



HOTEL ZUM
RITTER
ST. GEORG

Heidelberg

Renaissance-Menü

März

*Graved Lachs mit Kräutern und Orangen,
dazu Senf-Gurkensalat und grüne Sauce^{1,3,10,c}*



Lauch-Zwiebelsuppe mit Mandelmilch^{7,8}



*Mit Semmelknödel und Distazien gefüllte Kalbsbrust,
weiße Zitronen-Pfeffersauce, Weißkohl auf römische Art
und Petersilien-Gnocchi^{1,4,7,8,9,11,12}*



*Ofenschlupfer vom Hefezopf mit Äpfeln,
Haselnusseis und Weinschaumsauce^{1,7,8,14}*

€ 39,00

Unsere Weinempfehlung

Weißwein

2015 Riesling, trocken
Weingut Schneider
Deutschland
0,1 l € 4,20

Rotwein

2013 Le Rivage Fuvée, trocken
Weingut Domaine de Bellemare
Frankreich
0,1 l € 4,40

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

