



HOTEL ZUM
RITTER
ST. GEORG

Heidelberg

Renaissance-Menü

Juli

*Rote Bete mit Ziegenkäse im Petersilienmantel,
Birnensenf und Wildkräutersalat* 7,10,c



Badische Schneckensuppe im Roggenweck 7,8,9,13,14,c



*Gebratene Maispoulardenbrust im Schweinenetz,
Apfel-Cardados-Rahm und Dinkel-Gemüse-Risotto* 7,9,14



*in Honig karamellisierte Pfirsiche,
geeister Mocca-Parfait* 7,8

€ 39,00

Unsere Weinempfehlung

Weißwein

2015 Riesling Stückfass trocken

Weingut Jakob Schneider

Niederhausen

0,1 l € 4,50

Rotwein

2016 Bordeaux

Weingut Chateau du Vin

Saint Martial - Frankreich

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

