Mπρέτχεν ανά άτομο 2,00

( ποικιλία ψωμιού, αρωματική κρεμά τυριού)

Μπρέτζελ / Brezel 2,00

( παραδοσιακό γερμανικό αρτοσκεύασμα )

**Salate**

(Σαλάτες)

1. Χενχενσαλάτ |Hähnchensalat 12,50

( ανάμεικτη baby leaf σαλάτα, τομάτα , καλαμπόκι, καρότο, κοτόπουλο σχάρας, vinaigrette εσπεριδοειδών \*1, τραγανό φύλλο κανταΐφι )

2. ΡουκολαΣαλάτ | Ruccolasalat **«V»** 9,80

( baby ρόκα, τομάτα, κρουτόν, flakes παρμεζάνας, vinaigrette \*2,

dropsαπόλάδι δυόσμου)

3. Σπινάτσαλατ|Spinatsalat10,50

( φρέσκο σπανάκι ”baby leaf”, μανιτάρια, bacon, αυγό, φρούτα του δάσους,

μοτσαρέλα, γλυκό Balsamic dressing \*3 )

4. Κάιζερσαλατ | Kaisersalat 10,50

( Ψιλοκομμένο Iceberg, φρέσκο κρεμμυδάκι, κρουτόν, bacon, flakes παρμεζάνας, sauce Tartar \*4 )

5. Έρντμπερ Σαλάτ | Erdbeersalat 13,50

( ανάμεικτη baby leaf σαλάτα, φράουλες, κοτόπουλο σχάρας, , μπισκότο βρώμης με ξηρούς καρπούς, dressing φράουλας \*5 )

**Vorspeisen**

(Ορεκτικά)

10. Καμαμπέρ| Camembert **«V»** 9,50

( παναρισμένο τυρί Camembert , τηγανιτό, σερβίρεται με

chutney μύρτιλο )

12. Βουρστ ουντ Κεζε Πλάτε |Wurst und Kaesseplatte 27,50

( ποικιλία με επιλεγμένα γερμανικά τυριά και αλλαντικά )

13. ΤσιγγοϊνερΣπέτσλ | Spätzlepfanne 8,50

( σπιτικά ζυμαρικά με κρόκο Κοζάνης, λαχανικά, πικάντικη κόκκινη σάλτσα λαχανικών )

131. Κέζε Σπέτζλε | Kaessespaetzle 13,50

( σπιτικά ζυμαρικά με κρόκο Κοζάνης, κίτρινο τυρί τρούφας, flakes τρούφας )

14. Κέζε Καρτοφελ | Kartoffel mit Kaesse 7,50 7,80

( πατάτα τηγανιτή με sauce τριών τυριών \*6 και bacon )

15. Ονιονρινκς | Onionrings 7,50

( παναρισμένες ροδέλες κρεμμυδιού )

16. ΠανίρτεΠίλτσε| Panierte Pilze **«V»** 7,50

( φρέσκα παναρισμένα μανιτάρια “**Agaricus**“ συνοδεύονται με sauce tartar \*4 )

117. Καρτόφελαουφλαουφ| Kartofelauflauf **«V»** 8,50

( σουφλέ φρέσκιας πατάτας, επιλογή sauce τριών τυριών \*6 ή sauce ροκφόρ \*7)

**Wuerste**

(Λουκάνικα)

17. Mπράτβουρστ | Bratwurst 8,90 8.90

( παραδοσιακό τηγανιτό λουκάνικο με μαντζουράνα, πατατοσαλάτα )

18. Βάϊσβουρστ | Weisswurst 8,90

( παραδοσιακό άσπρο βραστό λουκάνικο Μονάχου, ξινό λάχανο )

19. Χένχενβουρστ |Haehnchen Wurst 10,50

( λουκάνικο με κοτόπουλο και φασκόμηλο σχάρας, πατατοσαλάτα )

20. Μποκ Βουρστ |Bockwurst 8,90

( ελαφρώς καπνιστό λουκάνικο, βραστό, πατατοσαλάτα )

21. Κέζεκραϊνερ | Käsekrainer 8,90 8.90

( τηγανιτό λουκάνικο με γέμιση τυριού, ξινό λάχανο )

22. Μπάουερνμπρατβουρστ | Bauernbratwurst 8,90 8.9

( καπνιστό λουκάνικο σχάρας, πατατοσαλάτα με μαγιονέζα/μουστάρδα )

