

Ritter Salate

Kleiner Salat_{|S,R|} 4.50
Blattsalate | Frische Rohkostsalate

Ritter³_{|R|} 9.50
Rucola | Radicchio | Romana
Orangen Senf Dressing | Nussmischung

Extras zu allen Salaten zubuchbar:

- Kartoffel Gemüse Strudel mit Ziegenkäse gratiniert _{|H,G,E,R|} +5.00
- knuspriges Rhönforellenfilet | Ehrenberg _{|G,R|} +6.00
- gebratene Entenbrust _{|R|} +12.00
- kleines Dry Aged Steak aus eigener Reifung _{|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	
Duo von Petersilienwurzel & Kürbis <small> L,R </small>	6.50
Gin Petersilienpesto Kürbiskernöl Granatapfel	
Cocos Kürbis Chili Suppe Vegan <small> R </small>	5.90
Geröstete Cocosflocken Kürbiskernöl Granatapfel	

Ritter Vorspeisen

Räucherforellen Panna Cotta <small> G,2,3,R </small>	12.50
Jakobsmuschel Gurke Wachtelspiegelei	
Dreierlei vom Kürbis <small>[vegan]</small>	9.50
Cremiges Kürbismousse Knackiger Salat mit Fenchel & Ahorn Heiß	

Ritter Handfest

Grobe Bratwurst vom Metzger Schneider <small> 2,3,7,L,R </small> Rahmkohlrabi Kartoffelpüree Bratensoß' Gurkensalat	9.50
Käsespätzle <small> G,L,E,R </small> Röstzwiebeln Peterling Fritt Salat	9.50
Erwins Erbe Kalbstafelspitzsülze nach dem Rezept von Erwin Veldung <small> 2,3,G,I </small> Bratkartoffeln Remouladentunke Salat	11.50
Schnitzel Ritter <small> G,E,R </small> Bratkartoffeln oder Pommes Salat	14.00
Wiener Schnitzel <small> G,E,R </small> Aus dem Rücken lauwarmer Erdäpfelsalat Preiselbeer und Kren Peterling Fritt Gurkensalat	24.50
Dry Aged Beef <small> R </small> Von regionalen Erzeugern, durch uns in 35 Tagen im Reifeschrank verfeinert. 200 gramm Lady's Cut	28.50
Kürbis Kartoffelgratin Petersilienwurzelpüree Wirsingwickel oder klassisch mit Bratkartoffeln oder Steakfritten Kräuterbutter <small> L,R </small> Pfefferrahmsoße <small> L,R </small> Rosmarinjus <small> I,R </small> und einem kleinen Salat Bei großem Hunger als Mastercut 300 gramm	35.50

Ritter Festmahl

Ritterplatte Vegetarisch <small> G,E,L,R </small>	16.00
Kartoffelgemüsestrudel mit Ziegenkäse gratiniert Süßkartoffelpüree Wirsingwickel Petersiliensoße Kürbis Kartoffelgratin	
Filet von der Ehrenberger Rhönforelle <small> G,R </small>	16.00
Geräuchertes Kartoffelpüree Rote Beete Blattspinat Meerrettich Kürbis Kartoffelgratin	
Kalbsbäckchen geschmort <small> I,R </small>	22.00
Petersilienwurzelpüree Kartoffelkrapfen Bohnen Speck Bündchen Rahmkohlrabi Jus	
Rinder Roulade mit Domblick	19.00
Kürbis Knödel Schokoladen Mango Blaukraut Kartoffelpüree Röstzwiebeln Jus	
Cashew Champignon Tartelette [vegan] <small> G,S,M,R </small>	16.00
Kürbis Knödel Schokoladen Mango Blaukraut Kürbissoße Petersilien Pesto	

Ritter Süß

Crème Brûlée |G,L,E,R| 5.50

Sorbet Trilogie [vegan] |R| 5.90
Minze | Mango | Cassis

Triple Choc |G,L,E,R| 8.50
Schokoladenmousse | Soufflee | Schokoladeneis

Vonallemebbes |L,E,G,R| 12.50

Eis |R| machen wir selbst: pro Kugel 1.80
Tonkabohne | Vanille | Karamell-Erdnuss | Schokolade
Sorbet: Cassis | Mango | Minze

Dessertwein

Portwein Krohn | Colheita 1998 5cl 7.50