



Geschichte des Mutigen Ritters

Das denkmalgeschützte Gebäudeensemble des „Mutigen Ritters“ mit der „Erlebniswelt Köseener Spielzeug“ hat seine Wurzeln in einem 1680 erbauten Gasthof. Dieser wurde auf dem Hof des Wirtschaftsgutes des zwischen Naumburg und Bad Kösen befindlichen ehemaligen Klosters Pforta erbaut.

Der erste Gasthof brannte 1710 vollständig nieder. Der Sage nach blieb nur eine Holztafel mit einem aufgemalten Ritter hoch zu Ross übrig. Vermutlich entstand hieraus der Name „Mutiger Ritter“.

Danach wurde der Gasthof schrittweise neu aufgebaut.

Vor dem Haus ließ der Bergrat Johann Gottfried Borlach im 18. Jhd. die ersten Salzbohrungen durchführen. Die Salzproduktion war lange Zeit das wichtigste wirtschaftliche Standbein von Kösen und bildete auch die Grundlage für den Kurbetrieb seit dem 19. Jhd. In der Blütezeit des Kurbades Bad Kösen war der „Mutige Ritter“ mit dem dazugehörigen Ritterbad das 1. Haus am Platze. Berühmte Gäste von Nah und Fern logierten hier.

Im I. und II. Weltkrieg wurde das Haus als Lazarett genutzt. 1947 eröffnete der „Mutige Ritter“ wieder als Hotel. Fast ein Jahrzehnt stand es ab 2001 anschließend leer. Erst mit den umfangreichen Umbauarbeiten des „Mutigen Ritters“ zur Erlebniswelt wurde das Hotel mit Restaurant im Dezember 2013 neu eröffnet.

Suppen – Salate – Vorspeisen

Feines Tomaten-Mozzarella-Süppchen ^(J,M,N)

mit Basilikum-Pesto-Dip und Baguette

4,90 €

Kleiner Salatteller

Salate und Gemüse mit hausgemachtem Himbeer-Dressing ^(J)

an gebackenem Rucola und gerösteten Sonnenblumenkernen

3,80 €

Großer Salatteller

Salate und Gemüse mit hausgemachtem Himbeer-Dressing ^(J)

an gebackenem Rucola und gerösteten Sonnenblumenkernen & Baguette

6,90 €

... mit hausgebeiztem Lachs

9,90 €

... mit Tranchen von der Hähnchenbrust

10,90 €

Kleine „Saale-Schiffchen“

Hausgebeiztes Lachs- & Matjesfilet auf

geröstetem Baguette an frischem Salat mit Himbeer-Dressing ^(J)

8,90 €

Carpaccio vom heimischen Rind

mariniert mit weißem Balsamicoessig ^(J), Olivenöl, gestoßenem Pfeffer und Meersalz an gebackenem Rucola und gerösteten Sonnenblumenkernen mit Baguette

9,50 €



Vegetarische Gerichte

Tomatisierte Nudeln

*Penne ^(G) an mediterranem Tomatenragout ^(V) mit Rucola
und gerösteten Sonnenblumenkernen verfeinert und Parmesan*

8,50 €

Rote Beete-Knödel ^(C,E,G,I,M,N)

