

**Mo- Sa: 18:00 – 23:00**

**Sonn- & Feiertag: 16:00 – 23:00**

## ABENDEMPFEHLUNG

### VORSPEISE | SALAT

KOKOS- KÜRBISCREMESUPPE	5
KLARE BRÜHE VOM KALB Gemüse und Schnittlauch	8
GEFLÄMMTER SAIBLING Im Gurkensud mit Gurkentatar und Meerrettich, dazu Pumpernickel	12
GUACAMOLE Hausgemachte Guacamole mit Speck, Tomaten, Käse, Limette und Jalapenos, dazu Brioche	10,5
FELDSALAT Mit gebeiztem Hirsch, Feige, einer Mandelcreme und Pekanus	13
RINDERCARPACCIO Aus unserem besten australischen Filet Dazu ein Rucolabouquet und frisch gehobelter Parmesan	11,5
ASIA HORS D'OEUVRE Chickenpate   Hähnchensate   Tempuragarnele   Gemüse	Für 1 Person 11,5 Für 2 Personen 19,5

### RITZI KLASSIKER

BEEF TATAR Kapern   Sardellen   Ei   Senf   Zwiebeln   Petersilie	14,9
ROASTBEEF Remouladensauce   Bratkartoffeln	16,0
WIENER SCHNITZEL Bratkartoffel   Preiselbeeren   Zitrone	19,5
WAGYU BURGER Steak Fries oder Gartensalat	20,5
RITZI SALAT Pinienkerndressing   gebratene Waldpilze Hähnchenbruststreifen	11,5

## HAUPTGERICHTE

TAGLIARINI Mit Ziegenkäse, Wirsing, Walnüssen, in einer Roten Beete Beure Blance	15
MISORISOTTO Aromatisches Risotto mit Gamba und Pack Choi und gepufftem Quinoa	18
ZANDERFILET Mit sautierten Feldsalat, Brunnenkresserisotto, dazu Speckschaum	25
MOULES FRITES Das Nationalgericht aus Nordfrankreich, Muscheln mit Pommes Frites, dazu eine köstliche Sauce Rouille	19
KALB 2.0 Zartes Kalbsfilet und Backe, dazu geschmorte Ofenkarotte, mit Parmesanpolenta und einer Pastisglace	27
NATURSCHNITZEL VOM KALB In einer Paprikasauce, dazu Bratkartoffeln	21

## STEAKS

RINDERFILET 250 g	28,0
RIB EYE 250 g	26,0
Zur Auswahl:	
- Gartensalat	4,0
- Steak Fries	4,0
- Gemüse	4,5

*Zu jedem Steak servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter und Kalbsjus.*

## DESSERT

CREME BRULEE	7,0
LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN   Vanillesauce	8,0
APFELSTRUDEL Mit Vanilleeis und Zimtjoghurt	7