

## Ritter Salate

Kleiner Salat<sub>|S,R|</sub> 4.50  
Blattsalate | Frische Rohkostsalate <sub>|L,R|</sub>

Ritter<sup>3</sup><sub>|L,,R|</sub> 9.50  
Rucola | Radicchio | Romana  
Orangen Senf Dressing | Geröstete Walnüsse, Kürbis- und Sonnenblumenkerne

Extras zu allen Salaten zubuchbar:

- Kartoffel Gemüse Strudel mit Ziegenkäse gratiniert<sub>|H,G,E,R|</sub> + 5.00
- knuspriges Rhönforellenfilet | Ehrenberg <sub>|G,R|</sub> + 6.00
- 150 gramm Dry Aged Steak aus eigener Reifung\* <sub>|R|</sub> | Kräuterbutter <sub>|L|</sub> +15.00

\*Rindfleisch, Blonde d´Aquitaine in Bio Qualität,  
kaufen wir beim Stadtbauer Andrea Helmer in Reinhards – Fulda.

## Ritter Suppen

Fuldaer Hochzeitssuppe <small> G,E,L,2,3,R </small>	6.50
Kräftige Tafelspitzbrühe   Markklößchen   Kalbstafelspitz   Karotte   Sellerie   Lauch	
Karotten Kokos Ingwer Suppe <small> R </small>   vegan	6.50
Croutons <small> G </small>   Granatapfel   Kokosflocken	

## Ritter Vorspeisen

Carpaccio vom Rind <small> R </small>	13.50
Balsamico   Parmesan   Rucola   Wildkräuter	
Räucherforellen Panna Cotta <small> G,L,2,3,R </small>	12.50
Jakobsmuschel   Gurke   Wachtelspiegelei	
Flottes 3erlei von der Olive <small> R,G,L </small>   vegetarisch	10.50
Gefroren   Gehackt   Gebacken	
Olivenöl Eis   Tapenade   Wantan	
Vanille   Polenta   Tomaten	

## Ritter Handfest

Grobe Bratwurst vom Metzger Schneider Sauerkraut   Kartoffelpüree   Bratensoß'   Gurkensalat	2,3,7,L,I,R	9.50
Käsespätzle Röstzwiebeln   Peterling Fritt   Salat	G,L,E,R   vegetarisch  S	10.50
Erwins Erbe   Kalbstafelspitzsülze nach dem Rezept von Erwin Veldung Bratkartoffeln   Remouladentunke   Salat	2,3,L,S,G,I,R	11.50
Erwin Vegan Bratkartoffeln   Humus   Salat	R	10.50
Schnitzel Ritter Bratkartoffeln oder Pommes   Salat	G,E,R   S	14.50
Wiener Schnitzel lauwarmer Erdäpfelsalat   Preiselbeer und Kren   Peterling Fritt   Gurkensalat	G,E,R   L	24.50

## Ritter Festmahl

Ritterplatte Vegetarisch <sub> G,E,L,R </sub>	16.00
Kartoffelgemüsestrudel   Süßkartoffelpüree   Mangoldwickel   Spinat Kartoffelgratin mit Ziegenkäse gratiniert   Dornfelder Sirup	
Filet von der Ehrenberger Rhönforelle <sub> G,R </sub>	17.00
Geräuchertes Kartoffelpüree   Rote Bete in Balsamicoglace   Kartoffelgratin Blattspinat   Meerrettich	
Linsen Paprika Roulade <sub> G,R </sub>   vegan	16.00
Blattspinat   Kirschtomatencoulis   Süßkartoffelpüree   Dornfeldersirup	
Filetsteak vom Kalb   200 gramm   Pistazienkruste <sub> R </sub>	29.00
Aubergine   Risotto   Paprika   Buchenpilze   Rosmarinjus	
Dry Aged Beef <sub> R </sub>	
Entweder Kartoffelgratin   geräuchertes Kartoffelpüree   Mangoldwickel   Rosmarinjus oder Bratkartoffeln/Steakfritten und einem kleinen Salat dazu Kräuterbutter <sub> L,R </sub>   Pfefferrahmsoße <sub> L,R </sub>   Rosmarinjus <sub> L,R </sub>	
200 gramm Lady's Cut   Rücken	29.50
Bei großem Hunger als Mastercut 300 gramm   Rücken	36.00
Filetsteak 150 gramm   Solange der Vorrat reicht	35.00

## Ritter Süß

Creme Brûlée <sub> L,E,R </sub>		5.50
Sorbet Trilogie [vegan] <sub> R </sub>		7.00
Minze   Mango   Cassis		
Triple Choc <sub> G,L,E,R </sub>		8.50
Schokoladenmousse   Soufflee   Schokoladeneis		
Vonallemebbes <sub> L,E,G,R </sub>		12.50
Eis <sub> L,E,R </sub> machen wir selbst:	pro Kugel	2.50
Tonkabohne   Vanille   Karamell-Erdnuss   Schokolade		
Sorbet: Cassis   Mango   Minze		

## Ritter Käse

Dreikäsehoch <sub> L,R </sub>		9.50
Avocado   Feigensenf   Brotchip		

## Dessertwein<sub>|N,R|</sub>:

Premières Grives   weiß   feinherb   Tariquet   Gascogne <sub> N,R </sub>	0.10 ltr.	4.50
Portwein Krohn   rot   Colheita 1998 <sub> N,R </sub>	5cl	7.50