



HOTEL ZUM  
RITTER  
ST. GEORG

Heidelberg

# Renaissance-Menü

November

Geräucherte Forelle und Kalbsbries,  
rote Beete und Meerrettichvelouté <sup>7, 10</sup>



Weisse Bohnensuppe mit Kräuter-Kalbsfleischklößen <sup>1, 7</sup>



Brust und Keule von der Hasfermastgans  
in eigener Sauce mit Preiselbeerapfel,  
Rotkohl, Kartoffelknödel und Esskastanien <sup>4, 7, 8, 10</sup>



Früchtebrot-Parfait mit Backobstragout  
und Printensauce <sup>1, 4, 7, e</sup>

€ 39,00

## Unsere Weinempfehlung

### Weißwein

2017 Grauburgunder  
Weingut Adam Müller  
Heidelberg  
0,1 l € 5,50

### Rotwein

2017 St. Laurent  
Winzergenossenschaft  
Schriesheim  
0,1 l € 5,50

Zusatzstoffe:

a=mit Farbstoff; b= konserviert; c=mit Antioxidationsmittel; d= mit Geschmacksverstärker;  
e= geschwefelt; f= geschwärzt; g=gewachst; h= mit Süßungsmittel; i= mit Phosphat;  
j=ersatzweise mit Nitrat; k=Nitrit Pökelsalz; l= koffeinhaltig;

Allergene:

1.Eier, 2.Erdnuss, 3.Fisch, 4.Gluten, 5.Krebstiere, 6.Lupine, 7.Milch & Molkereiprodukte,  
8.Schalenfrüchte, 9.Sellerie, 10.Senf, 11.Sesam, 12.Soja, 13.Weichtiere, 14. Schwefeldioxid/Sulfite

