



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 Email 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

Gebeizter Saibling mit Gartengurke, Dill und Schmand

16,50

Gebratene Gänsestopfleber „Himmel und Erde“

19,50

Geschmorter Radicchio mit Birnen, Karamellisierten Walnüssen und Roquefort

15,50

½ Dutzend Fine de Claire Austern mit Schalotten Vinaigrette

22,50

ZWISCHENGERICHTE

Coq au Vin vom Stubenküken mit Selleriepüree und Wurzelgemüse

18,50

Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffel

19,50

Karotten – Vanille Schaumsuppe mit gebratener Riesengarnele

14,50



HAUPTGÄNGE

Iberico Presa mit Paprika, gebratener Polenta und Chorizo

37,50

Barbarie Entenbrust mit allerlei von der Topinambur und Sherryjus

35,50

Gemüse Cous Cous mit Kerbelwurzel und Kerbelschaum

26,50

Adlerfisch auf der Haut gebraten mit Champagnerkraut, Kartoffel und Estragonschaum

38,50

DESSERT

Variation von Mango und Joghurt

16,00

Tonkabohnen Cheesecake mit Mandarinen

16,50

Champagner Sorbet auf Aufguss

11,00

Käse vom Affineur Waltmann

18,50



MENÜ

Gebeizter Saibling mit Gartengurke, Dill und Schmand

Geschmorter Radicchio mit Birnen, Karamellisierten Walnüssen und Roquefort

Karotten – Vanille Schaumsuppe mit gebratener Riesengarnele

Iberico Presa mit Paprika, gebratener Polenta und Chorizo

Tonkabohnen Cheesecake mit Mandarinen

Käse vom Affineur Waltmann

3 Gang ohne Saibling, Suppe und Käse	61,00
4 Gang ohne Saibling und Käse	77,00
5 Gang ohne Käse oder Dessert	95,00
6 Gang	119,00

Weinbegleitung

3 Gang	24,00
4 Gang	30,00
5 Gang	37,00
6 Gang	46,00

Alkoholfreie Begleitung

3 Gang	19,00
4 Gang	25,00
5 Gang	30,00
6 Gang	35,00

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