23. ΝούρνμπεργγερΒύρστε | Νürnbergerger 8,90

( παραδοσιακά λουκανικάκια Νυρεμβέργης, τηγανιτά, ξινό λάχανο και πουρέ )

24. Λεμπερκέζε |Leberkaesse 8,90

( λουκάνικο φόρμας, πατατοσαλάτα )

25. Φοϊριγγε | Feurige Wurst 8,90 8.90

( πικάντικο λουκάνικο σχάρας, ελαφρώς καπνισμένο, ξινό λάχανο )

26. Ρίντερβουρστ |Rinderwurst 9,50

( μοσχαρίσιο λουκάνικο σχάρας, κόκκινο λάχανο )

261. Βούρστπλατε «3» | Wurstplatte 14,90

( ποικιλία με τρία λουκάνικα, πατατοσαλάτα, ξινό λάχανο )

262. Βούρστπλατε «6» |Wurstplatte 24,90

( ποικιλία με έξι λουκάνικα, πατατοσαλάτα, ξινό λάχανο, μπράτκαρτοφελ )

263. Βούρστπλατε «9» | Wurstplatte 36,90

( ποικιλία με εννιά λουκάνικα, πατατοσαλάτα, ξινό λάχανο, κόκκινο λάχανο, μπράτκαρτοφελ )

**Special’s**

36. Γκριλ Χενχεν |Grill Haehnchen 13,90

( φιλέτο κοτόπουλο σχάρας, σάλτσα γλυκιάς μουστάρδας, πουρέ, λαχανικά )

37. Τσβίμπελ Στεϊκ | Zwiebel Steak 28,50

( πικάνια σχάρας , chutney κρεμμυδιού, πουρέ, κόκκινο λάχανο )

38. Σβαρτσβαλντλέντε | Champignonlende 14,90 14.6

( χοιρινό φιλέτο σχάρας με βελουτέ σάλτσα από αγριομύρτιλα και ποικιλία μανιταριών, λαχανικά και πουρέ )

41. Ρεγγάτολέντε | Regattolende 14,60

( χοιρινό φιλέτο με κρούστα από τυρί ρεγγάτο, πατατοσαλάτα , Lime Butter)

42. Πφέφερστεϊκ | Pfeffersteak 14,90 13.70

( χοιρινό φιλέτο σχάρας, με καυτερή σάλτσα πιπεριού, λαχανικά και πουρέ )

46. Κότσι | Haxe 19,80

( μαριναρισμένο χοιρινό κότσι, τριπλο ﷽﷽﷽﷽﷽﷽﷽﷽ ύ μαγειρέματος, ξινό λάχανο )

**Schnitzel**

(Σνίτσελ)

27. Σνίτσελ | Schnizel 12,90

( χοιρινό εσκαλόπ πανέ, μπράτκαρτοφελ )

28. Σνίτσελ “Lucifer “ | Lucifer Schnitzel 13,90

( χοιρινό εσκαλόπ πανέ, **με καυτερή γέμιση «**σπανάκι, μπέικον μουστάρδα, πιπεριά πιρι πιρι», πατατοσαλάτα και λαχανικά )

281. Πφέφερσόσε |Pfeffersosse 14,90

( χοιρινό εσκαλόπ πανέ, με καυτερή σάλτσα πιπεριού, πουρέ )

29. Γκόρντον Μπλου| Cordon Bleu  13,90

( χοιρινό εσκαλόπ πανέ, γεμιστό με καπνιστή γαλοπούλα/gouda, πουρέ, λαχανικά)

30 . Τσιγκόϊνερσνιτσελ | Zigeunerschnitzel 14,90

( χοιρινό εσκαλόπ πανέ, λουσμένο με πικάντικη γλυκόξινη σάλτσα, πουρέ

λαχανικά )

31. Βίνερ Σνίτσελ |Wiener Schnizel 19,50

( μοσχαρίσιο εσκαλόπ πανέ, κόκκινο λάχανο, μπράτκαρτοφελ )

32. Γέγγερσνιτσελ | Jägerschnitzel 14,90

( χοιρινό εσκαλόπ πανέ, λουσμένο με σκούρα σάλτσα μανιταριών, πουρέ

κόκκινο λάχανο )

33. Κέζε Σνιτσελ | Roquefort Schnitzel 14,90

( χοιρινό εσκαλόπ πανέ, λουσμένο με σάλτσα Blue Chesse η σάλτσα τυριών, πατάτες τηγανιτές κόκκινο λάχανο )

