

RITTER WÜLFING

| ESSEN & TRINKEN |
SEIT 2020

Wir bieten euch eine bunte Vielfalt an
Speisen und Geschmacksrichtungen.

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

BEIWERK

Hausgebackenes Brot	2,0
Oliven	2,0
Käseplatte	3 9,0

KLEINIGKEITEN

Tomatensalat mit Holunderdressing und Kürbiskernen (vegan)	6,5
-------------------------------------------------------------------------	-----

Gurkensalat mit Pilzen, Ingwerdressing und Röstzwiebeln (vegan)	6,0
------------------------------------------------------------------------------	-----

Kichererbsensalat mit Berberitzen, Sumach und Mandeln (vegan)	6,0
----------------------------------------------------------------------------	-----

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

Gelbes Dhal mit Jogurt (vegan)	4,5
------------------------------------------	-----

Ramen-Brühe mit Pilzen	6,0
----------------------------------	-----

Ritterchen Brioche in Butter gebacken mit Käse und Schinken	6,5
--------------------------------------------------------------------------	-----

ESSEN

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

Gegrillter Portobello Pilz mit Pfirsichchutney und Buchweizen (vegan)	6,0
------------------------------------------------------------------------------------	-----

Patatas Bravas wahlweise mit fruchtigem Dip, Mayo, Ketchup oder Safran-Aioli (vegan)	5,0
---------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Gegrillter grüner Spargel mit Safran-Aioli und Brot-Crunch (vegan)	7,0
------------------------------------------------------------------------------	-----

Spinat-Erbсен-Waffel mit Spinat-Salat, eingelegten Zwiebeln und Cashew-Pesto (vegan)	7,5
---------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Gegrillte Aubergine in Sichuanpfeffer geschmort (vegan)	5,5
-------------------------------------------------------------------	-----

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

Gegrillter Tafelspitz sous vide gegart mit Melonen-Salsa	11,0
--------------------------------------------------------------------	------

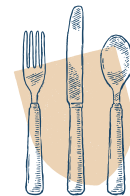
Gegrillter Oktopus auf Selleriesalat und Fischjus	13,0
-------------------------------------------------------------	------

Ochsenbäckchen mit Selleriepüree und Petersilienöl	10,0
--------------------------------------------------------------	------

Fischfrikadellen in Panko-Crunch mit grüner Sauce und eingelegtem Rettich	8,5
----------------------------------------------------------------------------------------	-----

Kaarage fritiertes Hühnchen in Teriyaki Sauce glasiert mit eingelegtem Gemüse	9,5
--------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Ceviche vom Saibling mit roten Zwiebeln, Koriander und Süßkartoffeln	12,0
-----------------------------------------------------------------------------------	------



DESSERT

Armer Ritter mit Kompott	5,5
------------------------------------	-----

Schokocreme mit Passionsfrucht und Mandelkaramel (vegan)	5,0
-----------------------------------------------------------------------	-----

Cheesecake mit Himbeer Coulis und ger. Mandeln (vegan)	5,0
---------------------------------------------------------------------	-----

Wenn möglich greifen wir auf regionale Produkte zurück. Ochsenbäckchen, Tafelspitz und Würstchen kommen aus Morsbach vom **Wild Reuber**. Freilandhühnchen, Eier und Brokkoli aus Bergheim vom **Millianshof**. Kartoffeln und sonstiges Gemüse aus Rommerskirchen vom **Kartoffelkult**. Tomaten und Gurken vom **Biohof Frings**.

BIER

Reissdorf vom Fass	0,2 2,0	0,3 2,9
Tegernseer vom Fass	0,3 3,4	0,5 4,6
Rothaus Pils vom Fass		0,3 3,4
Nolte		0,3 3,5
Büble Weizen vom Fass	0,3 3,4	0,5 4,6
Reissdorf alkoholfrei		0,33 2,8
Schneider Weisse alkoholfrei		0,5 4,1



WEIN

Weiß		
Heyden	0,2 4,6	0,75 17,0
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 6,6	0,75 24,0
Cab. Sauvignon, Syrah, Monastrell, Tempranillo		
Bodegas Arreaz		
Dominio de Calles Roble	0,2 6,0	0,75 22,5
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 5,1	0,75 19,0
Pinot Noir		
Weingut Dackermann		
Uby Rosé BIO 2019	0,2 5,7	0,75 21,0
Cabernet Franc, Merlot		
Domaine Uby		

Prickelnd

Weinschorle		4,2
Heyden Privat	0,1 3,8	0,75 26,5

APERITIF | LONGDRINKS

Aperol/Campari/Limoncello Spritz	7,5
Campari Soda	6,0
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 Birne	2,8	Ricard	3,8
Whiskey Oban	5,5	Vodka	2,8
Ramazotti	4,2	Frangelico	2,5
Sünnernkorn	2,5	Fernet	2,5
Rum Wagemut	6,5	Kettenfett	2,8
Grappa Chardonnay	3,4	Limoncello	2,5
Vermouth Noilly Prat	3,0		

SOFTDRINKS

Wasser mit/ohne	0,25 2,0	0,75 6,0
Apfelsaft		0,2 2,5
fritz-spritz Apfelschorle		0,2 2,6
fritz-spritz Rhababerschorle		0,2 2,6
fritz-kola		0,2 2,6
fritz-kola ohne Zucker		0,2 2,6
fritz-limo Orange		0,2 2,6
fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunder		0,2 2,6
hausgemachte Limonade		0,3 4,0

HEISSGETRÄNKE

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