



## RITTER'S

### EIN NEUER NAME MIT LANGER TRADITION

Die Geschichte des heutigen Steigenberger Hotels beginnt Anfang 1883, als Conrad Ritter die Villa der verstorbenen Freifrau Therese von Barnim erwirbt und das Eckhaus zu einem Hotelrestaurant umbauen lässt. Bereits am 26. Juli 1883 kann das Ritter's Park Hotel seine ersten Gäste begrüßen.

Mit 18 Jahren steigt Conrad Ritters Sohn Carl 1886 in den Hotelbetrieb ein und wird 1898 Teilhaber. Durch ständige Ankäufe benachbarter Häuser wächst das Anwesen zwischen 1892 und 1909 zu einem stattlichen Hotelpalast mit Gärten, Terrassen, Pferdeställen und Automobilgaragen heran. Der Komplex reicht von der Kisseleffstraße 13 bis zur Kaiser-Friedrich-Promenade 69–75.

Das Ritter's Park Hotel ist das „erste Haus am Platz“ und Residenz kaiserlicher und königlicher Hoheiten. Auch die österreichische Kaiserin Sissy logiert hier im Sommer 1898 sechs Wochen, allerdings unter falschem Namen.

Carl Ritter ist jedoch hoch verschuldet und um zu überleben, wird das Haus in ein Kurhotel umgewandelt. Leider kann der „gewohnte“ Gästekreis seinen Lebensstandard nicht halten, die Betten bleiben leer und die Schulden wachsen.

Am 1. März 1948 wird das Haus wieder eröffnet. Das Ritter's Park Hotel trägt noch seinen Namen. 1956 wird das Haus von der Steigenberger Hotelgesellschaft erworben.

Am 15. Mai 1977 wird das Hotel geschlossen und zum Verkauf angeboten. In den folgenden Jahren steht das Haus leer und beginnt zu verfallen. Am 2. Januar 1991 öffnet das Steigenberger Hotel Bad Homburg seine Pforten.

Über 130 Jahre nach Conrad Ritters Vision freut sich unser Steigenberger Team darauf, Sie im neuen RITTER's zu begrüßen.

### A NEW NAME WITH A LONG TRADITION

The history of today's Steigenberger Hotel begins in 1883, when Conrad Ritter acquires the villa of the late Baroness Therese von Barnim, and has the corner house converted into a hotel restaurant. The Ritter's Park Hotel welcomes its first guests on July 26, 1883.

At the age of 18, Conrad Ritter's son Carl enters the hotel business in 1886 and becomes a partner in 1898. Through constant purchases of neighboring properties, the estate grows between 1892 and 1909 into a stately hotel palace with gardens, terraces, horse stables and automobile garages. The complex extends from Kisseleffstraße 13 to Kaiser-Friedrich-Promenade 69–75.

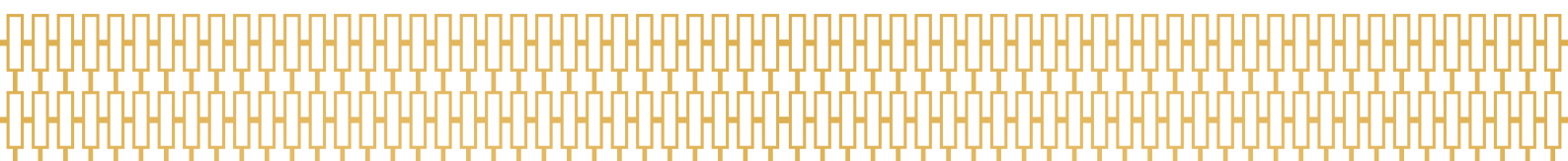
The Ritter's Park Hotel is the "first house on the square", and residence of imperial and royal sovereigns. The Austrian Empress Sissy also stayed here for six weeks in the summer of 1898, albeit under a false name.