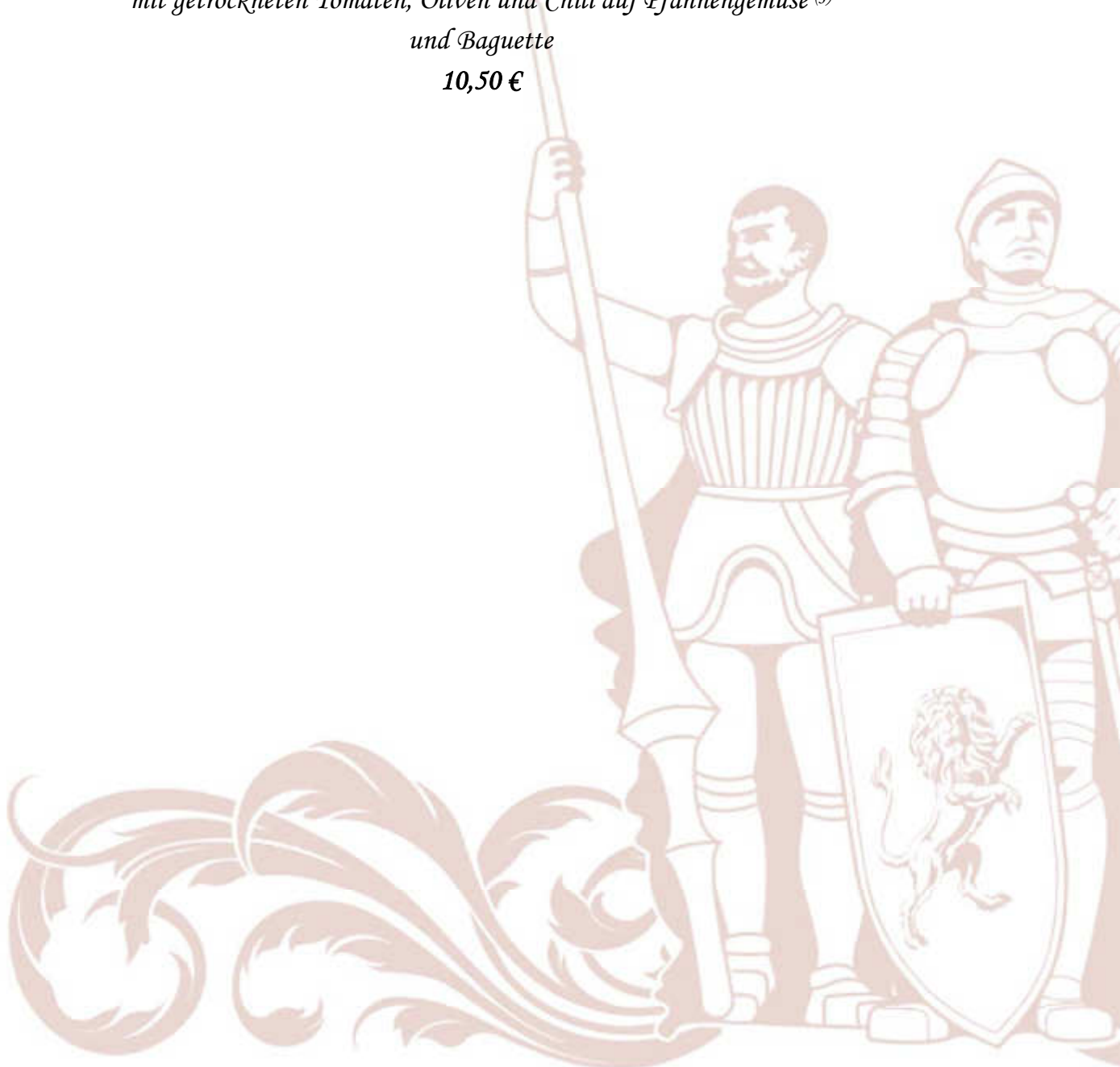
*mit Parmesan, gebackenem Rucola und Brauner Butter
dazu ein Salat-Buket*

9,50 €

Gebackener Weißkäse

*mit getrockneten Tomaten, Oliven und Chili auf Pfannengemüse ^(V)
und Baguette*

10,50 €



Unsere Klassiker

Zwiebelfleischpfanne

Gebratene Streifen vom Schweinekamm und Zwiebel
mit Bier^(G) abgelöscht an Bratkartoffeln

12,90 €

Schweinenackensteak „Mutiger Ritter“

an Bohnen-Paprika Gemüse mit Zwiebeln auf gebratenem Bacon,
gebackenen Kartoffelecken und einem scharfen Dip

13,90 €

Hähnchenbrust tranchiert

auf einer Wildreismischung angerichtet mit
mediterranem Tomatenragout^(I)

13,50 €

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“^(E,G)

mit Bergkäse und Preiselbeeren überbacken an Kartoffelecken

13,90 €

Rinderbraten aus der Semerrolle^(A,D,G,I)

