



HOTEL ZUM
RITTER
ST. GEORG

Heidelberg

Valentinstags-Menü

Amuse-Bouche

1 Glas Rosésekt



Terrine vom Hirsch, Hase, Trüffel, Hirschschinken
Apfel-Chili-Chutney, Feldsalat, Himbeerdressing ^{1,7,8,9,14}



Gelbe Paprikaschaumsuppe, Jakobsmuschel ^{3,4,7,9,14}



Kalbsrückenmedaillon, Zatarkruste, weiße Pfeffersauce

Kräuterseitlinge, Wurzelgemüse, Gnocchis ^{1,4,7,9,14}

oder

Saiblingsfilet gebraten, Senfkörnersauce,

Sesam-Blattspinat, Muskatkartoffel ^{3,4,7,9,10,11,14}

oder

Pilztagliatelle, Rahmsauce, Sherry-Gewürztomaten

Blattspinat, Pinienkerne ^{1,4,7,9,14}



Topfen-Crème, Joghurteis, Kumquats,

Pistaziensauce, Himbeermark ^{1,7,8,14}

3-Gang-Menü mit Vorspeise oder Suppe € 39,00

4-Gang-Menü vegetarisch € 48,00

4-Gang-Menü Fleisch oder Fisch € 54,00

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