



HOTEL ZUM  
RITTER  
ST. GEORG

Heidelberg

# Renaissance-Menü

Mai

Spargelcrèmesuppe mit Flusskrebse<sup>4,5,7</sup>



Lander-Lachs-Roulade auf Champignon-Blatt-Spinat,  
Safransauce und Kartoffel-Mandelpüree<sup>1,3,7,8,9,14</sup>



Gebratener Hirschrücken an Wacholderrahmsauce,  
Preiselbeerbirne, Romanesco, Frühlings-Karotten und  
Buchweizenspätzle<sup>4,7,9,14</sup>



Erdbeer-Quark-Terrine mit Rhabarberkompott,  
Vanille-Haselnuss-Sauce und Ingwerschnitte<sup>1,4,7,8</sup>

€ 39,00

## Unsere Weinempfehlung

Rotwein

2013 Pinot Noir D. Q.

Weingut Heitlinger

Östlingen-Tiefenbach

0,1 l € 5,00

Weißwein

2016 Scheurebe D. Q.

Weingut Weegmüller

Neustadt-Haardt

0,1 l € 4,00

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

