



HOTEL ZUM
RITTER
ST. GEORG

Heidelberg

Renaissance-Menü

August

*Sülze von Kalbstafelspitz, Graupenvinaigrette.
Rettich-Salat mit Joghurt* ^{1,4,7,9}



Biersuppe mit Schwarzbrotwürfel ^{4,7,9,10}



*Länderfilet mit Pfifferlingen an Senfsamensauce,
Urkarotten und Dillkartoffeln* ^{3,4,7,10}



*Beerengrütze mit Mandel-Schokoladencreme
und Aprikosencoulis* ^{1,2,7}

€ 39,00

Unsere Weinempfehlung

Weißwein

2017 Grauburgunder Kabinett trocken

Weingut Adam Müller

Heidelberg

0,11 € 5,50

Rotwein

2016 Heidelberger Nero trocken

Weingut Glauer

Heidelberg

0,11 € 6,00

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