However, Carl Ritter is heavily indebted. In order to make ends meet, the house is converted into a spa hotel. But the "accustomed" group of guests cannot maintain their standard of living, the beds remain empty and the debts grow.



The establishment is reopened on March 1, 1948. Ritter's Park Hotel still bears its name. In 1956, the hotel is bought by the Steigenberger Hotelgesellschaft.

On May 15, 1977, the hotel is closed and put up for sale. In the years to follow, the house stands empty and begins to decay. The Steigenberger Hotel Bad Homburg opens on January 2, 1991.

More than 130 years after Conrad Ritter's vision, our Steigenberger team looks forward to welcoming you to the new RITTER's.



## VORSPEISEN | STARTERS

<b>CAESAR SALAT</b> AIGIHIIJIKINIZI3I8	<b>15</b>
mit Rind   with beef	Aufpreis   surcharge <b>7</b>
mit Lachs   with salmon	Aufpreis   surcharge <b>7</b>
mit Garnelen   with prawns	Aufpreis   surcharge <b>7</b>
mit Poulardenbrust   with poulard	Aufpreis   surcharge <b>7</b>
<b>SOUSVIDE GEGARTES DRY AGED FLANKSTEAK</b> GI8I14I3	<b>18</b>
Rosa gebraten   Café de Paris-Butter   junger grüner Spargel   Baguette	
„SOUS-VIDE“ COOKED DRY AGED FLANK STEAK	
Medium   „Café de Paris“ butter   young green asparagus   baguette	
<b>SEPIECARPACCIO MIT SCHWARZER SEPIA</b> GI8I8IMIHII	<b>18</b>
Crème von sieben Kräutern   Orangenfilets   Frisée   Parmesanchip	
CUTTLEFISH CARPACCIO WITH BLACK CUTTLEFISH	
Seven herb cream   orange fillets   frisée   parmesan chip	
<b>WARMER ZIEGENKÄSE MIT ROSMARIN UND HONIG</b> GI8IHIAICI11 	<b>15</b>
Wildkräuter   Pomelo   Feigen	
WARM GOAT CHEESE WITH ROSEMARY AND HONEY	
Wild herbs   pomelo   figs	
<b>WACHTEL-CONSOMMÉ</b> HIGI8I1I14	<b>11</b>
Gebratenes Wachtelbein   Gemüse nudeln   Walnussöl	
QUAIL BREW   Fried quail leg   vegetable noodles   walnut oil	
<b>FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE ÜBERBACKEN</b> AICIGI8I1I14 	<b>9</b>
Baguette   Gruyère	
BAKED FRENCH ONION SOUP   Baguette   Gruyère cheese	

## HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES

<b>WIENER SCHNITZEL</b> AICIGIIDJH		27,5
Bratkartoffeln   Gurkensalat   Preiselbeeren "WIENER SCHNITZEL"   fried potatoes   cucumber salad   lingonberries		
Wahlweise mit Grüner Sauce Optionally with green Sauce		
<b>PAPPARDELLE</b> AIHII14  VEGAN		19
Buchenpilze   gegrilltes Gemüse   Basilikum   Spinat   Pinienkerne PAPPARDELLE   beech fungus   grilled vegetables   basil   spinach   pine nuts		
<b>PASTA MIT GEBRATENEN GARNELEN</b> AIBI5		26
getrocknete Tomaten   Mangowürfel   Basilikum   Chili PASTA WITH GRILLED PRAWNS   Sun-dried tomatoes   mango cubes   basil   chili peppers		
<b>GEBRATENE GANZE DORADE</b> AIDIGICI8IBIMI		29
Senfkohl   Enokipilze   Zitronenquadroni   Fischjus WHOLE GRILLED DORADE   mustard salad   enoki mushrooms   ravioli   fish gravy		
"ROSENGARTEN" CHARDONNAY	0,2l	16
Weingut Groh   Bechtheim (Rheinhessen)   trocken   reife Zitrusfrüchte		
<b>GEBEIZTE UND GEBRATENE LACHSFORELLE AUS DEM TAUNUS</b> DIAIGI8I14I111 		36
Kartoffelstampf   pochiertes Ei   Romanasalat   Kaviar   Fischjus PICKLED AND FRIED SALMON TROUT   mashed potatoes   poached egg   romana salad   caviar   fish gravy		
SANCERRE AOC "LE CHANT DU MERLE"	0,2l	11
Sauvignon blanc   Domaine Michel Thomas   Frankreich   lebendige Fruchtsäure		
<b>MAISPOULARDENBRUST</b> GI8I114		24
Süßkartoffelpüree   Pastinake   Radieschen   Fenchel   Kresse   Rotweinsauce CHICKEN BREAST   mashed sweet potatoes   parsnip   radish   fennel   cress   red wine sauce		
<b>VITAL SALAT</b> GI8IH5L		28
Frühlingssalat   Fetakäse   Rinderfiletstreifen   Cashewkerne   Sauerrahm-Cranberry-Dressing VITAL SALAD   Springsalat   Feta Cheese   Beef fillet stripes   Cashews   sour cream-cranberry-sauce		
<b>RINDERROULADE KLASSISCH GEFÜLLT</b> AICIGI118I14		25
Wirsing   Hüllerchen   Speck   Schmorjus   frische Kräuter BEEF ROULADE WITH A CLASSIC FILLING   Savoy   small potatoe dumblings   bacon   pot roast gravy   fresh herbs		

## VERGESSENE KLASSIKER | FORGOTTEN CLASSICS

- FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE ÜBERBACKEN** AICIGI8II14  **9**  
Baguette | Gruyère  
BAKED FRENCH ONION SOUP | Baguette | Gruyère cheese
- RINDERROULADE KLASSISCH GEFÜLLT** AICIGI18I14 **25**  
Wirsing | Hüllerchen | Speck | Schmorjus | frische Kräuter  
BEEF ROULADE WITH A CLASSIC FILLING | Savoy | small potatoe dumblings | bacon |  
pot roast gravy | fresh herbs
- MOUSSE VON VALRHONA SCHOKOLADE** GIC14I8I1A12 **10**  
Vanillesauce | Joghurt-Biskuit | Kirsch-Crunch | frische Früchte  
VALRHONA CHOCOLATE MOUSSE | Vanilla sauce | yogurt biscuit | cherry crisp | fresh fruit
- ALS 3 GANG MENÜ | AS A 3 COURSE MENU** **40**

»Um die Gäste zu verwöhnen,  
will der Koch die Speisen krönen,  
sie mit Liebe zubereiten,  
bis sie auf den Teller gleiten.«

Ingrid Riedl

## STEAKS

<b>RINDERFILET &amp; FLUSSKREBSE</b> <small>GI8 BI14 I</small>	<b>39</b>
Flusskrebsschwänze   gegrillte Mango   Blattspinat   Zitronengrassauce BEEF FILLET AND CRAYFISH   Crayfish tails   grilled mango   spinach   lemongrass sauce	
<b>OBERROTWEILER EICHBERG SPÄTBURGUNDER</b> <small>0,2l</small>	<b>28</b>
Großes Gewächs   Weingut Franz Keller Scharzer Adler   Baden   rotbeerig	
<b>RITTERS „PFÄNNCHEN“</b> <small>AI8 I14 I BI1 2</small>	<b>29</b>
Rosa gebratenes Flanksteak   Kalbsentrecôte   getrüffelte Bratwurst   Gamba   Rosmarinkartoffel   Radieschen   gebratener Romana   Kresse   Jus "RITTERS PAN"   flank steak   veal entrecote   truffled sausage   prawn   rosemary potatoes   radish   grilled romana salad   cress   gravy	
Für zwei Personen   For two people	<b>54</b>
<b>BEILAGEN   SIDE DISHES</b>	<b>4,5</b>
Bratkartoffeln   fried potatoes Pommes   french fries Gemüse   vegetables <small>GI8</small>	
<b>SAUCEN   SAUCES</b>	<b>2,5</b>
Kräuterbutter   herb butter <small>GI8</small> Rotweinsauce   red wine sauce	<b>2,5</b>
<b>BEILAGENSALAT   SIDE SALAD</b> <small>AI8 I14 I I</small> 	<b>4,5</b>

