 25,00

## Vegetarische Gerichte

- 630 Gemüse-Masala in Kurkuma-Kokos Soße  
(X) mit gebackenem Tofu und Reis (vegan) (F/I/K) € 14,50
- 645 „Hausgemachte Pierogi“  
(X) Nudeltäschchen mit Kartoffel- Kräuter- Schafskäsefüllung,  
Röstzwiebeln und Schmand (A/C/G) € 14,50
- 641 Gebackene Käseknödel auf Blattspinat mit Kräutersoße (A/C/J) € 13,00  
(X)
- 631 Allgäuer Käsespätzle  
(X) mit Röstzwiebeln und buntem Salat (2/6) (A/C/G) € 12,50

## Knackige Salate und kleine Speisen

- 637 Pikanter Wurstsalat mit Paprika,  
(X) Gewürzgurken und Zwiebeln (1/3/6/10) (A/G) € 10,50
- 642 Straßburger Wurstsalat mit Käsestreifen,  
(X) Gurke, Paprika und Zwiebeln (1/3/6) (A/G) € 11,50
- 893 Antipasti-Teller mit gebr. Garnele, Melone, Parmaschinken,  
Räucherlachs, Shrimpscocktail, ital. Salami,  
gefüllte Paprini + Oliven, mediterranes Gemüse (2/6) (H/B/G/A) € 17,00
- 638 Schwartenmagensalat  
(X) mit Bratkartoffeln (1/2/3/6/10) € 12,50
- 640 Exotischer Blattsalat in Mango- Senfdressing mit Früchten  
und gebratenem Hähnchenbrustfilet (6/J/G) € 14,50
- 632 Gebackene Schafskäsewürfel im Kürbiskern-Sesammantel  
mit winterlichen Salaten und Dattel- Apfelchutney (3/6) (A/C/H) € 14,00

### Extras:

Bratensoße, Rahmsoße	€ 1,00
Champignonrahmsoße	€ 2,00
Ketchup, Mayonnaise	€ 0,50

(X) als kleinere Portion reduziert sich der Preis um € 2,00

### 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 Sulfit, 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.



## *Aperitif-Empfehlung:*

Weingartener Pinot Sekt brut  
mit Granatapfellokör  
und Granatapfelkernen

€ 5,20

## *Maini*

Büffelmozzarella  
auf mariniertem gelbem Paprika  
mit Erdbeeren und Basilikumpesto

*€ 12,-*

Klare Tomatenessenz mit Polentaherzchen

*€ 12,-*

Gebackenes „Garnelen Bon Bon“  
auf feinem Spitzkohlgemüse  
mit Hummerschaum

*€ 12,-*

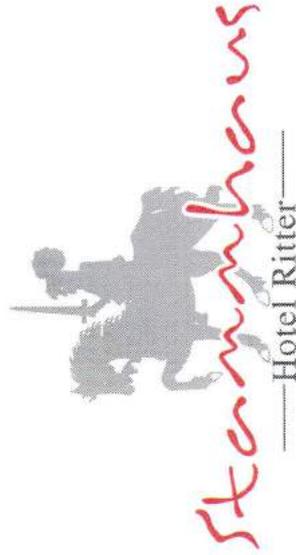
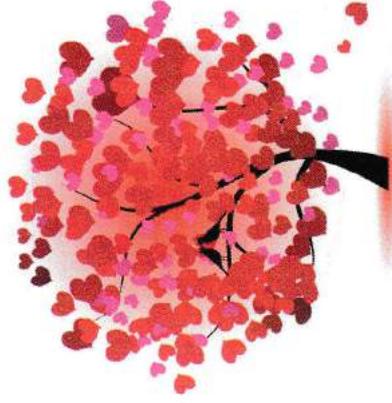
Rosa gebratene Barbarieentenbrust mit  
Honig-Sesamkruste, getrüffeltes  
Kartoffelpüree und Zuckererbsenschoten

*€ 12,-*

Panna Cotta-Tarte mit Brombeergelee,  
Holunderblütensorbet  
und gefüllten Himbeeren

€ 53,50 pro Person

# Menü zum Valentinstag



**Hotel Ritter**  
Hellriegel GmbH & Co KG  
Au in den Buchen  
76646 Bruchsal-Büchenau

**Stammhaus** Fon: 07257/88444  
Internet: [www.ritterbruchsal.de](http://www.ritterbruchsal.de)

**Öffnungszeiten Stammhaus:**  
täglich von 11:30- 14:30 Uhr &  
ab 17:00- 22:00 Uhr

*Stammhaus*