

RITTER WÜLFING

| ESSEN & TRINKEN |
SEIT 2020

BEIWERK

Brot	2,0
Oliven	2,0
Käseplatte	3 9,0 5 12,0

KLEINIGKEITEN

Linsensalat aus Belugalinsen mit Walnüssen und eingelegten Zwiebeln (vegan)	6,0
Rotkohl „Kimchi“ Salat mit Apfel, Chili und Sesam (vegan)	5,5
Kürbissalat mit Aprikosen-Pesto und Kürbiskernen (vegan)	5,5
Chorizo aus Andalusien in Cidre geschmort	5,5
Gelbes Dahl mit Jogurt (vegan)	4,0
Bouillabaisse „mini“ aus Krustentieren	6,0
Gegrillter Spitzkohl mit Kümmel-Tahin-Creme (vegan)	6,0
Ritterchen Brioche in Butter gebacken mit Käse und Schinken	6,5

ESSEN

Wir bieten euch eine bunte Vielfalt an Speisen und
Geschmacksrichtungen.

Unser Prinzip: 2-3 Speisen pro Person um satt zu werden.



Gebr. Broccoli mit Sojasauce und Knoblauch (vegan)	5,5	Ochsenbacke geschmort in Portwein mit Selleriepüree	10,0
Gegrillter Portobello Pilz mit Kürbischutney (vegan)	5,5	Geräucherte Forelle auf Feldsalat mit Kartoffeldressing, Meerrettich und Sonnenblumenkernen	11,5
Patatas Bravas mit fruchtigem Dip, Mayo oder Ketchup (vegan)	4,5	Gegrillter Oktopus auf Selleriesalat und Fischjus	12,0
Geschmorter Chicorée mit Granatapfelkernen (vegan)	6,5	Ceviche vom Saibling mit roten Zwiebeln, Koriander und Süßkartoffeln	12,0
Okonomiyaki „Waffel“ mit Weißkohl dazu Wasabimayo (vegan)	7,0		
Kartoffel-Parmesan-Stampf mit Minze (veggie)	4,5		
Rosa gegrillter Rehrücken mit Madeira Sauce und Walnüssen	14,0		
Yakitori gegrilltes Hähnchen am Spieß mit Sojasauce	9,0		
		DESSERT	
		Armer Ritter mit Kompott	5,5
		Schokotarte mit Karamell (vegan)	4,0
		Crème Caramel mit Früchten	4,0

Wenn möglich greifen wir auf **regionale Produkte** zurück. Die Ochsenbacken und Schwein aus Morsbach vom **Wild Reuber**, Freilandhühnchen, Eier, Kürbisse und Brokkoli aus Bergheim vom **Millianshof**, den Saibling und Stör aus der **Fischzucht Hahn**, Kartoffeln aus Rommerskirchen vom **Kartoffelkult**.



WEIN

Weiß

Heyden 0,2 | **4,5** 0,75 | **16,5**
Grauburgunder
Weingut Dr. Heyden

Illusion 0,2 | **7,0** 0,75 | **25,5**
Spätburgunder
Blanc de Noir
Weingut Gies Düppel

Fuente Elvira Verdejo 0,2 | **6,5** 0,75 | **24,0**
Verdejo
Bodegas Pedro Escudero

Mit Freunden 0,2 | **6,8** 0,75 | **24,5**
Riesling
Weingut Closheim

Rot

Mala Vida 0,2 | **6,5** 0,75 | **23,0**
Cab. Sauvignon, Syrah,
Monastrell, Tempranillo
Bodegas Arreaz

Dominio de Calles Roble 0,2 | **5,5** 0,75 | **20,0**
Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Bodegas Vegamar

Torremoron 0,2 | **9,5** 0,75 | **34,5**
Tinto Crianza, Tempranillo
Bodegas Torremoron

Dackermann 0,2 | **7,2** 0,75 | **27,0**
Spätburgunder
Weingut Dackermann

Rosé

Dackermann 0,2 | **4,8** 0,75 | **18,5**
Pinot Noir
Weingut Dackermann

Uby Rosé BIO 2019 0,2 | **5,5** 0,75 | **20,0**
Cabernet Franc, Merlot
Domaine Uby

Prickelnd

Heyden Privat **3,8**
Weinschorle **4,2**
Heyden Privat 0,75 | **26,5**

BIER

Reissdorf vom Fass 0,2 | **1,9** 0,3 | **2,8**
Tegernseer vom Fass 0,5 | **4,4**
Rothaus Pils vom Fass 0,3 | **3,2**
Nolte vom Fass 0,3 | **3,5**
Schneider Weisse Weizen 0,5 | **4,4**
Reissdorf alkoholfrei 0,33 | **2,8**
Schneider Weisse alkoholfrei 0,5 | **4,1**

APERITIF

Belsazar rose/white mit Thomas Henry **6,5**
Aperol/Campari Spritz **7,5**
Negroni **7,0**

ALLES MIT SCHNAPS

Obstler Birne **2,8**
Whiskey Oban **5,5**
Rum **6,5**
Ramazzotti **4,2**
Grappa **3,4**

LONGDRINKS

Gin Tonic **7,5**
Campari Soda **6,0**

SOFTDRINKS

Wasser mit/ohne 0,25 | **1,9** 0,75 | **5,5**
Apfelsaft 0,2 | **2,5**
fritz-spritz Apfelschorle 0,2 | **2,5**
fritz-spritz Rhababerschorle 0,2 | **2,5**
fritz-kola 0,2 | **2,5**
fritz-kola ohne Zucker 0,2 | **2,5**
fritz-limo Orange 0,2 | **2,5**
fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunder 0,2 | **2,5**

HEISSGETRÄNKE

Optional mit Hafermilch
Cafe Creme **2,2**
Cappuccino **2,7**
Espresso Macchiato **2,4**
Espresso **2,0**
Espresso x 2 **3,0**
Café Latte **3,5**
Frischer Tee Minze/Ingwer **3,0**
Flat White **3,4**
Heiße Schokolade **2,5**