

RITTER WÜLFING

| ESSEN & TRINKEN |
SEIT 2020

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

BEIWERK

Hausgemachtes Brot 5,0
mit Olivenöl

Mixed Pickles 6,0

KLEINIGKEITEN

Endivien- und Feldsalat 8,0
mit frittierten Kapern, Brotchips,
Cranberrys und cremigem
Dressing (**vegan**)

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

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

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

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

Fischkonserve 7,5
Jahrgangssardinen mit gegrilltem Brot

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

ESSEN

Käsespätzle 10,0
handgeschabt mit Bergkäse
und Röstzwiebeln (**vegetarisch**)

Wirsingpraline 12,0
gefüllt mit Shiitakepilzen, dazu
Rettich und Edamamepüree (**vegan**)

Kohlrabi 12,0
geschmort, mit Bratenjus
und Lauchstroh (**vegan**)

La Ratte Kartoffel 12,0
mit cremiger Sauce aus schwarzem
Knoblauch, Nüssen und frittiertes
Schwarzwurzel (**vegetarisch**)

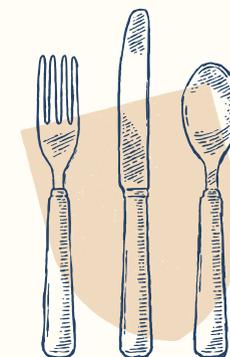
Frittiertes Frikassee 13,0
mit roter Bete und Kapernsalsa

Heilbutt 14,0
mit Beurre Blanc und Kartoffel-
Oliven-Stampf

Roastbeef 14,0
gegrillt, mit geschmorten Schalotten
und Rosenkohl

Wildschweinrücken 14,0
in Heu geräuchert, auf bunten
Möhren mit Orangenjus

Ochsenbäckchen 16,0
mit Selleriepüree, Brotcrunch
und Petersilienöl



DESSERT

Armer Ritter 8,0
mit Blaubeerkompott (**vegetarisch**)

Millefeuille 8,0
Vanille Creme, Apfel (**vegan**)

Creme Caramel 7,0
(**vegetarisch**)

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

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

BIER

Reissdorf vom Fass	0,2 2,2	0,3 3,3
Tegernseer vom Fass	0,3 3,7	0,5 5,8
Rothaus Pils vom Fass	0,3 3,7	
Allgäuer Büble Weizen	0,5 5,2	
Allgäuer Büble Weizen alkoholfrei	0,5 5,2	
Bitburger 0,0% alkoholfrei	0,3 3,3	



WEIN

Weiß

Heyden 0,15 | **5,5** 0,75 | **26,0**
Grauburgunder, Weingut Dr. Heyden
Rheinhessen, Deutschland

Fuente Elvira Verdejo 0,15 | **5,9** 0,75 | **27,0**
Verdejo, Bodegas Pedro Escudero
Rueda, Spanien

Uby N°2 0,15 | **6,8** 0,75 | **32,0**
Chardonnay, Chenin Blanc
Domaine Uby, Süd-Westen, Frankreich

Illusion 0,15 | **6,6** 0,75 | **31,0**
Spätburgunder Blanc de Noir
Weingut Gies-Düppel, Pfalz, Deutschland

Riesling Gutswein Bio 0,15 | **6,6** 0,75 | **31,0**
Weingut Gabel, Pfalz, Deutschland

Sauvignon Blanc Bio 0,15 | **6,9** 0,75 | **33,5**
Weingut Andres
Pfalz, Deutschland

Rot

Mala Vida 0,15 | **6,4** 0,75 | **30,5**
Cabernet Sauvignon, Syrah
Monastrell, Tempranillo
Bodegas Arraez, Valencia, Spanien

Mencia 0,15 | **6,0** 0,75 | **29,0**
Bodegas Vinedos Merayo,
Bierzo, Spanien

Bassgeige BIO 0,15 | **6,3** 0,75 | **30,0**
Blauer Zweigelt, Weingut Bauer
Niederösterreich, Österreich

Torremoron 0,15 | **8,5** 0,75 | **38,0**
Tinto Crianza, Tempranillo,
Bodegas Torremoron
Ribera del Duero, Spanien

Rouge Tradition
AOP Ventoux 0,15 | **8,8** 0,75 | **41,5**
Syrah, Grenache
Domaine Champ-Long, Rhone, Frankreich

Rosé

Pinot Noir Rosé 0,15 | **4,5** 0,75 | **21,0**
Weingut Dackermann
Rheinhessen, Deutschland

Uby N°26 Rosé BIO 0,15 | **5,0** 0,75 | **24,0**
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Syrah, Cabernet Franc
Domaine Uby, Süd-Westen, Frankreich

Prickelnd

Weinschorle **4,5**
Heyden's Privat 0,1 | **5,0** 0,75 | **35,0**
Sekt Brut, Weingut Dr. Heyden
Rheinhessen, Deutschland

Cremant de Loire
Brut Blanc 0,1 | **7,0** 0,75 | **48,0**
Domaine de Cray, Loire, Frankreich

APERITIF | LONGDRINKS

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

ALLES MIT SCHNAPS

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

SOFTDRINKS

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

HEISSGETRÄNKE

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