

Lieber Gast,
herzlich Willkommen in der
Reichsschenke „Zum Ritter Götz“

Unser Bemühen ist es, Ihnen die guten Seiten der Gastlichkeit zu zeigen, damit Sie für eine Weile in unseren Räumen entspannen und „Speis` und Trank“ in Ruhe genießen können.

Unsere Küche arbeitet marktabhängig fast ausschließlich mit frischen Produkten, die auch weitmöglichst frisch zubereitet werden.

Falls Sie eine Änderung der Beilagen oder eine spezielle „Lieblingzubereitung“ wünschen, sprechen Sie bitte mit unseren Servicekräften- ebenso bei Unverträglichkeiten und Fragen zu Allergenen- wir halten auch eine entsprechend gekennzeichnete Karte für Sie bereit.

In Abstimmung mit unserer Küche versuchen wir gerne, Ihrem Wunsch gerecht zu werden.

Für Beilagenänderungen berechnen wir 1,00 €.

Bratkartoffel berechnen wir mit 2,50 €

Wir wünschen Ihnen nun „Guten Appetit“
und hoffen, Sie recht bald wieder
bei uns begrüßen zu dürfen.

Familien Gertzmann und Sicard

Vorspeisen

Schneckenpfännchen

„französische Art“ mit Baguette und Butter^{1) 3)}

8,50 €

„Anglerteller“

- als Vorspeise zu Zweit -

*Hausgemachtes Sardinenvillette,
warmer Salat von Herzmuscheln mit Algentatar
geräucherter Thunfisch
Riesengarnelen im Kräuter-Butter-Sud
dazu Baguette und Butter^{1) 3)}*

16,90 €

„Götz's Wild (e) – Platte“

- als Vorspeise zu Zweit-

*Geräucherter Hirschschinken, hausgemachtes Gänserillette,
Wildsalami, hausgemachte Sülze vom Hasen,
Brotauswahl und Butter^{1) 3)}*

16,00 €

Suppen

Saisonale Gemüserahmsuppe

- bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal -

6,00 €

Hausgemachte Gemüsebouillon

von grünem Gemüse

*mit Erbsen, Bohnen, Flageoletts, Lauch, jungem Spinat
und rotem Reis aus der Camargue*

6,50 €

Hausgemachter, pikanter Garneleneintopf

mit frischem Markt-Gemüse

und Kartoffeln

10,50 €

Fischgerichte

Frische Nudeln

*mit Avocado und gebratenen Garnelen,
in hausgemachtem Paprika-Limetten-Koriander-Pesto*

18,00 €



Gebratenes Zanderfilet

„a ma facon“

*auf ein Bett von rotem Reis aus der Camargue
dazu Mousse von dicken Bohnen und Coppafleisch-Chips*

19,50 €



Ganze Gambas

2 Stück a'ca 120 g

mit Grenaille-Kartoffeln

hausgemachtem Paprika-Limetten-Koriander-Pesto

und grünem Salat

24,50 €

Fleischgerichte

*„Pot au Feu“ von Hähnchen „Suprême“
mit Wurzelgemüsen, frischen Pilzen, Mini-Spinat
und Grenaille-Kartoffeln in eigenem Sud*

15,00 €

*Kaninchenkeule
mit Kräuter-Riesling-Rahm,
Champignon Gemüse
und frischen Bandnudeln*

15,50 €

*Geschmorte Kalbshaxe
in Dornfeldersud, mit vergessenen Gemüsen
und Kartoffel-Röstzwiebel-Püree*

18,50 €



*Steak vom Iberico-Schweinenacken
mit Preiselbeerjus,
geschmortes Roma-Salat-Gemüse
und Grenaille-Kartoffeln*

22,50 €





Rumpsteak
- Terroir Luxembourg -
an Estragonjus
mit Möhren-Gemüse und frischen Pommes frites

25,50 €



Diese Gerichte servieren wir auch gerne als Senior-Portion

„Wunschsalat“

*Bunte Blattsalate mit Gurke und Tomate,
Croutons und Frenchdressing, wahlweise . . .*

. . . mit Schinken und Käsestreifen

. . . mit gebratenen Garnelen

. . . Hähnchenbrust-Streifen

Preise sind saisonabhängig

Bitte fragen Sie das Servicepersonal

Vegetarisches

Hausgemachte Gemüsebouillon

von grünem Gemüse

*mit Erbsen, Bohnen, Flageoletts, Lauch, jungem Spinat
und rotem Reis*

6,50 €

Wrap

*gefüllt mit buntem Gemüse und Quorn-Hack
mit Orangen-Curry-Duft gebacken*

12,00 €

Ebly mit schwarzem Quinoa

mit Pilz- und Wurzelgemüse

Topping von Teriyaki-Sauce und frischem Koriander

13,50 €

Gegrillter Halloumi-Käse

*mit frittierten Maniok und Kochbananen
dazu ein Chutney aus Grünen Tomaten*

16,50 €

Desserts

Crème brûlée

*von der Tonkabohne
und Zartbitterschokoladensorbet*

7,00 €

„Coeur fondant“

*-Warmes Törtchen mit halbflüssigem Schokoladenkern-
an Himbeersauce*

8,00 €

„Café gourmand“

*. . . auch wenn man eigentlich kein Dessert mehr schafft . . .
Dreierlei kleine Leckereien aus der Dessertküche,
serviert mit einem Espresso*

6,50 €

Auswahl edler Weichkäse

mit einem Feigenconfit

9,90 €

Unsere Kaffeespezialitäten

„Irish Coffee“

Kaffee „Cointreau“

„Rüdesheimer Kaffee“

„Pharisäer“

je 7,50 €

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe auf unserer Speisen- und Getränkekarte

- | | |
|---|------------------|
| 1) konserviert oder mit Konservierungsstoff | 5) mit Farbstoff |
| 2) mit Geschmacksverstärker | 6) mit Phosphat |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 8) koffeinhaltig |
| 4) mit Süßstoff | 9) chininhaltig |