## DESSERTS

<p><b>MOUSSE VON VALRHONA SCHOKOLADE</b> <small>Gl 14 8 11 A 2</small></p> <p>Vanillesauce   Joghurt Biskuit   Kirsch-Crunch   frische Früchte VALRHONA CHOCOLATE MOUSSE   Vanilla sauce   yogurt biscuit   cherry crisp   fresh fruit</p>		<b>10</b>
<p><b>HIMBEER CREMÈ BRÛLÉE</b> <small>Gl 8 14 H 11</small></p> <p>Pistazien   Brownie - Eiscreme RASPBERRY CRÈME BRÛLÉE   pistachios   brownie ice cream</p>		<b>10</b>
<p><b>ROSMARIN JOGHURT-PANNA-COTTA</b> MIT HAUSEIGENEM INGWER-HONIG-SORBET <small>Gl 8 14 C A</small></p> <p>Avocado   Vanillecrumble ROSEMARY YOGURT PANNA COTTA with home made ginger honey sorbet   avocado   vanilla crumble</p>		<b>10</b>
<p><b>DEUTSCHER BIO KÄSE</b> <small>Gl 8 14 H J</small></p> <p>Bio Husumer   mild cremiger Kuhrohnmilch-Käse Bio -CreMeer   weickkäse aus Kuhrohnmilch Michel   Hartkäse aus Kuh und Ziegenmilch Apfel-Senf   Karamellierter Apfel GERMAN ORGANIC CHEESE Organic Husumer   mild creamy raw milk cheese Organic - CreMeer   Soft cheese from cow's milk Michel   hard cheese from cow's and goat milk Apple mustard   caramelized apple</p>		<b>14</b>
<p>„CASTELNAU DE SUDUIRAUNT“</p> <p>Sauternes   Bordeaux   Sauvignon Blanc   edelsüß   fruchtige Säure   Aprikose   Birne   leichtes Mandelaroma</p>	0,2l	<b>19</b>
<p>FINE TAWNY PORT</p> <p>Sandermann   Portugal Porto e Douro   Tropenfrüchte   leichte Vanillenote</p>	5 cl	<b>8</b>

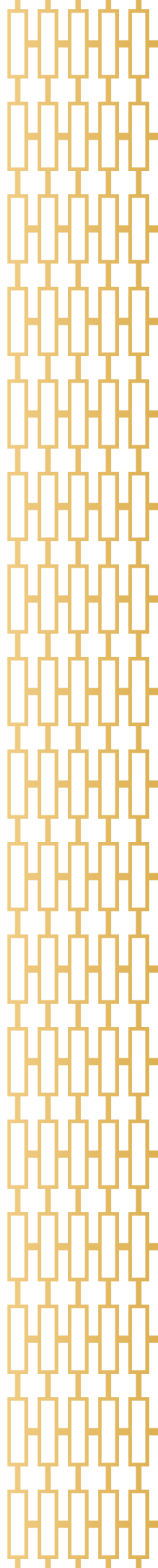
 Regional

 Vegetarisch

 VEGAN

## WEISSWEIN | WHITE WINE

	0,2L	FLASCHE BOTTLE
<b>„LAGUNA SECCA“ CHARDONNAY DOC</b> Mandarossa, Menfi, Sizilien, Italien	<b>9,5</b>	<b>32</b>
<b>GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN</b> PINOT GRIS DRY Weingut Groh, Bechtheim, Rheinhessen, Deutschland	<b>10</b>	<b>34</b>
<b>„GROHSARTIG“ WEISSBURGUNDER – CHARDONNAY QBA TROCKEN</b> „MAGNIFICENT“ PINOT BLANC – CHARDONNAY DRY Weingut Groh, Bechtheim, Rheinhessen, Deutschland	<b>10</b>	<b>34</b>
<b>RIESLING QBA TROCKEN</b> Weingut Trenz, Johannisberg, Rheingau, Deutschland	<b>11</b>	<b>36</b>
<b>SANCERRE AOC „LE CHANT DU MERLE“</b> SAUVIGNON BLANC Domaine Michel Thomas, Sury en Vaux, Loire, Frankreich	<b>11</b>	<b>36</b>



