

# 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 mit Olivenöl	2,5
Oliven	2,5

## SALATE KLEIN | GROß

Rotkohlsalat mit Heidelbeeren und Walnüssen (vegan)	6,5   9,0
Yakamain Suppe mit Udon Nudeln und Hot Sauce	7,5

## KLEINIGKEITEN

Gelbes Dhal mit Joghurt und Koriander (vegan)	6,0
Kartoffelcurry mit Koriander und Röstzwiebeln (vegan)	7,0
Fischkonserve mit gegrilltem Brot	6,0
Käseplatte 3   5 Sorten mit Feigensenf und gerösteten Mandeln	9,0   15,0
Ritterchen Brioche in Butter gebacken mit Bergkäse, Paprikacreme und wahlweise Blauschimmelkäse (vegetarisch)	7,0

## ESSEN

Gebratener Brokkoli mit Sojasauce und Knoblauch (vegan)	6,5	Gegrillter Lachs mit Kapern und Olivenöl-Emulsion	13,5
Patatas Bravas wahlweise mit Aioli, Mayo oder Ketchup (vegan)	6,0	Wild-Frikadelle auf Rahmwirsing mit grobem Senf	10,5
Hokkaido „Katsu“ knusprig ausgebacken mit eingelegtem Rettich und Tentsuyu (vegan)	8,5	Gegrilltes Chicken Tikka mit Raita und eingelegter Chili	12,0
Gegrillter Kohlrabi in Vichyssoise mit Lauch (vegan)	9,0	Hirschrücken rosa gegrillt auf Duxelles mit Buchweizen und Portwein-Jus	19,0
Gegrillte Kräuterseitlinge auf Ful mit Tahini (vegan)	9,5	Ochsenbäckchen mit Selleriepüree, Brotcrunch und Petersilienöl	14,0
Kartoffel-Waffel mit Trüffel, Pilzen, Karotten und Feldsalat (vegan)	9,5		
Blumenkohlwings „Korean style“ mit Kohlsalat (vegan)	8,0		
Handgeschabte Käsespätzle in Butter gebraten, mit Bergkäse und Röstzwiebeln (vegetarisch)	9,0		
Stör „Unagi“ gegrillt auf Linsen-Hijiki-Sud und Kimchi-Sesam	14,0		
		DESSERT	
		Zwetschgen mit Kaffee-Creme und Walnuss-Crumble (vegetarisch)	7,5
		Schokoladencreme mit Orangenkompott (vegan)	6,0
		Armer Ritter mit Kompott	6,5

Unseren Käse bekommen wir von **Fromagerie-Tourrette** in Straßburg. Wenn möglich greifen wir auf regionale Produkte zurück. Ochsenbäckchen, Wildhackfleisch und Hirsch kommen aus Morsbach und Umgebung von **Wild Reuber**. Freilandhähnchen, Eier und Brokkoli beziehen wir vom **Millianshof** aus Bergheim. Die Kartoffeln und Chips vom **Kartoffelkult** aus Rommerskirchen, den Feldsalat vom **Biohof Frings** aus Mechernich. Brioche und Burger-Buns aus der Kölner **Meisterbäckerei Ecke** und den Stör 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>3,5</b>	0,5   <b>5,6</b>
Rothaus Pils vom Fass	0,3   <b>3,6</b>	
Nolte	0,3   <b>3,7</b>	
Allgäuer Büble Weizen	0,5   <b>5,1</b>	
Allgäuer Büble Weizen alkoholfrei	0,5   <b>4,9</b>	
Bitburger 0,0% alkoholfrei	0,3   <b>3,3</b>	



## WEIN

### Weiß

<b>Heyden</b>	0,15   <b>4,5</b>	0,75   <b>24,0</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>Illusion</b>	0,15   <b>6,6</b>	0,75   <b>31,0</b>
Spätburgunder Blanc de Noir Weingut Gies-Düffel, Pfalz, Deutschland		

<b>Max</b>	0,15   <b>5,6</b>	0,75   <b>27,0</b>
Riesling, Weingut Lambrich Mittelrhein, Deutschland		

<b>Sauvignon Blanc Bio</b>	0,15   <b>6,3</b>	0,75   <b>30,0</b>
Weingut Andres Pfalz, Deutschland		

### Rot

<b>Mala Vida</b>	0,15   <b>6,0</b>	0,75   <b>29,0</b>
Cabernet Sauvignon, Syrah Monastrell, Tempranillo Bodegas Arraez, Valencia, Spanien		

<b>Blauer Zweigelt BIO</b>	0,15   <b>6,3</b>	0,75   <b>30,0</b>
Bassgeige, Weingut Bauer, Wagram		

<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>En Sol Majeur Rouge</b>	0,15   <b>9,4</b>	0,75   <b>44,0</b>
Grenache, Syrah Domaine du Grand Arc Languedoc-Roussillon, Frankreich		

<b>Chianti Classico</b>	0,75   <b>45,0</b>	
Lornano D.O.C.G, Fattoria Lornano		

### Rosé

<b>Pinot Noir Rosé</b>	0,15   <b>4,5</b>	0,75   <b>21,0</b>
Weingut Dackermann Rheinhessen, Deutschland		

<b>Uby Rosé no. 26 BIO</b>	0,15   <b>5,0</b>	0,75   <b>24,0</b>
Cabernet Franc, Merlot Domaine Uby, Süd-Westen, Frankreich		

### Prickelnd

Weinschorle	<b>4,4</b>
-------------	------------

<b>Heyden's Privat</b>	0,1   <b>4,2</b>	0,75   <b>29,0</b>
Sekt Brut, Weingut Dr. Heyden Rheinhessen, Deutschland		

## APERITIF | LONGDRINKS

Aperol/Campari/Limoncello Spritz	<b>7,5</b>
Campari Soda	<b>6,0</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>
Ramazzotti	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>
Fernet Branca	2cl   <b>2,8</b>
Kettenfett	2cl   <b>3,0</b>
Limoncello	2cl   <b>2,8</b>

## SOFTDRINKS

Wasser mit/ohne	0,25   <b>2,0</b>	0,75   <b>6,0</b>
Apfelsaft	0,2   <b>2,5</b>	
fritz-spritz Apfelschorle	0,2   <b>3,0</b>	
fritz-spritz Rhababerschorle	0,2   <b>3,0</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>	
fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunder	0,2   <b>3,0</b>	
hausgemachte Limonade	0,3   <b>4,0</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>3,0</b>
Heiße Schokolade	<b>3,5</b>
Eiskaffee	<b>3,4</b>