

# RITTER WÜLFING

| ESSEN & TRINKEN |  
SEIT 2020

Wir bieten euch  
eine bunte Vielfalt an Speisen zum  
Teilen. Eine komplette Mahlzeit besteht  
aus Kleinigkeiten, zwei bis drei Speisen  
und Dessert pro Person.

## BEIWERK

**Hausgebackenes Brot** 3,0  
mit Olivenöl

**Oliven** 2,5

## KLEINIGKEITEN

**Gurkensalat** 7,5 | 9,0  
mit Berberitzen, Minze, Haselnüssen  
und Tahinidressing (**vegan**)

**Tomatensalat** 8,0 | 9,5  
mit Radicchio, eingelegten Zwiebeln  
und Walnüssen (**vegan**)

**Gelbes Dhal** 7,0  
mit Joghurt und Koriander (**vegan**)

**Kartoffelcurry** 8,0  
mit Koriander und Röstzwiebeln (**vegan**)

**Fischkonserve** 7,5  
Jahrgangssardinen mit gegrilltem Brot

**Käseplatte** 9,0 | 15,0  
3 | 5 Sorten mit Feigenmarmelade  
und Rauchmandeln

**Ritterchen** 8,0  
Brioche in Butter gebacken mit  
Bergkäse, Paprikacreme und wahlweise  
Blauschimmelkäse (**vegetarisch**)

## ESSEN

**Gebratener Brokkoli** 7,0  
mit Sojasauce und Knoblauch (**vegan**)

**Patatas Bravas** 7,0  
wahlweise mit Aioli, Mayo  
oder Ketchup (**vegan**)

**Halloumi Fries** 12,5  
auf Couscoussalat mit Tahinicreme,  
Granatapfelkernen und Koriander  
(**vegetarisch**)

**Zucchini** 11,0  
gegrillt, mit Ajo Blanco, Tomate  
und frittiertem Salbei (**vegan**)

**Gado-Gado** 12,0  
Bohnen, Edamame, Rettich und Ei  
mit Sesamdressing (**optional vegan**)

**Aubergine** 12,0  
geschmort, mit Salzzitronen,  
Farinata und Gurkenjoghurt  
(**optional vegan**)

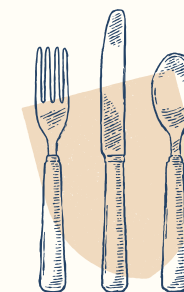
**Makrele** 13,0  
gegrillt, mit Fenchel-Paprika-  
Oliven-Salat und Joghurt

**Ceviche** 14,0  
von der Lachsforelle mit grünen  
Tomaten, Koriander, Chiliöl und  
Maiscrunch

**Thai Bratwurst** 11,0  
gegrillt, mit Koriander, Salat,  
eingelegtem Gemüse und Tunke

**Zitronenhuhn** 13,0  
gegrillt, auf Staudensellerie Salat  
mit Rosinen, Granatapfelkernen  
und Salzzitronen

**Ochsenbäckchen** 16,0  
mit Selleriepüree, Brotcrunch  
und Petersilienöl



## DESSERT

**Armer Ritter** 7,5  
mit Blaubeerkompott (**vegetarisch**)

**Schokoladencreme** 6,0  
mit Aprikosen (**vegan**)

**Feige** 7,5  
mit karamellisiertem Filoteig und  
Sesamcreme (**vegetarisch**)

Liebe Gäste, unseren Käse bekommen wir von der **Fromagerie Tourrette** in Straßburg. Wenn möglich greifen wir jedoch lieber auf regionale Produkte zurück. Unsere Ochsenbäckchen und Bratwurst kommen aus Morsbach und Umgebung von **Wild Reuber**. Freilandhähnchen, Eier, Brokkoli und Apfelsaft beziehen wir vom **Millianshof** in Bergheim. Die Kartoffeln und Chips sind vom **Kartoffelkult** in Rommerskirchen, saisonales Gemüse vom **Biohof Frings** in Mechernich. Brioche aus der Kölner **Meisterbäckerei Ecke** und die Lachsforelle aus der **Fischzucht Hahn** in Wipperführt.

