



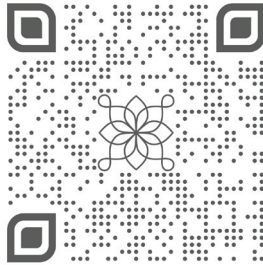
HOTEL RITTER

[maki:'dan]

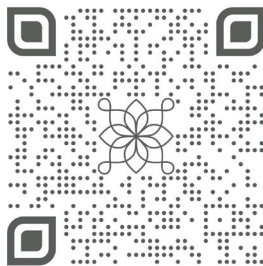


HOTEL RITTER
[maki:'dan]

[essen]



[trinken]





HOTEL RITTER
[maki:'dan]

	EUR
Sellerie ['zɛləri] Aus dem Salzteig Hühnerbrühe Saat 2019 Grauburgunder ‚Alsenhof‘ Weingut Franckenstein	7,0 8,5
US beef [ju's bi:f] Tataki Kimchi Ponzu 2017 Ehrenfelser ‚Nierstein‘, Weingut Schätzel	7,0 11,0
Stör [ʃtø:ɐ] Alpenkaviar Sudachi Creme fraiche Terroir d'Eceuil, Lacourte Godbillon	9,0 16,0
Unagi kabayaki [a:l] Japanische Mayonnaise Reis Sternanis 2017 Spill, Ton Rimbeau	8,0 11,0
Macaron [maka'rõ:] Röstgemüse Aprikose Kernöl 2013 Gewürztraminer ‚Calcaire‘ Domaine Zind-Humbrecht	7,0 9,0
Apero alkoholfrei [a'pe:vo 'alkoɦo:lfvaɪ] Apfelgut Duttenhofer 0,1l Pommes Puré Jörg Geiger PriSecco 0,1l Elephant Eistee 0,33l Pommegrenate Blueberry	6,0 6,0 5,5

KLEINE KÖSTLICHKEITEN



HOTEL RITTER
[maki:'dan]

KONZERT

Leger-Dining für eine neue Gastkultur

Gastronomische Innovation mit Sinn und für alle Sinne, das ist der Anspruch im [maki:'dan]: Wir ersetzen die klassische Menüfolge durch Ihre Wunsch-Arrangements, wir fügen Zutaten zusammen, die Sie überraschen, wir kochen kreativ und mit Stil, aber ohne uns abgehoben zu verkünsteln.

Es ist Ihr Abend.

Küchenchef André Tienelt hat das klassische Menü, wie Sie es bisher kennen, zerlegt und Sie können es neu zusammensetzen – aus einer vielfältigen Auswahl an Gerichten, die jeweils die Größe eines Zwischengangs haben: den [maki:'dan]. Diese können Sie miteinander zu beliebig vielen Gängen und in beliebiger Reihenfolge kombinieren.

Handwerk, das die Seele füttert.

Jeder [maki:'dan] konzentriert sich auf eine überschaubare Zahl an Komponenten bei maximaler Aromenkraft, indem er die Vielfalt internationaler Geschmacksrichtungen ausschöpft und hochwertige Zutaten in einen neuen Zusammenhang stellt.

[4 gə'wint]

Für eine bunte Mischung entspricht die Größe eines jeden [maki:'dan] einem Zwischengang. Für einen runden Abend empfehlen wir mindestens vier [maki:'dan], denn 4 gewinnt



HOTEL RITTER
[maki:'dan]

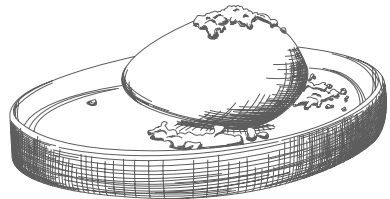


Brotkasten [bro'tkastn]

In Zusammenarbeit mit der vielfach prämierten Durbacher Bäckerei Müller präsentieren wir Ihnen auf Wunsch unser hochwertiges Roggen-Sauerteigbrot in Demeter Qualität. Bestes Getreide und liebevolle Handwerkskunst bieten Ihnen Genuss, der Sie auf eine Erinnerungsreise in die Kindheit mitnimmt oder den letzten Tropfen einer vollkommenen Sauce einfangen lässt. Diese Eigenschaften wecken in uns tiefste Wertschätzung für das Produkt. Verleihen Sie mit uns dieser Wertschätzung Ausdruck indem Sie jedes Stück schmecken und das Wegwerfen vermeiden.

