



RESTAURANT

Das Ritzi Restaurant

bietet feinste Brasserie-Küche,
die sich von saisonalen und regionalen Produkten
inspirieren lässt und mit französischer Raffinesse
zubereitet wird.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

APERTITIF

SEKT & CHAMPAGNER 0,1 L

SEKTKELLEREI KESSLER, ESSLINGEN
Hochgewächs Chardonnay Brut 11

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER
La Cuvée Brut 14

CHAMPAGNE MOET ET CHANDON
Brut Imperial 16

CHAMPAGNE HENRI ABELÉ 1757
Brut Rosé 19

APERITIF COCKTAILS

DÉJÀ-VU
mit Schweppes Dry Tonic 9

APEROL SPRITZ
Kessler Sekt, Soda 9

HUGO
Limette, Minze, Holunder, Kessler Sekt, Soda 9

ITALICUS MULE
Bergamottenliqueur, Limette, Ginger Beer 10

SUMMER FEELINGS
Medusa Likör, Kessler Sekt 10,5

ESPRIT DE PROVENCE
Lav`a Belle, Zitrone, Zuckersirup 11,5

ALKOHOLFREI 0,1 L

Jörg Geiger, Schlat, PRISECCO 6,5

BROTGEDECK

Gerne reichen wir Ihnen auf Wunsch unser Gedeck mit zweierlei Sorten Brot,
französischer gesalzener Butter und dem Dip des Tages.

€ 4,00 pro Gedeck

Wir empfehlen pro 2 Personen 1 Gedeck.

VORSPEISEN

OCHSENHERZTOMATE & APULISCHER BURRATA

Eingelegte Ochsenherztomate mit mariniertem Burrata,
Kalamata Oliven und Basilikumpesto 22

YELLOW FIN TUNA & SÜDTIROLER MILCHKALB

Crème und rohmarinierter Yellow Fin Tuna
mit rosa gebratenem Milchkalbsrücken, Rucola und eingelegter Paprika 22

RIESEN GARNELEN & WASSERMELONE

Gegrillte Riesengarnelen mit geflammter Wassermelone,
Wildkräutern und Balsamico-Chili-Vinaigrette 24

BLACK ANGUS RIND & ESTRAGON

Tatar vom Black Angus Rind mit Kartoffel Chips,
Rotweinzwiebeln und Dijonsenf-Estragon-Mayonnaise 24

SUPPEN

GARTENGURKE & SCHWARZWALD FORELLE

Gartengurken-Gazpacho mit Räucherforellen-Tatar, Forellen Kaviar
und gebackenem Bauernbrot 15

RITZI`S HUMMER BISQUE

Hummer-Schaumsuppe mit Tomaten-Gewürz-Chutney,
Kräuteröl und Krustentier-Croustillant 16

FISCH

KABELJAU & AQUARELLO RISOTTO

Gebratenes Kabeljaufilet mit Erbsenrisotto,
glacierten Buchenpilzen und Krustentierschaum
Zwischengericht/Hauptgericht 26/36

GEGRILLTER SCHOTTISCHER LACHS & ERBSEN

Gegrillter schottischer Lachs mit lauwarmer Baby Ananas-Salsa,
Erbsencreme und Chili-Minz-Marinade
Zwischengericht/Hauptgericht 24/34

FLEISCH

FREILAND POULARDE & ORIENTALISCHER COUSCOUS

Sous Vide gegarte Poulardenbrust mit Taboulé,
Granatapfel und Gewürzjoghurt
Zwischengericht/Hauptgericht 22/32

ROSTBRATEN VOM BLACK ANGUS RIND

mit Maultasche, Zwiebelschmelze, Butterspätzle und Kalbsjus
Zwischengericht/Hauptgericht 24/34

WAGYU BAVETTE & GRÜNER SPARGEL

Rosa gebratenes Wagyu Bavette mit gegrilltem grünem Spargel,
Steakhouse Pommes und Trüffel-Butter
Zwischengericht/Hauptgericht 34/44

IBERICO SCHWEIN & WEINBERGPFIRSICH

Gegrilltes Presa vom Iberico Schwein mit geschmortem Pfirsich,
braisiertem Romanasalat und Zitronen-Lavendel-Fond
Zwischengericht/Hauptgericht 26/36

VEGETARISCH/VEGAN

TAGLIOLINI & SOMMERTRÜFFEL

In Butternage geschwenkte Tagliolini
mit gehobeltem schwarzem Trüffel und Parmigiano Reggiano
Zwischengericht/Hauptgericht 24/34

ACQUERELLO RISOTTO & ERBSEN

Salz Zitronen-Risotto mit glacierten Erbsen,
geschwenkten Buchenpilze und Röstzwiebeln 28

DESSERT

ERDBEEREN & SAUERAMPFER

Marinierte Erdbeeren mit Schokoladenparfait, altem Balsamico
und Sauerampfersorbet 16

APRIKOSE & BUTTERMILCH

In Estragon eingelegte Aprikosen
mit Akazienhonig-Buttermilch-Kaltschale,
Butterbröseln und Schokoladensorbet 16

SORBETVARIATION

mit Schokolade-Honig-Hippen, Früchtecoulis und Salzkaramell-Ganache 14

KÄSEVARIATION VOM AFFINEUR WALTMANN

mit hausgemachtem Früchtebrot und Feigensenf 20

SORBET

pro Kugel 4

EIS

pro Kugel 4,5