



HOTEL ZUM
RITTER
ST. GEORG

Heidelberg

Vorspeisen / Salate

Feldsalat ^{j,k,4,7,8,11}

Badisches Kartoffeldressing | kross gebratene Speckstreifen | Croûtons
€ 11,50 | kleine Portion € 6,50

Gebratene Jakobsmuschel ^{3,4,7,9,10}

Zitronenrisotto | Garam Marsala | Safransoße | Wan Tan Chip
€ 14,50

Gebratene Gänseleber ^{4,7,8,11}

karamellisierte Äpfel | Portwein | Feldsalat | Himbeerdressing
€ 15,00

Hausgebeizter Lachs ^{3,7,14}

Avocado-Tatar | Orangen-Chili-Schmand
€ 16,00

Gemischter Beilagen Salat ^{c,10,11}

Pflücksalate | Radieschen | Tomate | Sprossen
€ 5,00

Suppen

Rinderkraftbrühe ^{1,4,7,9,10,11}

Grießnocken | Gemüsejulienne
€ 8,00

Selleriesuppe ^{e,4,7,9}

Trüffelöl | Schwarzbrot-Croûtons
€ 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



HOTEL ZUM
RITTER
ST. GEORG

Heidelberg

Vegetarisch

Peccorino-Pinienkernravioli ^{2,4,7,9,11}

Lauch-Velouté | gebackene Champignons | Bergkäse
€ 19,00

Zitronenrisotto ^{7,14}

Kräuterseitlinge | gebratener Bimi | Rote Bete Chips
€ 19,00

Ritter's Klassiker

Gebratene Kalbsleber ^{4,7,9,10,11}

Apfelscheiben | Kartoffelpüree | sautierte Zwiebeln | gemischter Salat |
Joghurtdressing
€ 18,00

Kalbsrahmgulasch ^{4,7,10,14}

Spätzle | Sauerrahm | gemischter Salat | Kräuterdressing
€ 18,00

Gebratene Schweinelende mit Parmesankruste ^{1,4,7,9,14}

Madeirajus | Mandelbrokkoli | Tagliatelle
€ 19,00

Geschmorte Rinderroulade „Hausfrauenart“ ^{c,j,k,7,9,10,11,14}

Gurken-Zwiebel-Speck Füllung | Rotkohl | Kartoffelsahnepüree
€ 19,00

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{1,4,10,11,14}

Kartoffel-Gurkensalat | frische Zitrone
€ 23,00

Ragout von Reh und Hirsch ^{1,4,7,8,14}

Pilze | Bandnudeln | Preiselbeeren
€ 19,00

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



HOTEL ZUM
RITTER
ST. GEORG

Heidelberg

Gebratener Hirschrücken j,k,1,4,7,8,9,14

Preiselbeer-Pfeffersauce | Steckrüben | Spätzle
€ 26,00

Fisch

Gebratener Wolfsbarsch i,j,k,3,7,9,10,14

Safransauce | Paprika-Zucchini Gemüse | Dillkartoffeln
€ 22,00

Lachsforelle 3,7,14

auf der Haut gebraten | Spinat Tagliatelle | Rote Beete Schaum
€ 21,50

Spezialitäten vom Grill

US-Rumpsteak ⁷ € 27,50

Rib Eye Steak ⁷ € 29,00

Lammfilet ⁷ € 25,00

Barbarie-Entenbrust ⁷ € 26,00

Beilagen Wahlweise

Sauce Béarnaise ^{1,7,14}, Kräuterbutter ⁷ oder Bratenjus ^{9,10} | Bohnen ⁹ oder
Marktgemüse | gemischter Salat ^{11,14}, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin ⁷
oder Spätzle ^{1,4}

Unsere Empfehlung für 2 Personen

Chateaubriand ^{1,7,9,10}

Sauce Béarnaise | Jus | Marktgemüse | Kartoffelgratin
€ 72,00

Mit zwei Scheiben gebratener Gänsestopfleber ⁴
€ 85,00

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



HOTEL ZUM
RITTER
ST. GEORG

Heidelberg

Desserts

Coupe Dänemark ^{4,7,8}

Bourbon Vanilleeis | Sahne | Krokant | heiße Schokoladensauce
€ 8,00

Haselnusscreme ^{1,4,7,14}

Pistazieneis | Grenadinesauce | Maracuja
€ 12,00

Apfelstrudel ^{a,1,4,7,8}

Walnusseis | Vanillesauce | Sahne
€ 9,00

Parfait von der Valrhona Schokolade ^{c,1,7,8,14}

Mango | Himbeersauce
€ 8,00

Käsevariation „Ritter St. Georg“ ^{2,4,7,8,12}

Nüsse | Tessiner Feigen- & Birnensenf | Trauben | verschiedenes Gebäck
€ 16,00

**Gerne empfehlen wir Ihnen einen korrespondierenden
Süßwein zu Ihrem Dessert oder zur Käsevariation.**

Additives:

a= with colorant; b = with preservative; c= with antioxidants; d=with taste enhancer; e=sulphuretted;
f= blackened; g= waxed; h=with sweeteners; i= with phosphate; j= alternatively nitrate;
k=nitrate pickling salt; l= with caffeine

