



Sehr geehrte Gäste,

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

Für gehobene Genussmomente mit einer kreativ-anspruchsvollen und französisch-geprägten Küche wird unser neuer 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 auch unser neuer 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 und kleinen Spezialitäten aus unserer Speisekarte.

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 Email [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 von der Auster „Fines de Claire“ mit Schalotten-Vinaigrette,  
gebacken in Panko und mit Yuzu Schnee

12,50

Gebratene Gänsestopfleber mit Quitte und Brioche

19,50

Allerlei von der Topinambur mit Mascarpone-Creme und Wintertrüffel

14,00

½ Dutzend Austern „Fine de Claire“ mit Zitrone

22,50

## ZWISCHENGERICHTE

Crépinette von der Wachtel mit gebratenen Kräuterseitlingen und Roter Beete

19,50

Sautierte Froschschenkel mit Cremespinat und knusprigem Speck

17,00

Kürbisschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel

13,00



## HAUPTGÄNGE

Geschmorte Backe und gebratenes Filet vom Rind an Selleriepüree und Polenta

38,50

Rosa gebratenes Lammkarree mit Cassoulet von Bohnen und Kartoffelplätzchen

35,00

Rotbarbenfilet an Safran-Fenchel, hausgemachten Capellini und Anisschaum

32,00

Gebratener Steinbutt an Schwarzwurzel, Sepia-Gnocchis und Beurre Blanc

39,00

## DESSERT

Vanille Crème Brûlée mit Apfelconfit

15,00

Variation von Zwetschgen, Zimt und Portwein

16,00

Champagner Sorbet auf Aufguss

11,00

Käse vom Affineur Waltmann

18,50



## MENÜ

Dreierlei von der Auster „Fines de Claire“ mit Schalotten-Vinaigrette,  
gebacken in Panko und mit Yuzu Schnee

Allerlei von der Topinambur mit Mascarpone-Creme und Wintertrüffel

Kürbisschaumsuppe mit gebratener Jackobsmuschel

Geschmorte Backe und gebratenes Filet vom Rind an Selleriepüree und Polenta

Vanille Crème Brûlée mit Apfelconfit

Käse vom Affineur Waltmann

3 Gang ohne Austern, Kürbisschaumsuppe und Käse	59,00
4 Gang ohne Austern und Käse	72,00
4 Gang ohne Käse oder Dessert	89,00
5 Gang ohne Käse oder Dessert	89,00
6 Gang	102,00

### 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.