

# 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

**Pilzkrokette** 12,0  
mit Rahmwirsing  
und Estragonöl (**vegan**)

**Kaspressknödel** 10,0  
mit Feldsalat und Apfelchutney  
(**vegetarisch**)

**Gerösteter Blumenkohl** 12,0  
mit Bohnencreme und  
eingelegten Zwiebeln (**vegan**)

**Geschmorter Spitzkohl** 12,0  
mit Caesar Dressing,  
frittierten Kapern und  
Brotcrunch (**vegan**)

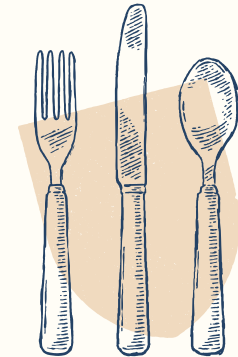
**Kabeljau** 14,0  
mit geschmortem Lauch und  
Zitronen Beurre Blanc

**Roastbeef** 14,0  
mit Jus und Röstzwiebeln

**Thai Bratwurst** 11,0  
mit Salat, Kräutern und Dip

**Karaage** 13,0  
mit Krautsalat und Mayonnaise

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



## DESSERT

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

**Schokoladencreme** 7,0  
mit Kompott (**vegan**)

**Apfelcrumble** 8,0  
mit Kardamom und Vanillecreme

**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   <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>	
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>5,5</b>	0,75   <b>26,0</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>Uby N°2</b>	0,15   <b>6,8</b>	0,75   <b>32,0</b>
Chardonnay, Chenin Blanc Domaine Uby, Süd-Westen, Frankreich		

<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>Riesling Gutswein Bio</b>	0,15   <b>6,6</b>	0,75   <b>31,0</b>
Weingut Gabel, Pfalz, Deutschland		

<b>Sauvignon Blanc Bio</b>	0,15   <b>6,9</b>	0,75   <b>33,5</b>
Weingut Andres Pfalz, Deutschland		

### Rot

<b>Mala Vida</b>	0,15   <b>6,4</b>	0,75   <b>30,5</b>
Cabernet Sauvignon, Syrah Monastrell, Tempranillo Bodegas Arraez, Valencia, Spanien		

<b>Mencia</b>	0,15   <b>6,0</b>	0,75   <b>29,0</b>
Bodegas Vinedos Merayo, Bierzo, 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>Rouge Tradition</b>		
<b>AOP Ventoux</b>	0,15   <b>8,8</b>	0,75   <b>41,5</b>
Syrah, Grenache Domaine Champ-Long, Rhone, 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 N°26 Rosé BIO</b>	0,15   <b>5,0</b>	0,75   <b>24,0</b>
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc Domaine Uby, Süd-Westen, Frankreich		

### Prickelnd

<b>Weinschorle</b>		<b>4,5</b>
<b>Heyden's Privat</b>	0,1   <b>5,0</b>	0,75   <b>35,0</b>
Sekt Brut, Weingut Dr. Heyden Rheinhessen, Deutschland		

<b>Cremant de Loire</b>		
<b>Brut Blanc</b>	0,1   <b>7,0</b>	0,75   <b>48,0</b>
Domaine de Cray, Loire, Frankreich		

## 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>2,2</b>	0,75   <b>6,5</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>4,5</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>