## GROSSE WEISSE | BIG WHITES

	FLASCHE BOTTLE
<b>„SCHLANGENPFIFF“ WEISSER BURGUNDER</b> GROSSES GEWÄCHS, PINOT BLANC GRAND CRU Weingut Münzberg, Landau, Pfalz, Deutschland	53
<b>„ROSENGARTEN“ CHARDONNAY</b> Barrique Weingut Groh, Bechtheim, Rheinhessen, Deutschland	59
<b>RÜDESHEIMER BERG SCHLOSSBERG „EHRENFELS“</b> RIESLING GROSSES GEWÄCHS – GRAND CRU Weingut Leitz, Rüdesheim, Rheingau, Deutschland	79
<b>ZELTINGER SCHLOSSBERG RIESLING AUSLESE**</b> trocken   dry Weingut Markus Molitor – Haus Klosterberg, Bernkastel, Mosel	79
<b>ACHKARRER SCHLOSSBERG GRAUBURGUNDER</b> GROSSES GEWÄCHS, BARRIQUE, PINOT GRIS GRAND CRU Weingut Franz Keller – Schwarzer Adler, Oberbergen, Baden, Deutschland	89
<b>PULIGNY-MONTRACHET AOC</b> Chardonnay Bouchard Père & Fils, Beaune, Burgund	102
<b>„AILE D'ARGENT“ BORDEAUX BLANC AOC</b> Sauvignon Blanc, Semillon · Barrique Château Mouton Rothschild, Frankreich	159

»Komplex und herausfordernd«

»Complex and challenging«



## ROSÉWEIN | ROSÉ WINE

### **PINOTAGE ROSÉ LIFESTYLE RANGE**

Estate Delheim, Stellenbosch WO, Südafrika

0,2L

FLASCHE  
BOTTLE

10

34

## ROTWEIN | RED WINE

### **„HEREFORD“ SHIRAZ**

Bodegas La Rosa, La Pampa, Argentinien

0,2L

FLASCHE  
BOTTLE

9,5

32

### **RIOJA CRIANZA**

Tempranillo, Graciano

Bodegas Montecillo, Fuenmayor, Rioja, Spanien

10

34

### **SPÄTBURGUNDER „TAGESLOHN“ QBA TROCKEN**

Spätburgunder, Dornfelder

Weingut Münzberg, Landau, Pfalz, Deutschland

10

34

### **„BARON HENRI“ MÉDOC AOC**

Cabernet Sauvignon, Merlot

Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux, Frankreich

12

38

### **CHIANTI CASTIGLIONI DOCG**

Sangiovese, Merlot

Marchesi de'Frescobaldi – Tenuta di Castiglioni, Toskana, Italien

11,5

37

## GROSSE ROTE | BIG REDS

0,2 L

FLASCHE  
BOTTLE

### „LA BERNARDINE“ CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC

Grenache, Syrah

Domaine M. Chapoutier, Tain-l'Hermitage, Rhône, Frankreich

69

### BAROLO DOCG

Nebbiolo

Enrico Serafino, Canale d'Alba, Piemont, Italien

71

### „STONEWELL“ SHIRAZ

Peter Lehmann, Barossa Valley, Australien

99

### OBERROTWEILER EICHBERG SPÄTBURGUNDER

GROSSES GEWÄCHS, PINOT NOIR GRAND CRU

Weingut Franz Keller – Schwarzer Adler, Oberbergen, Baden, Deutschland

109

### GIRAMONTE DI CASTIGLIONI IGT

Merlot, Sangiovese

Marchesi de'Frescobaldi – Tenuta di Castiglioni, Toskana, Italien

139

### ALMAVIVA

61% Cabernet Sauvignon, 29% Carménère, 9% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Baron Philippe de Rothschild, Maipo Valley, Chile

