



HOTEL ZUM
RITTER
ST. GEORG

Heidelberg

Renaissance-Menü

März

*Graved Lachs mit Kräutern und Orangen,
dazu Senf-Gurkensalat und grüne Sauce* 1,3,10,c



Lauch-Zwiebelsuppe mit Mandelmilch 7,8



*Mit Gänseleber und Distazien gefüllte Kalbsbrust,
weiße Zitronen-Pfeffersauce, Weißkohl auf römische Art
und Petersilien-Gnocchi* 1,4,7,8,9,11,12



*Ofenschlupfer vom Hefezopf mit Äpfeln,
Haselnusseis und Weinschaumsauce* 1,7,8,14

€ 39,00

Unsere Weinempfehlung

Weißwein

2015 Lugana

Trebbiano di Lugana DOP

Italien

0,1 l € 4,50

Rotwein

Barbera d'Alba

Diemont

Italien

0,1 l € 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

