

Alter Ritter

Restaurant



Filet vom Alaska – Wildlachs mit gebratenen Avocadowürfeln an süß – scharfer Tomatenmarmelade	€ 13,90
<u>und / oder</u>	
Geeistes Gurkensüppchen	€ 6,90
Medaillons vom Reh auf gerahmten Pfifferlingen dazu getrüffeltes Kartoffelpüree und Spitzkohl	€ 21,90
Hausgemachtes Pfefferminzparfait an Cidre - Sabayone	€ 8,50
<u>oder</u>	
Variation von französischem Rohmilchkäse Maitre Affineur G. Waltmann	€ 8,50

* * * * *

Viergang - Menü € 38,90

Dreigang inkl. 1. Vorspeise € 34,90 - Dreigang inkl. Suppe € 31,90
(Sie können die Gänge dieses Menüs auch einzeln bestellen)

Weine der Woche:

2009er Sauvignon Blanc

Weingut Herbert Hammel, Pfalz

0,2l € 5,90 0,5l € 13,90 0,75l € 19,50

2004er Dornfelder – St. Laurent „Adam Weidmann“

Weingut Johanninger, Rheinhessen, Deutschland

0,2l € 6,50 0,5l € 15,30 0,75l € 21,90

Alter  **Ritter**
Restaurant

Vorspeisen

Rucolasalat mit Scheiben vom Wildschweinschinken und gerösteten Pinienkernen in fruchtiger Vinaigrette	€ 8,90
Tatar vom Matjesfilet an Kräuter - Apfelschmand dazu Reibeküchlein	€ 9,90
Carpaccio vom Octopus mit Ingwer -Limettenmarinade an einem Kräuter -Salatsträußchen	€ 11,90

Suppen

Tagessuppe	€ 5,50
Sauerampfercremesüppchen mit Schinkencrêpe	€ 6,90
Cremsüppchen vom Hummer mit Zitronenschaum	€ 8,90

Für den kleinen Hunger

Tagliatelle mit frischem Trüffel in Trüffel – Sahnesauce	€ 15,90
--	---------

Hauptspeisen

Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen und Gemüse (vegetarisch)	€ 13,90
Filetgeschnetzeltes nach Stroganoff Art dazu Basmatireis und Marktgemüse	€ 15,90
Maispouardenbrust auf Zwergorangen - Pfeffersauce dazu Tagliatelle und Zuckerschoten	€ 16,50
Medaillons vom Schweinefilet auf Estragonsauce dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse	€ 16,90
Original Wiener Schnitzel vom Bio - Kalbsrücken dazu Petersilienkartoffeln und Salat	€ 18,90
Filet vom Zander auf Tomatenrisotto dazu Zucchini mit Zitronenthymian	€ 19,90
Argentinisches Rumpsteak auf Pfeffersauce	200g € 19,90
dazu Kartoffelgratin und Salat	300g € 25,90
Rinderfiletsteak auf gerahmten Pfifferlingen	200g € 22,90
dazu Kartoffelpüree und Marktgemüse	300g € 29,90

Alter  **Ritter**
Restaurant

Desserts und Käse

Frische Erdbeeren mit hausgemachtem Saure - Sahneeis	€ 7,50
Schmandmousse mit Pfirsichkompott	€ 7,90
Crème brûlée	€ 8,50
Sorbetvariation mit frischen Früchten	€ 8,50
Variation von französischem Rohmilchkäse von Maitre Affineur G. Waltmann	€ 8,50

**Wir wünschen Ihnen
eine angenehme Zeit
im
„Alten Ritter“**

Alter  **Ritter**
Restaurant

Our Menu

Fillet of Alasca Wild Salmon with Avocado
and sweet and hot tomato jam € 13,90

and / or

Iced Cucumber Soup € 6,90

Medallions of Venison on creamy Chanterelles
served with truffled potato puree and sweetheard cabbage € 21,90

Homemade Peppermint Parfait
with cidre sabayon € 8,50

or

French Cheese Platter
Maitre Affineur G. Waltmann € 8,50

* * * * *

Four Course Menu € 38,90

Three Course Menu with the 1st Starter € 34,90 - with Soup € 31,90

(All courses can be orderd seperatly)

Wines of the Week:

2009er Sauvignon Blanc

Winery Herbert Hammel, Pfalz, Germany

0,2l € 5,90 0,5l € 13,90 0,75l € 19,50

2004er Dornfelder – St. Laurent „Adam Weidmann“

Winery Johanniger, Rheinhessen, Germany

0,2l € 6,50 0,5l € 15,30 0,75l € 21,90

Alter  **Ritter**
Restaurant

Starters

- Rocked Salad served with Wild Boar Ham**
and roast pine nuts tossed in a fine vinaigrette € 8,90
- Tartar of young salted Herring on Herb and Apple Cream**
Served with small potato cakes € 9,90
- Octopus Carpaccio with Ginger and Lime Marinade**
served with herb salad € 11,90

Soups

- Chef's Soup of the Day** € 5,50
- Cream of Sorrel Soup**
with ham crêpe € 6,90
- Cream of Lobster Soup**
with lemon creme € 8,90

Small Dishes

- Tagliatelle with fresh Truffles**
in a creamy truffle sauce € 15,90

Main Courses

Tagliatelle with fresh Chanterelles and seasonal vegetables(vegetarian)	€ 13,90
Fillet „Geschnetzeltes“ of Beef and Pork “Stroganoff Style” served with basmati rice and seasonal vegetables	€ 15,90
Breast of Chicken on Cumquat and Pepper Sauce served with tagliatelle an sugar peas	€ 16,50
Fillet of Pork on Tarragon Sauce served with potato gratin and seasonal vegetables	€ 16,90
Original „Vienna Schnitzel“ from the Saddle of organic Veal served with parsley potatoes and side salad	€ 18,90
Fillet of Pike Perch on Tomato Risotto served with Zucchini and lemon thyme	€ 19,90
Rump–Steak of Argentin Beef on Pepper Sauce served with potato gratin and side salad	200g € 19,90 300g € 25,90
Fillet of Beef on creamy Chanterelles served with duchesse potatoes and french beans	200g € 22,90 300g € 29,90

Alter  **Ritter**
Restaurant

Desserts and Cheese

Fresh Strawberries with Sour Cream Ice Cream	€ 7,50
Sour Cream Mousse with peach Compote	€ 7,90
Crème brûlée	€ 8,50
Sorbet (Sherbet) Variation with fresh Fruits	€ 8,50
French Cheese Platter made only with raw milk cheese from Affineur Waltmann	€ 8,50

**We wish you
a pleasant Time in
Restaurant
„Alter Ritter“**