



Sehr geehrte Gäste,

wir heißen Sie voller Stolz und mit großer Freude in unserem Gourmet-Restaurant  
*Simplicissimus* herzlich willkommen.

Für gehobene Genussmomente mit einer kreativen, anspruchsvollen und französisch geprägten Küche wird unser Culinary Director Martin Müller mit seinem Team sorgen. Der Österreicher als gelernter Koch, Hotelbetriebswirt und Sommelier bringt viel Erfahrung aus der Spitzengastronomie mit.

Mit im Team dabei ist Küchenchef Max Hostenkamp. Mit einem großen Repertoire an Erfahrungen durch diverse Berufsstationen, unter anderem bei Harald Wohlfahrt in Mannheim als Sous Chef, wird er Sie mit raffinierten französischen Gerichten überzeugen.

Bei den ausbalancierten Kombinationen lässt er sich von klassisch französischen Elementen ebenso inspirieren wie von regionalen Spezialitäten, die er mit viel Kreativität und raffinierter Hand verfeinert.

Bei warmen Temperaturen können Sie sich auch gerne auf der romantischen Naturstein-Terrasse verwöhnen lassen. Unsere „Bar 1669“, die das Erscheinungsjahr des Schelmenromans *Simplicissimus* trägt, bietet Ihnen eine Vielfalt an Getränken.

Ob Firmenevents, Familienfeiern, Hochzeiten oder Empfänge, bei uns wird jede Veranstaltung zu einem ganz besonderen Erlebnis. Wir richten Ihr Event ganz nach Ihren Vorstellungen und Wünschen und mit viel Liebe zum Detail aus.

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne persönlich.

Selbstverständlich können Sie uns auch telefonisch 06221 – 673 25 88 oder per E-Mail [simplicissimus@hotel-ritter-heidelberg.com](mailto:simplicissimus@hotel-ritter-heidelberg.com) kontaktieren.

Wir würden uns freuen, Sie auch in Zukunft bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihr Team vom Restaurant *Simplicissimus*



## VORSPEISEN

Dreierlei der Fine de Clare Auster mit Schalotten, Chesterbrot und Zitrone

12,50

Gebratene Gänsestopfleber „Himmel und Erde“

19,50

Bunte Minibeeten mit gratiniertem Ziegenkäse und Kräutersalat

15,50

½ Dutzend Fine de Claire Austern mit Zitrone

22,50

## ZWISCHENGERICHTE

Coq au Vin vom Stubenküken mit Selleriepüree und Wurzelgemüse

18,50

Gebratene Jakobsmuscheln mit Orangen-Chicorée

17,00

Maronenschaumsuppe mit Wintertrüffel

13,50



## HAUPTGÄNGE

Rehrücken mit gezupftem Rosenkohl, Haselnuss-Schupfnudeln und Wacholderjus

39,50

Barberie Entenbrust mit Rotkraut, Knödel und Orangenjus

35,50

Confierter Lachs auf buntem Mangold und Safranschaum

28,50

Seeteufel mit Ratatouille, Bulgur und weißem Tomatenschaum

39,50

## DESSERT

Zweierlei von der Schokolade mit Feigen

15,00

Variation von der Quitte

16,00

Champagner Sorbet auf Aufguss

11,00

Käse vom Affineur Waltmann

18,50



## MENÜ

Dreierlei der Fine de Clare Auster mit Schalotten, Chesterbrot und Zitrone

Bunte Minibeeten mit gratiniertem Ziegenkäse und Kräutersalat

Maronenschaumsuppe mit Wintertrüffel

Barberie Entenbrust mit Rotkraut, Knödel und Orangenjus

Variation von der Quitte

Käse vom Affineur Waltmann

3 Gang ohne Austern, Kürbisschaumsuppe und Käse	59,00
4 Gang ohne Austern und Käse	75,00
5 Gang ohne Käse oder Dessert	92,00
6 Gang	110,00

### Weinbegleitung

3 Gang	22,00
4 Gang	28,00
5 Gang	35,00
6 Gang	44,00

### Alkoholfreie Begleitung

3 Gang	18,00
4 Gang	24,00
5 Gang	29,00
6 Gang	34,00

Sofern Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie uns bitte an.