# RITTER WÜLFING

| ESSEN & TRINKEN |
SEIT 2020

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

## BEIWERK

**Hausgebackenes Brot** 2,5
mit Olivenöl

**Oliven** 2,5

## SALATE KLEIN | GROß

**Freekeh** 6,0 | 9,0
Salat aus fermentiertem Getreide mit frischen Kräutern und dicken Bohnen **(vegan)**

**Melonensalat** 6,0 | 9,0
mit Feta, Minze und geräuchertem Maldon Salz **(optional vegan)**

## KLEINIGKEITEN

**Gelbes Dhal** 5,5
mit Joghurt und Koriander **(vegan)**

**Kartoffelcurry** 7,0
mit Koriander und Röstzwiebeln **(vegan)**

**Fischkonserve** 6,0
mit gegrilltem Brot

**Käseplatte** 9,0
3 Sorten mit Feigen-Senf

**Ritterchen** 7,0
Brioche in Butter gebacken mit Bergkäse, Paprikacreme und wahlweise Blauschimmelkäse **(vegetarisch)**

## ESSEN

**Gebratener Brokkoli** 6,5
mit Sojasauce und Knoblauch **(vegan)**

**Patatas Bravas** 6,0
wahlweise mit Aioli, Mayo oder Ketchup **(vegan)**

**Gegrillter grüner Spargel** 9,0
mit Aioli und Crunch **(vegan)**

**Gegrillte Aubergine** 8,5
mit Pol Sambol und eingelegtem Gemüse **(vegan)**

**Flammkuchen Waffel „Elsässer Art“** 10,0
mit Crème Fraîche und Lauch **(vegan)**

**Pinsa** 9,5 | 11,5
mit Pesto, Lauch und buntem Tomatensalat **(vegan)**
dazu wahlweise Büffelmozarella

**Frittierte Halloumifries** 10,5
mit Limettencreme, Tabbouleh, Granatapfel und Koriander **(vegetarisch)**

**Ochsenbäckchen** 14,0
mit Selleriepüree, Brotcrunch und Petersilienöl

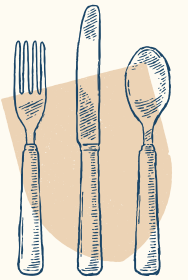
**Gegrilltes Zitronenhuhn** 12,0
mit Olivensalsa und Salzzitronen

**Gegrilltes Rindfleisch** 14,0
mit Tsukemono und Teriyakiglasur

**Ceviche von der Lachsforelle** 13,0
mit Buttermilch und Minze

**Fischkebab vom Catfish** 12,0
mit Petersiliensalat und Joghurt

**Gegrillte Dorade** 11,0
mit Tzatziki und Limette



## DESSERT

**Kokosnuss-Pandan-Creme** 6,0
mit Kokosnusscrunch und Granatapfel **(vegan)**

**Schokoladencreme** 6,0
mit Erdbeeren und Minze **(vegan)**

**Armer Ritter** 6,5
mit Kompott

Wenn möglich greifen wir auf regionale Produkte zurück. Ochsenbäckchen kommen aus Morsbach von **Wild Reuber**. Freilandhühnchen, Eier und Brokkoli aus Bergheim vom **Milianshof**. Tomaten, Gurken und Aubergine aus Mechernich vom **Biohof Frings**. Kartoffeln und Spargel aus Rommerskirchen von **Kartoffelkult** und Lachsforelle und Catfish beziehen wir von der **Fischzucht Hahn** aus Wipperfürth. Unser Brioche stammt aus der Kölner **Meisterbäckerei Ecke**.

## BIER

| | | |
|---|---|---|
| Reissdorf vom Fass | 0,2 \| **2,2** | 0,3 \| **3,1** |
| Tegernseer vom Fass | 0,3 \| **3,5** | 0,5 \| **5,2** |
| Rothaus Pils vom Fass | | 0,3 \| **3,5** |
| Nolte | | 0,3 \| **3,7** |
| Allgäuer Büble Weizen | | 0,5 \| **5,1** |
| Allgäuer Büble Weizen alkoholfrei | | 0,5 \| **4,7** |
| Bitburger 0,0% alkoholfrei | | 0,3 \| **3,1** |

## WEIN

### Weiß

**Heyden** 0,15 | **4,5** 0,75 | **24,0**
Grauburgunder, Weingut Dr. Heyden
Rheinhessen, Deutschland

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

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

**Max** 0,15 | **5,6** 0,75 | **27,0**
Riesling, Weingut Lambrich
Mittelrhein, Deutschland

**Sauvignon Blanc Bio** 0,15 | **6,3** 0,75 | **30,0**
Weingut Andres
Pfalz, Deutschland

### Rot

**Mala Vida** 0,15 | **6,0** 0,75 | **29,0**
Cabernet Sauvignon, Syrah
Monastrell, Tempranillo
Bodegas Arraez, Valencia, Spanien

**Trollinger** 0,15 | **6,9** 0,75 | **34,5**
Weingut Beurer
Württemberg, Deutschland -leicht gekühlt!-

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

**En Sol Majeur Rouge** 0,15 | **9,4** 0,75 | **44,0**
Grenache, Syrah Domaine du Grand Arc
Languedoc-Roussilon, Frankreich

**Tradition BIO** 0,75 | **38,0**
Pinot Noir, Weingut Gabel
Pfalz, Deutschland

### Rosé

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

**Uby Rosé no. 26 BIO** 0,15 | **5,0** 0,75 | **24,0**
Cabernet Franc, Merlot
Domaine Uby, Süd-Westen, Frankreich

### Prickelnd

Weinschorle **4,4**

**Heyden´s Privat** 0,1 | **4,2** 0,75 | **29,0**
Sekt Brut, Weingut Dr.Heyden
Rheinhessen, Deutschland

## 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 | 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** |
| Fernet Branca | 2cl \| **2,8** |
| Kettenfett | 2cl \| **3,0** |
| Limoncello | 2cl \| **2,8** |

## SOFTDRINKS

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

## 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 | | **3,0** |
| Heiße Schokolade | | **3,5** |
| Eiskaffee | | **3,4** |

Allergene und Zusatzstoffe können eigesehen werden