Allergens:

1.eggs, 2.peanuts, 3.fish, 4.gluten, 5.crustaceans, 6.lupine, 7.milk, 8.edible nuts, 9.celery, 10.mustard, 11.sesame,
12.soy, 13.molluscs, 14. sulphur dioxide



HOTEL ZUM
RITTER
ST. GEORG

Heidelberg

Appetizer / Salads

Field Salad j,k,4,7,8,11

,Baden'-style potato-dressing | crispy bacon | croûtons
€ 11,50 | small portion € 6,50

Roasted Scallop 3,4,7,9,10

Lemon risotto | garam masala | saffron sauce | wonton crisp
€ 14,50

Roasted Foie Gras 4,7,8,11

Caramelized apples | port | field salad | raspberry dressing
€ 15,00

Marinated Salmon 3,7,8,10,14

avocado-tatar | orange-chili sour-cream
€ 16,00

Side Salad c,10,11

mixed greens | radish | tomato | sprouts
€ 5,00

Soups

Beef Bouillon 1,4,7,9,10,11

semolina dumplings | fine vegetables
€ 8,00

Celery soup e,4,7,9

Truffle oil | brown bread croûtons
€ 6,00

Additives:

a= with colorant; b = with preservative; c= with antioxidants; d=with taste enhancer; e=sulphuretted;
f= blackened; g= waxed; h=with sweeteners; i= with phosphate; j= alternatively nitrate;
k=nitrate pickling salt; l= with caffeine

Allergens:

1.eggs, 2.peanuts, 3.fish, 4.gluten, 5.crustaceans, 6.lupine, 7.milk, 8.edible nuts, 9.celery, 10.mustard, 11.sesame,
12.soy, 13.molluscs, 14. sulphur dioxide



HOTEL ZUM
RITTER
ST. GEORG

Heidelberg

Vegetarian

Peccorino-Pine Nut-Ravioli 2,4,7,9,11

Leek velouté | baked mushrooms | mountain cheese
€ 19,00

Lemon-Risotto 7,14

king oyster mushrooms | bimi | beetroot crisps
€ 19,00

Ritter's Classics

Pan fried Veal's liver 4,7,9,10,11

slices of apple | mashed potatoes | onions | green salad |
yoghurt dressing
€ 18,00

Veal Goulash 4,7,10,14

spätzle | sour cream | lettuce | herb dressing
€ 18,00

Roasted Medallions of Pork with Parmesan crust 1,4,7,9,14

pepper-cream-sauce | almond-broccoli | tagliatelle
€ 19,00

Stewed Beef Roll „homemade“ c,j,k,7,9,10,11,14

cucumber-onion-bacon filling | red cabbage | mashed potatoes
€ 19,00

Wiener Schnitzel of Veal 1,4,10,11,14

potato cucumber salad | fresh lemon
€ 23,00

Ragout of Deer & Venison 1,4,7,8,14

mushrooms | tagliatelle | cranberries
€ 19,00

Additives:

a= with colorant; b = with preservative; c= with antioxidants; d=with taste enhancer; e=sulphuretted;
f= blackened; g= waxed; h=with sweeteners; i= with phosphate; j= alternatively nitrate;
k=nitrate pickling salt; l= with caffeine

Allergens:

1.eggs, 2.peanuts, 3.fish, 4.gluten, 5.crustaceans, 6.lupine, 7.milk, 8.edible nuts, 9.celery, 10.mustard, 11.sesame,
12.soy, 13.molluscs, 14. sulphur dioxide



HOTEL ZUM
RITTER
ST. GEORG
Heidelberg

Roasted Saddle of Venison ^{i,k,1,4,7,8,9,14}
Cranberry-pepper-sauce | turnips | Spätzle
€ 26,00

Fish

Baked Sea Bass ^{i,j,k,3,7,9,10,14}
Saffron sauce | paprika-zucchini-vegetables | potatoes with dill
€ 22,00

Salmon trout ^{3,7,14}
Roasted on skin | spinach-tagliatelle | beetroot foam
€ 21,50

Specialties from the grill

US-Rump Steak ⁷	€ 27,50
Rib Eye Steak ⁷	€ 29,00
Lamb fillet ⁷	€ 25,00
Barbarie Duckling Breast ⁷	€ 26,00

Side dishes

sauce béarnaise ^{1,7,14}, herb butter ⁷ or gravy ^{9,10} | beans ⁹ or vegetables |
side salad ^{11,14}, rosemary potatoes, potato gratin ⁷ or spätzle ^{1,4}

Our recommendation for 2 persons

Chateaubriand ^{1,7,9,10}
sauce béarnaise | jus | vegetables | potato gratin
€ 72,00

with two slices of fried foie gras liver ⁴
€ 85,00

Additives:

a= with colorant; b = with preservative; c= with antioxidants; d=with taste enhancer; e=sulphuretted;
f= blackened; g= waxed; h=with sweeteners; i= with phosphate; j= alternatively nitrate;
k=nitrate pickling salt; l= with caffeine

Allergens:

