



HOTEL ZUM
RITTER
ST. GEORG

Heidelberg

Renaissance-Menü

November

*Geräucherte Forelle und Kalbsbries,
rote Beete und Meerrettichvelouté* 7, 10



Weisse Bohnensuppe mit Kräuter-Kalbsfleischklößen 1, 7



*Brust und Keule von der Hasfermastgans
in eigener Sauce mit Preiselbeerapfel,
Rotkohl, Kartoffelknödel und Esskastanien* 4, 7, 8, 10



*Früchtebrot-Parfait mit Backobstragout
und Printensauce* 1, 4, 7, e

€ 39,00

Unsere Weinempfehlung

Weißwein

2015 Riesling, trocken
Weingut Schneider
0,1l € 4,00

Rotwein

2016 Bordeaux, trocken
Château du Pin
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