34. Χένχεν ιμ Κορπ „ Regular or Hot „| Haehnchen im Korb 12,90 12,50

( φιλέτο κοτόπουλο πανέ σε πάνκο, πατάτες τηγανιτές, peach-chutney sauce )

45. Κλαϊνε Πλάτε | Kleine Platte 36,50

( ποικιλία για 2 άτομα, λουκάνικο σχάρας, φλάισκεζε, πικάντικο

λουκάνικο, λουκάνικο γεμιστό με τυρί, κοτόπουλο σχάρας, χοιρινά φιλετάκια σχάρας, σνίτσελ χοιρινό, σνίτσελ μοσχαρίσιο , πατάτες τηγανιτές, λαχανικά )

47. Σνίτσελπλατε | Schnitzelplatte 36,50

( ποικιλία από σνίτσελ για 2 άτομα, γκόρντον μπλού, σνίτσελ, σνίτσελ

μοσχαρίσιο, σνίτσελ λούζιφερ, κοτόπουλο πανέ σε πάνκο, λαχανικά,

μπράτκαρτοφελ και πατατοσαλάτα )

\*1μουστάρδα, εξαιρετικάπαρθένο ελαιόλαδο, μέλι, αλάτι, πιπέρι, λευκό βαλσάμικο , χυμό εσπεριδοειδών

\*2μουστάρδα, εξαιρετικάπαρθένο ελαιόλαδο, μέλι, αλάτι, πιπέρι, λευκό βαλσάμικο

\*3 εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, μουστάρδα, μέλι, μαύρο βαλσάμικο, αλάτι, πιπέρι

\*4 μαγιονέζα, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, καρυκεύματα, ξύδι, κάπαρη, αγγουράκι κορνισόν, μουστάρδα, κρεμμύδι

\*5μουστάρδα, εξαιρετικάπαρθένο ελαιόλαδο, μέλι, αλάτι, πιπέρι, λευκό βαλσάμικο , chutney  φράουλας

\*6 Edam, Gouda, Cheddar,

\*7 Danish Blue Cheese

“ V “ Vegetarian

**OUR HISTORY**

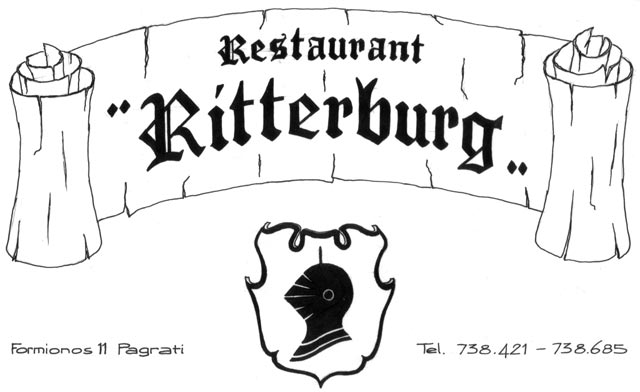
**Η ιστορία μας ξεκινάει όταν ο Παναγής Ζαπάντης επέστρεψε μόνιμα από**

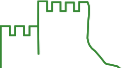
**τη Γερμανία στην Ελλάδα κουβαλώντας πλήθος εμπειριών και γνώσεων γύρω από τη γαστρονομία. Όραμά του ήταν η δημιουργία ενός νέου χώρου που θα μπορούσε να φιλοξενήσει τους λάτρεις της αυθεντικής γερμανικής κουζίνας. Τολμώντας να ανοίξει το πρώτο γερμανικό εστιατόριο στην Ελλάδα το 1974 χάραξε νέους δρόμους στις μέχρι τότε γευστικές συνήθειες. Και ενώ λίγοι ήταν εκείνοι που αρχικά πίστεψαν στο όνειρό του, ο ίδιος με τη συμπαράσταση της οικογένειάς του και ιδιαίτερα της συζύγου του Κατερίνας έγραψε ιστορία στο βιβλίο της γαστρονομίας της πόλης μας.**

**Συνεργάστηκα για 24 χρόνια με τον πεθερό και φίλο μου από την ημέρα που έφτασα στην Ελλάδα τον Μάρτιο του 1985. Το Restaurant Ritterburg έκλεισε τις πόρτες του τον Μάρτιο του 2002.**

**Το Beer Garden Ritterburg άνοιξε τις δικές του τον Δεκέμβριο του 1999. Συνεχίζουμε την κληρονομιά που μας άφησε και ελπίζω με την ίδια επιτυχία!**

**Οικογένεια Χαχλά**





**Ritterburg**