

Ritter Vorspeisen

Räucherforellen Panna Cotta |G,2,3,R| 12.50
Jakobsmuschel | Gurke | Wachtelspiegelei

Panzarella Caprese 9.50
Italienischer Brotsalat | Rucola Fritt | Chicorée | Balsamico

Ritter Suppen

Fuldaer Hochzeitssuppe |G,E,L,2,3,R| 5.90
Kräftige Tafelspitzbrühe | Markklößchen | Kalbstafelspitz | Karotte | Sellerie | Lauch

Rucola Schaumsuppe |R| 4.90
Confierte Kirschtomaten | Croutons | Rucolafritt

Ritter Salate

Pfälzer Wurstsalat _{|R|} 11.50
Spiegelei | Bratkartoffeln | Salat

Kleiner Salat _{|S,R|} 4.50
Blattsalate | Karotten Orangensalat | Krautsalat | Gurken Sauerrahm Salat

Ritter³ _{|R|} 9.50
Rucola | Radicchio | Romana
Geröstete Walnuss, Sonnenblumen und Kürbiskerne | Orangen Senf Dressing

Cesar Salad _{|R|} 10.50
Romana | Eichblatt | Rucola | Radieschen | Tomaten
Croutons | Caesar Dressing

Extras zu allen Salaten zubuchbar:

- Kartoffel-Feta Strudel _{|H,G,E,R|} +5.00
- knuspriges Rhönforellenfilet | Ehrenberg _{|G,R|} +6.00
- gebratene Maispoularde _{|R|} +7.50
- kleines Dry Aged Steak vom Metzger Ludwig _{|R|} | Kräuterbutter +12.00

Ritter Handfest

Grobe Bratwurst vom Metzger Schneider Rahm-Kohlrabi Kartoffelpüree Bratensoß'	<small> 2,3,7,L,R </small> 8.50
Semmeltries Knödeltrio Tomate Spinat Pilz Salbeibutter gebratene Kräuterseitlinge Beilagensalat	<small> G,L,E,R </small> 13.50
Erwins Erbe Sülze vom Kalbstafelspitz nach dem Rezept von Erwin Veldung Bratkartoffel Remouladentunke Salat	<small> 2,3,G,I </small> 11.50
Göthes Leibspeise vegetarisch Frankfurter Grüne Soße mit sieben Kräutern Kartoffeln Ei	<small> G,C,8,R </small> 10.50
Schnitzel Ritter Bratkartoffeln oder Pommes Beilagensalat	<small> G,E,R </small> 14.00
Wiener Schnitzel Aus dem Rücken lauwarmer Erdäpfelsalat Preiselbeer und Kren Peterling Fritt	<small> G,E,R </small> 24.50

Ritter Festmahl

Lammrücken <small> L,R </small>	28.50
Baba Ganough Süßkartoffel CousCous Karotte Paprika gegrillte Kirschtomaten	
Linsen Paprika Roulade vegan	15.50
Blattspinat Tomatencoulis Süßkartoffelpüree	
Ritterplatte Vegetarisch <small> G,H,E,L,R </small>	15.50
Kartoffel-Feta Strudel mit Ziegenkäse gratiniert Schmorgemüse Blattspinat Süßkartoffel Rucolaschaum	
Filet von der Ehrenberger Rhönforelle <small> G,R </small>	15.50
Kartoffelgratin Geräuchertes Kartoffelpüree Rote Beete Blattspinat Meerrettich	
Dry Aged Roastbeef 200 gramm <small> R </small>	28.50
Dry Aged Roastbeef 300 gramm <small> R </small>	35.50
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,I,R </small> Rosmarinjus <small> I,R </small>	

Ritter Süß

Buttermilch Panna Cotta Erdbeersalat Minze _{L,E,R}	4.50
Sorbet Trilogie [vegan] Minze Mango Cassis	5.90
Triple Choc _{G,L,E,R} Schokoladenmousse Soufflee Schokoladeneis	8.50
Vonallemebbes _{L,E,G,R}	12.50
Eis _R machen wir selbst: Tonkabohne Vanille Karamell-Erdnuss Schokolade Sorbet: Cassis Mango Minze Erdbeere	pro Kugel 1.80

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!