1.eggs, 2.peanuts, 3.fish, 4.gluten, 5.crustaceans, 6.lupine, 7.milk, 8.edible nuts, 9.celery, 10.mustard, 11.sesame,
12.soy, 13.molluscs, 14. sulphur dioxide



HOTEL ZUM
RITTER
ST. GEORG

Heidelberg

Desserts

Coupe Denmark ^{4,7,8}

vanilla ice-cream | whipped cream | brittle | hot chocolate sauce
€ 8,00

Hazelnut cream ^{1,7,8,14}

pistachio ice-cream | Grenadine sauce | passion fruit
€ 12,00

Apple Strudel ^{c,1,7,14}

walnut ice-cream | vanilla sauce | whipped cream
€ 9,00

Parfait of Valrhona Chocolate ^{c,1,7,8,14}

mango | raspberry sauce
€ 8,00

Cheese varieties „Ritter St. Georg“ ^{2,4,7,8,12}

nuts | „Tessiner“ figs- & pear-mustard | grapes | bread
€ 16,00

We would be pleased to recommend a corresponding sweet wine for your dessert or cheese variety.

Additives:

a= with colorant; b = with preservative; c= with antioxidants; d=with taste enhancer; e=sulphuretted;
f= blackened; g= waxed; h=with sweeteners; i= with phosphate; j= alternatively nitrate;
k=nitrate pickling salt; l= with caffeine

Allergens:

1.eggs, 2.peanuts, 3.fish, 4.gluten, 5.crustaceans, 6.lupine, 7.milk, 8.edible nuts, 9.celery, 10.mustard, 11.sesame,
12.soy, 13.molluscs, 14. sulphur dioxide



HOTEL ZUM
RITTER
ST. GEORG

Heidelberg

Valentinstags-Menü

Amuse-Bouche

1 Glas Rosésekt



Garnelen im Tempurateig, Safran, Mango-Chili-Chutney, Wildkräutersalat,
Himbeerdressing, Graved Lachs ^{c,1,3,4,5,7,11,12}



Cappuccino von Paprika und Kokos, Harissa-Blätterteigstangen ^{7,9,10}



Tranchen vom Kalbsrücken, Rosa-Pfefferkörnersauce,
Steckrüben-Kohlrabigemüse, Spätzle ^{1,4,7,9}

oder

Kabeljaufilet gebraten, Senf-Sabayon,
Sesam-Blattspinat, Muskatkartoffel ^{1,3,4,7,9,10,11}

oder

Lauchtagliatelle, Rahmsauce, geschmorte Cherrytomaten,
Pinienkerne, Karottenstroh ^{1,4,7,9}



Karamellierte Rahmäpfel, Haselnusseis,
Bayrische Calvadoscreme , Himbeermark ^{b,c,1,7}

3-Gang-Menü mit Vorspeise oder Suppe € 39,00

4-Gang-Menü vegetarisch € 48,00

4-Gang-Menü Fleisch oder Fisch € 54,00

Additives:

a= with colorant; b = with preservative; c= with antioxidants; d=with taste enhancer; e=sulphuretted;
f= blackened; g= waxed; h=with sweeteners; i= with phosphate; j= alternatively nitrate;
k=nitrate pickling salt; l= with caffeine

Allergens:

1.eggs, 2.peanuts, 3.fish, 4.gluten, 5.crustaceans, 6.lupine, 7.milk, 8.edible nuts, 9.celery, 10.mustard, 11.sesame,
12.soy, 13.molluscs, 14. sulphur dioxide



HOTEL ZUM
RITTER
ST. GEORG

Heidelberg

Valentines-Menu

amuse-bouche

1 glas of bubbly



Shrimp in tempura-coating, saffron, mago-chili-chutney, wild-herb-salad,
raspberry dressing, graved salmon ^{c,1,3,4,5,7,11,12}



Cappuccino of paprika and coconut, harissa-puff-pastry-sticks^{7,9,10}



Saddle of veal slices, pink pepper kernels-sauce,
turnips-kohlrabi-vegetables, Spätzle^{1,4,7,9}

or

Roasted filet of cod, mustard-sabayon,
sesame-spinach, nutmeg-potatoes ^{1,3,4,7,9,10,11}

or

Leek-tagliatelle, cream sauce, braised cherry tomatoes,
pine-nuts, carot-strips ^{1,4,7,9}



Caramelized custard apples, hazelnut ice-cream, calvados-cream „Bavarian“-style,
raspberry pulp ^{b,c,1,7}

3-course-menu with starter or soup € 39,00

4-course-menu vegetarian € 48,00

4-course-menu meat or fish € 54,00

Additives:

a= with colorant; b = with preservative; c= with antioxidants; d=with taste enhancer; e=sulphuretted;
f= blackened; g= waxed; h=with sweeteners; i= with phosphate; j= alternatively nitrate;
k=nitrate pickling salt; l= with caffeine

Allergens:

1.eggs, 2.peanuts, 3.fish, 4.gluten, 5.crustaceans, 6.lupine, 7.milk, 8.edible nuts, 9.celery, 10.mustard, 11.sesame,
12.soy, 13.molluscs, 14. sulphur dioxide