



HOTEL ZUM
RITTER
ST. GEORG

Heidelberg

Renaissance-Menü

Dezember

Kanichenterrine und geräucherte Entenbrust,
Zichererbsensalat mit roter Johannisbeersauce 1,7,8,13,b,c,h,i



Kürbisschaumsuppe, Kernöl, Schwarzbrot-Proutons 1,6,7,8,12,13



Wildschweinpfeffer, Nuss-Spätzle,
Endiviensalat in Joghurt dressing 4,9,7



Apfelkrapsen, Weinschaumsauce,
Vanilleeis 1,4,7,a

€ 39,00

Unsere Weinempfehlung

Weißwein

Chardonnay D. Q
Weingut Heinrich Gies
Friedelsheim
Rheinland-Pfalz
0,1l € 5,50

Rotwein

„Evening Shadow“
Heitlinger R. Q. D
Weingut Heitlinger
Baden
0,1l € 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

