



HOTEL ZUM
RITTER
ST. GEORG

Heidelberg

Vorspeisen / Salate

Feldsalat j,k,4,7,8,11

badisches Kartoffeldressing |
Kross gebratene Speckstreifen | Croutons
€ 11,50 | kleine Portion € 6,50

Hirschschinken b,c,d,k,14

Gebratene Kräuterseitlinge | Feldsalat | Portwein-Johannisbeersauce
€ 15,00

Gratinierter Ziegenkäse j,k,7,14

Kürbis-Chutney | Pflücksalate | Rote Bete | Speckstreifen
€ 15,00

Avocadotatar 3,7,14

Hausgebeizter Lachs | Orangen-Chili-Schmand
€ 16,00

Gemischter Beilagen Salat c,10,11

Pflücksalate | Radieschen | Tomate | Sprossen
€ 5,00

Suppen

Rinderkraftbrühe 1,4,7,9,10,11

Grießnocken | Gemüsejulienne
€ 8,00

Hokkaido-Kürbisschaumsuppe 7,14

Kürbiskerne | steirisches Kernöl
€ 8,00 | Mit Garnelen € 10,00

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



HOTEL ZUM
RITTER
ST. GEORG

Heidelberg

Vegetarisch

Kürbis-Tagliatelle ^{1,4,7,14}

Currysauce | Cherrytomaten | Kürbiskerne
€ 17,00

Zitronenrisotto ^{7,14}

Kräuterseitlinge | gebratener Bimi
€ 19,00

Ritter's Klassiker

Gebratene Kalbsleber ^{4,7,9,10,11}

Apfelscheiben | Kartoffelpüree | sautierte Zwiebeln | gemischter Salat |
Joghurtdressing
€ 18,00

Kalbsrahmgulasch ^{4,7,10,14}

Spätzle | Sauerrahm | gemischter Salat | Kräuterdressing
€ 18,00

Gebratene Schweinelende ^{1,4,7,9,14}

Calvados-Apfelsauce | Kürbisgemüse | Tagliatelle
€ 18,00

Geschmorte Rinderroulade „Hausfrauenart“ ^{c,j,k,7,9,10,11,14}

Gurken-Zwiebel-Speck Füllung | Rotweinsauce | Rotkohl | Kartoffelsahnepüree
€ 19,00

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{1,4,10,11,14}

Kartoffel-Gurkensalat | frische Zitrone
€ 23,00

Junghirschbraten ^{1,4,7,8,9,14}

Wacholdersauce | Pilze | glasiertes Gemüse | Spätzle | Preiselbeeren
€ 23,00

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



HOTEL ZUM
RITTER
ST. GEORG
Heidelberg

Gebratener Hirschrücken ^{j,k,1,4,7,8,9,14}

Preiselbeer-Pfeffersauce | Seitlinge | Speck-Rosenkohl | Haselnussspätzle
€ 26,00

Fisch

Gebratenes Kabeljaufilet ^{j,k,3,7,9,10,14}

Senfkörnersauce | Speckkartoffeln | Bimi
€ 21,00

Gebratenes Saiblingsfilet ^{3,7,14}

Limetten-Currysauce | gebratener Kürbis | Zitronenrisotto
€ 24,00

Spezialitäten vom Grill

US-Rumpsteak ⁷ € 27,50

Rib Eye Steak ⁷ € 29,00

Barberie Entenbrust ⁷ € 26,00

Beilagen Wahlweise

Sauce Béarnaise ^{1,7,14}, Kräuterbutter ⁷ od. Bratenjus ^{9,10} Bohnen ⁹, Marktgemüse,
gemischter Salat ^{11,14}, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin ⁷ oder Spätzle ^{1,4}

Unsere Empfehlung für 2 Personen

Chateaubriand ^{1,7,9,10}

Sauce Béarnaise | Jus | Marktgemüse | Kartoffelgratin
€ 72,00

Mit zwei Scheiben gebratener Gänsestopfleber ⁴
€ 85,00

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



HOTEL ZUM
RITTER
ST. GEORG

Heidelberg

Desserts

Coupe Dänemark ^{4,7,8}

Bourbon Vanilleeis | Sahne | Krokant | heiße Schokoladensauce
€ 8,00

Heiße Gewürz-Zwetschgen ^{1,4,7,14}

Zimteis | Feingebäck
€ 8,00

Apfelstrudel ^{a,1,4,7,8}

Wallnusseis | Vanillesauce | Sahne
€ 9,00

Parfait von der Valrhona Schokolade ^{c,1,7,8,14}

Karamellisierte Ananas | Mangocoulis
€ 9,00

Käsevariation „Ritter St. Georg“ ^{2,4,7,8,12}

Nüsse | Tessiner Feigen- & Birnensenf | Trauben | verschiedenes Gebäck
€ 14,00

Marilleneisknödel ^{1,4,7,14}

Rote Grütze | Feingebäck
€ 8,00

Gerne empfehlen wir Ihnen einen korrespondierenden Süßwein zu Ihrem Dessert oder zur Käsevariation.

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