



HOTEL ZUM
RITTER
ST. GEORG

Heidelberg

Renaissance-Menü

Januar & Februar

Kalbsleberparfait mit Apfel-Chili-Chutney,
Friseesalat in Pinienkern dressing ^{1,7,8}



Wurzelgemüsesuppe mit Lachs ^{3,7}



Glasierte Perlhuhnbrust mit Tannenhonig,
Sauce Bigarade, schwarzer Pfeffer, Berglinsen
und Kartoffelsahnepuree ^{1,7,9}



Schokoladen Halbgefrorenes mit Vanille-Rumsauce
und karamellisiertes Birnenragout ^{1,7,8}

€ 39,00

Unsere Weinempfehlung

Weißwein

2016 Riesling „Alte Rebe“, trocken
Weingut Glauer, Heidelberg
0,1 l € 5,00

Rotwein

2015 Cuvée „Gaudenz“, trocken
Weingut Knipser, Pfalz
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