Nach 7 Minuten servieren wir ein warmes, wohlduftendes und knuspriges Brot aus dem Ofen & gesalzene Butter für

EUR 5,0



BROTCASTEN

Allergien oder Intoleranzen? Sprechen Sie uns gerne an.



HOTEL RITTER
[maki:'dan]

	EUR
Rehrücken ['re:'vʏkŋ] Haselnuss Sellerie Mole 2015 Syrah, Andreas Laible	20,0 12,0
Forelle [,fo'vɛlə] Holunderblüte Gurke Verbene 2019 Riesling, German Eagle	17,0 6,5
Bretonische Artischocke [aʁti'ʃɔkə] Percorino Vulcano Tomate 2020 ‚Savagnin Rosé 500‘, Alexander Laible	18,0 12,0
Lamm [lam] Fregola Sarda Paprika schwarzer Knoblauch 2015 El Ciruelo, Suertes del Margues	19,0 10,0
US Beef short rib 60°C 36h [ʌs bi:f ʃɔ:t riʔ] Lime Pickle knuspriger Reis Buchenpilze 2015 La Pierre Noire, Saint Jean du Barroux	19,0 11,0
Gelbschwanzmakrele [ma'kʏe:lə] Kohlrabi Dill Buttermilch 2018 ‚Macharnudo‘, M. Ant. De la Riva	17,0 13,0

KÖSTLICHKEITEN



HOTEL RITTER
[maki:'dan]

	EUR
Gerösteter Blumenkohl ['blu:mänko:l] Chicorée Kaffee Schokolade Bärlauchkapern 2019 ‚Cuvée Gemeinsam‘, Weingut Heitlinger	18,0 13,0
Tomate [to'ma:te] Burrata Pfirsich Basilikum 2020 Albarino, Palacios de Fefinanes	17,0 8,0
Kaisergranat [kaisergranat] Kaffir Rhabarber Yuzu 2019 Sauvignon Blanc ‚Meisterstück‘, Axel Bauer	19,0 11,0
Sapphire Lachs [laks] BBQ Tomaten Sud Essiggemüse 2019 ‚Terre de Pierre‘ Muscadet, Luneau-Papin	18,0 8,0
Chawanmushi [cha'wan:mu'shi] Furikake marinierter Rettich gegrilltes Lauchöl 2015 Le Haut-lieu demi-sec, Huet	11,0 11,0
Etouffée Taube ['taʊbə] Kirsche Schokolade Rote Bete 2015 Amarone Classico, Ca la Bionda	19,0 12,0

KÖSTLICHKEITEN



HOTEL RITTER
[maki:'dan]

	EUR
Fromage blanc [frɔmaz blã] Wasserkefir Zitrone Birne 2015 Riesling Auslese, Weingut Burg Ravensburg	14,0 10,0
Kaktusfeige ['kaktʊs 'faɪgə] Pistazie Weiße Schokolade Lakritz Frisant de Gel, Gramona	14,0 14,0
Heidelbeere ['haɪdl̩, be:və] Avocado Koriander Sorbet 2019 Terzavia Cuvée Riserva VS, Marco di Bartoli	14,0 12,0
Petit four [pəti'fʊʁ] Kleine Nascherei	10,5
Praline [pra'li:nə] Gesalzene Erdnuss Himbeere-Tonkabohne Mango-Curry	je 1,5 3er 4,0
Metzgerei Glasstetter [mɛʦgə'ʁaɪ]	klein 9,0 groß 15,0
Käse vom Affineur Waltmann ['kɛ:zə] Auswahl an Rohmilchkäse Früchtebrot Feigensenf	klein 9,0 groß 15,0

SÜSS UND SALZIG



HOTEL RITTER
[maki:'dan]

[wein da'heim]

Verlängern Sie genussreiche Momente, kaufen Sie Ihren Lieblingswein zu fairen Preisen gleich hier und nehmen den Wein mit heim. Unsere offenen Weine zum Verlieben ausgesucht von Marco Feger, Oberkellner & 1. Sommelier.

Regionale Schätze | Bodenständige Typen | Raritäten

[ky've:] vom Sommelier

Kommen Sie in den Genuss von [ky've:] vom Sommelier und mischen Sie auf Empfehlung unserer Sommeliers Ihre Weine um ein neues, unvergessliches Geschmackserlebnis zu entdecken.