RITTER WÜLFING

| ESSEN & TRINKEN |
SEIT 2020

BEIWERK

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

KLEINIGKEITEN

Bunter-Tomatensalat **5,5**
mit Zitronendressing und Frühlingslauch (vegan)

Gurken-Shiitake-Salat **5,0**
mit Glasnudeln und Misodressing (vegan)

Melonensalat **5,0**
mit Caipi-Pesto (vegan)

Chorizo aus Andalusien **5,5**
in Cidre geschmort

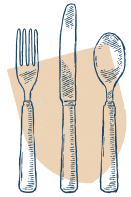
Gelbes Dahl **4,0**
mit Jogurt (vegan)

Bonito-Dashi **5,0**
mit gebackener Süßkartoffel

Maiskolben vom Grill **5,5**
mit Thymianöl und Frischkäsedip (veggie)

Ritterchen **5,5**
in Butter gebratenes Brioche mit Käse und Schinken, dazu Paprikadip

ESSEN



Wir bieten euch eine bunte Vielfalt an Speisen und Geschmacksrichtungen.
Unser Prinzip: 2-3 Speisen pro Person um satt zu werden.

Gebr. Broccoli **5,5**
mit Sojasauce und Knoblauch (vegan)

Gegrillter Portobello Pilz **5,5**
mit eingelegter Mango (vegan)

Patatas Bravas **4,5**
mit fruchtigem Dip, Mayo oder Ketchup (vegan)

Gegrillte Aubergine **6,0**
in Sechuan-Pfeffer geschmort (vegan)

Rote Beete Waffel **6,5**
mit Spinatsalat und Cuminjoguhrt (veggie)

Kartoffel-Parmesan-Stampf **4,5**
mit Minze (veggie)

Rosa gegrillter Tafelspitz **11,0**
mit Chimichuri

Gegrillte Hühnerbrust **9,0**
mit Misoglasur

Ochsenbacke **10,0**
geschmort in Portwein mit Selleriepüree

Stör **11,0**
sous vide gegart mit Fenchelsalat

Gegrillter Oktopus **12,0**
auf Selleriesalat und Fischjus

Ceviche vom Saibling **10,5**
mit roten Zwiebeln, Koriander und Süßkartoffeln

DESSERT

Armer Ritter **5,5**
mit Kompott

Schokotarte **4,0**
mit Karamell (vegan)

Kokos-Panna-Cotta **4,0**
(vegan)

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

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 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**	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**

Allergene und Zusatzstoffe können eigesehen werden