## BIER

Reissdorf vom Fass	0,2   <b>2,2</b>	0,3   <b>3,3</b>
Tegernseer vom Fass	0,3   <b>3,7</b>	0,5   <b>5,8</b>
Rothaus Pils vom Fass	0,3   <b>3,7</b>	
Nolte	0,3   <b>3,8</b>	
Allgäuer Büble Weizen	0,5   <b>5,2</b>	
Allgäuer Büble Weizen alkoholfrei	0,5   <b>5,2</b>	
Bitburger 0,0% alkoholfrei	0,3   <b>3,3</b>	



## WEIN

### Weiß

<b>Heyden</b>	0,15   <b>5,0</b>	0,75   <b>24,0</b>
Grauburgunder, Weingut Dr. Heyden Rheinhessen, Deutschland		
<b>Fuente Elvira Verdejo</b>	0,15   <b>5,9</b>	0,75   <b>27,0</b>
Verdejo, Bodegas Pedro Escudero Rueda, Spanien		

<b>Illusion</b>	0,15   <b>6,6</b>	0,75   <b>31,0</b>
Spätburgunder Blanc de Noir Weingut Gies-Düppel, Pfalz, Deutschland		

<b>Max</b>	0,15   <b>5,6</b>	0,75   <b>27,0</b>
Riesling, Weingut Lambrich Mittelrhein, Deutschland		

<b>Sauvignon Blanc Bio</b>	0,15   <b>6,3</b>	0,75   <b>30,0</b>
Weingut Andres Pfalz, Deutschland		

### Rot

<b>Mala Vida</b>	0,15   <b>6,0</b>	0,75   <b>29,0</b>
Cabernet Sauvignon, Syrah Monastrell, Tempranillo Bodegas Arraez, Valencia, Spanien		

<b>Bassgeige BIO</b>	0,15   <b>6,3</b>	0,75   <b>30,0</b>
Blauer Zweigelt, Weingut Bauer Niederösterreich, Österreich		

<b>Torremoron</b>	0,15   <b>8,5</b>	0,75   <b>38,0</b>
Tinto Crianza, Tempranillo, Bodegas Torremoron Ribera del Duero, Spanien		

<b>En Sol Majeur Rouge</b>	0,15   <b>9,4</b>	0,75   <b>44,0</b>
Grenache, Syrah Domaine du Grand Arc Languedoc-Roussillon, Frankreich		

### Rosé

<b>Pinot Noir Rosé</b>	0,15   <b>4,5</b>	0,75   <b>21,0</b>
Weingut Dackermann Rheinhessen, Deutschland		

<b>Uby Rosé no. 26 BIO</b>	0,15   <b>5,0</b>	0,75   <b>24,0</b>
Cabernet Franc, Merlot Domaine Uby, Süd-Westen, Frankreich		

### Prickelnd

<b>Weinschorle</b>		<b>4,4</b>
--------------------	--	------------

<b>Heyden´s Privat</b>	0,1   <b>4,2</b>	0,75   <b>29,0</b>
Sekt Brut, Weingut Dr. Heyden Rheinhessen, Deutschland		

<b>Tinto de Verano Vividor</b>	0,2   <b>5,5</b>	0,75   <b>20,0</b>
Bodegas Arraez, Valencia, Spanien		

## APERITIF | LONGDRINKS

Aperol/Campari/Limoncello Spritz	<b>8,0</b>
Campari Soda	<b>6,5</b>
Negroni	<b>8,0</b>
Belsazar rose/white mit Tonic	<b>6,5</b>
Gin Tonic	<b>7,5</b>
Gin Lemonade	<b>8,0</b>
Dejavu Tonic	<b>6,5</b>
Vibrante Tonic alkoholfrei	<b>6,0</b>
Gin Tonic alkoholfrei	<b>6,0</b>

## ALLES MIT SCHNAPS

Obstler	2cl   <b>3,0</b>
Whiskey Cragganmore	2cl   <b>6,0</b>
Ramazotti	4cl   <b>4,5</b>
Sünner Korn	2cl   <b>2,8</b>
Rum Botucal Reserva	2cl   <b>6,5</b>
Grappa	2cl   <b>4,0</b>
Vermouth Belsazar dry	4cl   <b>3,0</b>
Ricard	2cl   <b>4,0</b>
Vodka	2cl   <b>3,0</b>
Frangelico	2cl   <b>2,8</b>
Kettenfett	2cl   <b>3,0</b>
Limoncello	2cl   <b>2,8</b>

## SOFTDRINKS

Wasser mit/ohne	0,25   <b>2,0</b>	0,75   <b>6,0</b>
Apfelsaft		0,2   <b>2,5</b>
Apfelsaftschorle naturtrüb		0,3   <b>3,5</b>
Rhababerschorle		0,3   <b>3,5</b>
fritz-kola		0,2   <b>3,0</b>
fritz-kola ohne Zucker		0,2   <b>3,0</b>
fritz-limo Orange		0,2   <b>3,0</b>
hausgemachte Limonade		0,3   <b>4,0</b>

## HEISSGETRÄNKE

optional mit Hafermilch		
Cafe Creme		<b>2,4</b>
Cappuccino		<b>3,0</b>
Espresso Macchiato		<b>2,5</b>
Espresso	<b>2,0</b>	x2   <b>3,0</b>
Flat White		<b>3,5</b>
Frischer Tee Minze/Ingwer		<b>3,5</b>
Heiße Schokolade		<b>3,5</b>