

RITTER WÜLFING

| ESSEN & TRINKEN |
SEIT 2020

BEIWERK

Brot	2,0
Oliven	2,0
Käseplatte	9,0

KLEINIGKEITEN

Bunter-Tomatensalat mit Zitronendressing und Frühlingslauch (vegan)	5,5
Gurken-Shiitake-Salat mit Glasnudeln (vegan)	5,0
Melonensalat mit Caipi-Pesto (vegan)	5,0
Chorizo aus Andalusien in Cidre geschmort	5,5
Gelbes Dahl mit Jogurt (vegan)	4,0
Bonito-Dashi mit gebackener Süßkartoffel	5,0
Maiskolben vom Grill mit Thymianöl mit Frischkäsedip	5,5
Ritterchen mit Paprikadip	5,5

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 mit Selleriepüree	10,0
Gegrillter Portobello Pilz mit eingelegter Mango (vegan)	5,5	Stör sous vide gegart mit Fenchelsalat	11,0
Patatas Bravas mit fruchtigem Dip, Mayo oder Ketchup (vegan)	4,5	Gegrillter Oktopus auf Selleriesalat und Fischjus	12,0
Gegrillte Aubergine in Sechuan-Pfeffer geschmort (vegan)	6,0	Ceviche vom Saibling mit roten Zwiebeln, Koriander und Süßkartoffeln	10,5
Sautierter Spinat mit Rote Beete Waffel und Cuminjoghurt (veggie)	6,5		
Kartoffel-Parmesan-Stampf mit Minze (veggie)	4,5		
Rosa gegrillter Tafelspitz mit Chimichuri	11,0		
Gegrillte Hühnerbrust mit Misoglasur	9,0		
		DESSERT	
		Armer Ritter mit Kompott	5,5
		Schokotarte mit Karamel	4,0
		Kokos-Pana-Cotta mit Früchten	4,0

Wenn möglich greifen wir auf **regionale Produkte** zurück. Die Ochsenbacken und Schwein aus Morsbach vom **Wild Reuber**, Freilandhähnchen, Eier, Kürbisse und Brokkoli aus Berghheim vom **Millianshof**, den Saibling 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

Valdelaino Verdejo 0,2 | **5,5** 0,75 | **20,0**
Verdejo
Bodega 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 0,33 | **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 Spritz **7,5**
Negroni **7,0**

ALLES MIT SCHNAPS

Obstler Birne **2,8** Ricard **3,8**
Whiskey Oban **5,5** Vodka **2,8**
Rum **6,5** Frangelico **2,5**
Ramazzotti **4,2** Aquavit **2,5**
Grappa **3,4** Fernet **2,5**

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**
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**