

Das schmeckt dem Ritter im Winter

Grobe Bratwurst vom Metzger Schneider |2,3,7,L,R| 8.50
Sauerkraut | Kartoffelpüree | Bratensoß'

Käsespätzle |G,L,E,R| 9.50
Röstzwiebeln | Peterling Fritt | Kleiner Salat

Schnitzel Ritter |G,E,R| 14.00
Bratkartoffeln oder Pommes | Kleiner Salat

Rehrücken | aus dem Gieseler Forst |I,R| 35.00
Kartoffelgratin | Petersilienwurzelpüree | Bohnen Speck Bündchen | Wirsingwickel | Jus

Weinempfehlung |N,R|:

Riesling vom Löss | Weingut Stern | Hochstadt Pfalz 0.20 ltr. 6.50

Cuvee les Tentés | Weingut Zelt | Laumersheim Pfalz 0.20 ltr. 6.50

Frühburgunder | bio und vegan Nahe 0.20 ltr. 7.50
Weingut Forster | Rümmelsheim

Ritter Salate

Kleiner Salat _{S,R} Blattsalate Karotten Orangensalat Krautsalat Gurken Sauerrahm Salat	4.50
Ritter³ _R Rucola Radicchio Romana Geröstete Walnuss, Sonnenblumen und Kürbiskerne Orangen Senf Dressing	9.50
Winter _R Feldsalat Chicoree Eichblatt Sellerie Ravioli mit Steinpilz und Kürbis gefüllt Croutons Granatapfel Balsamico Kürbis Dressing	10.50
Extras zu allen Salaten zubuchbar:	
• Frühlingsrolle von Kürbis und Feta _{H,G,E,R}	+5.00
• knuspriges Rhönforellenfilet Ehrenberg _{G,R}	+6.00
• gebratene Entenbrust _R	+9.50
• kleines Dry Aged Steak vom Metzger Ludwig _R Kräuterbutter	+12.00

Ritter Suppen

Fuldaer Hochzeitssuppe <small> G,E,L,2,3,R </small>	5.90
Kräftige Tafelspitzbrühe Markklößchen Kalbstafelspitz Karotte Sellerie Lauch	
Cocos Kürbis Chilli Suppe [vegan] <small> R </small>	5.90
Kürbiskernöl geröstete Cocosflocken Granatapfel	

Ritter Vorspeisen

Erwins Erbe <small> 2,3,G,I </small>	8.50
Kalbstafelspitzsülze nach dem Rezept von Erwin Veldung Bratkartoffel Remouladentunke Salat	
Geflügelterrinen Ente und Poularde <small> R, 2, 3, 15 </small>	10.50
Preiselbeere Kürbis Sellerie Ravioli Feldsalat <small> R, S </small>	

Ritter Handfest

Schweinsbraten Schokoladen Mango Rotkraut Kartoffelklöße Bratensoße Krautsalat	15.00
Semmeltries vegetarisch <small> G,L,E,R </small> Knödeltrio: Spinat Tomate Buchenpilze Salbei Parmesan Salat	13.50
Wiener Schnitzel <small> G,E,R </small> Aus dem Rücken lauwarmer Erdäpfelsalat Preiselbeer und Kren Peterling Fritt	24.50
Dry Aged Roastbeef 200 gramm <small> R </small> Fleisch der Extraklasse von der preisgekrönten Metzgerei „Ludwig“ in Schlüchtern Wir servieren unsere Steaks medium und mit einem kleinen Beilagensalat Beilagen zur Wahl : Bratkartoffeln Steakfritten Kartoffelgratin & Schmorgemüse Kräuterbutter <small> L,R </small> Pfefferrahmsoße <small> L,R </small> Rosmarinjus <small> L,R </small>	28.50

Ritter Festmahl

Linsen Paprika Roulade vegan Blattspinat Tomatensugo Süßkartoffelpüree	15.50
Ritterplatte Vegetarisch <small> G,E,L,R </small> Kürbis Feta Frühlingsrolle Kartoffelgratin mit Ziegenkäse Wirsingwickel Feldsalatsoße	15.50
Filet von der Ehrenberger Rhönforelle <small> G,R </small> Risolet Kartoffeln Geräuchertes Kartoffelpüree Rote Beete Blattspinat Meerrettich	15.50
Entenbrust von Französischer Barbarieente <small> L,R </small> Fenchel-Orangen Gemüse Wirsingwickel Kartoffelgratin Dornfeldersirup	19.50

Ritter Süß

Crème Brûlée <small> L,E,R </small>	4.50
Sorbet Trilogie [vegan] Minze Mango Cassis	5.90
Triple Choc <small> G,L,E,R </small> Schokoladenmousse Soufflee Schokoladeneis	8.50
Vonallemebbes <small> L,E,G,R </small>	12.50

Feiern mit dem Ritter?

Wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot für jeden Anlass. Räume für geschlossene Gesellschaften von 10 – 60 Personen. Sprechen Sie uns an!