199

»Kraftvoll und intellektuell«

»Powerful and intellectual«

## GETRÄNKE | DRINKS

### APERITIF

APEROL SPRITZ <sup>1 10</sup>		10,5
HUGO <sup>1 2 4 5</sup>		10,5
PROSECCO SCAVI & RAY	0,1 l	8
CHAMPAGNER LEON LAUNOIS BRUT <sup>5</sup>	0,1 l	12
	Fl.   btl.	65
RIESLINGSEKT B.A. REICHSRAT VON BUHL	Fl.   btl.	59
GORDON'S TONIC		12,5
CAMPARI ORANGE		11,5

### SOFTDRINKS

4

### MINERALWASSER | MINERAL WATER

VIO STILL · APOLLINARIS	0,25 l	4
VIO STILL · APOLLINARIS	0,75 l	9

### BIER | BEER

RADEBERGER PILSNER VOM FASS	0,3 l	4,6
RADEBERGER PILSNER VOM FASS	0,5 l	6,2
ERDINGER WEIZENBIER VOM FASS	0,5 l	6,2
ERDINGER WEIZENBIER   DUNKEL   ALKOHOLFREI		6

### HEISSE GETRÄNKE | HOT DRINKS

ESPRESSO		3,2
TASSE KAFFEE		3,9
CAPPUCCINO		4,9

### DIGESTIF

AVERNA	4 cl	7
WILLIAMS CHRIST   BURKHARDT, OBERURSEL	4 cl	10
JOHANNISBEER LIKÖR   BURKHARDT, OBERURSEL	4 cl	10
GRAPPA MERLOT NONINO   BURKHARDT, OBERURSEL	4 cl	9
CARLOS I	4 cl	11
REMY MARTIN V.S.O.P.	4 cl	11
SANDEMANN MEDIUM DRY SHERRY	4 cl	8

## KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE ALLERGENIC INGREDIENTS

- A GLUTENHALTIGES GETREIDE | CEREALS CONTAINING GLUTEN
  - B KREBSTIERE | CRUSTACEANS
  - C EIER | EGGS
  - D FISCH | FISH
  - E ERDNÜSSE | PEANUTS
  - F SOJA | SOYBEANS
  - G MILCH | MILK
  - H SCHALENFRÜCHTE | NUTS
  - I SELLERIE | CELERY
  - J SENF | MUSTARD
  - K SESAMSAMEN | SESAME SEEDS
  - L LUPINE | LUPIN
  - M WEICHTIERE | MOLLUSCS
  - N SCHWEFELDIOXID UND SULFIT | SULFUR AND SULFIDE
- 
- 1 MIT FARBSTOFF | WITH COLORING
  - 2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFF | WITH PRESERVATIVES
  - 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL | WITH ANTIOXIDANTS
  - 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER | WITH FLAVOR ENHANCER
  - 5 GESCHWEFELT | SULPHURATED
  - 6 GESCHWÄRZT | BLACKENED
  - 7 MIT PHOSPHAT | WITH PHOSPHATE
  - 8 MIT MILCHEIWEISS | WITH MILK PROTEIN
  - 9 KOFFEINHALTIG | CAFFEINATED
  - 10 CHININHALTIG | CONTAINING QUININE
  - 11 MIT SÜSSUNGSMITTEL | WITH SWEETENER
  - 12 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE | CONTAINS A SOURCE OF PHENYLALANINE
  - 13 GEWACHST | WAXED
  - 14 SÄUREREGULATOR | ACIDITY REGULATOR