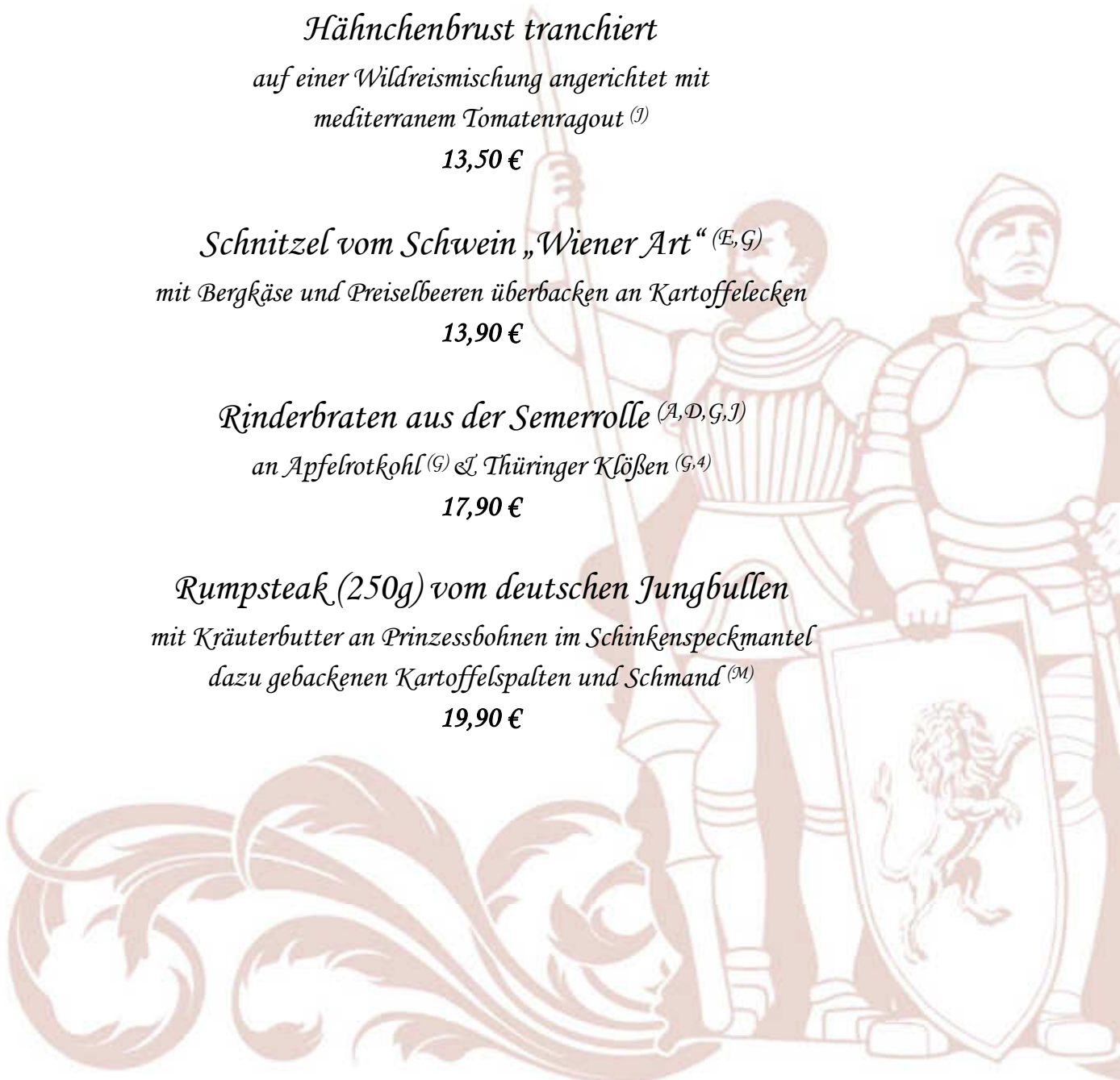
an Apfelrotkohl^(G) & Thüringer Klößen^(G,4)

17,90 €

Rumpsteak (250g) vom deutschen Jungbullen

mit Kräuterbutter an Prinzessbohnen im Schinkenspeckmantel
dazu gebackenen Kartoffelspalten und Schmand^(M)

19,90 €



Fischgerichte

Ganze gebratene Forelle

*an Kräuterkartoffeln mit Kräuterbutter & Zitrone dazu ein Salatbukett
mit Himbeer-Dressing ^(V)*

13,50 €

Gebratenes Filet vom Zander

*Mit einer Senf-Dill-Masse überbacken an Petersilienkartoffeln
und Salatbukett*

14,50 €

Oder

*mit einer Mandel-Käse-Kruste überbacken an Petersilienkartoffeln
und Salatbukett*

14,50 €

Steinbeißer Filet

*mit Rosmarin gebraten, an einer Kräuter-Sahne-Soße ^(M) und
Wildreismischung dazu eine Zitronenbutter*

15,50 €

Duett von gebratener Garnele und Steinbeißer Filet

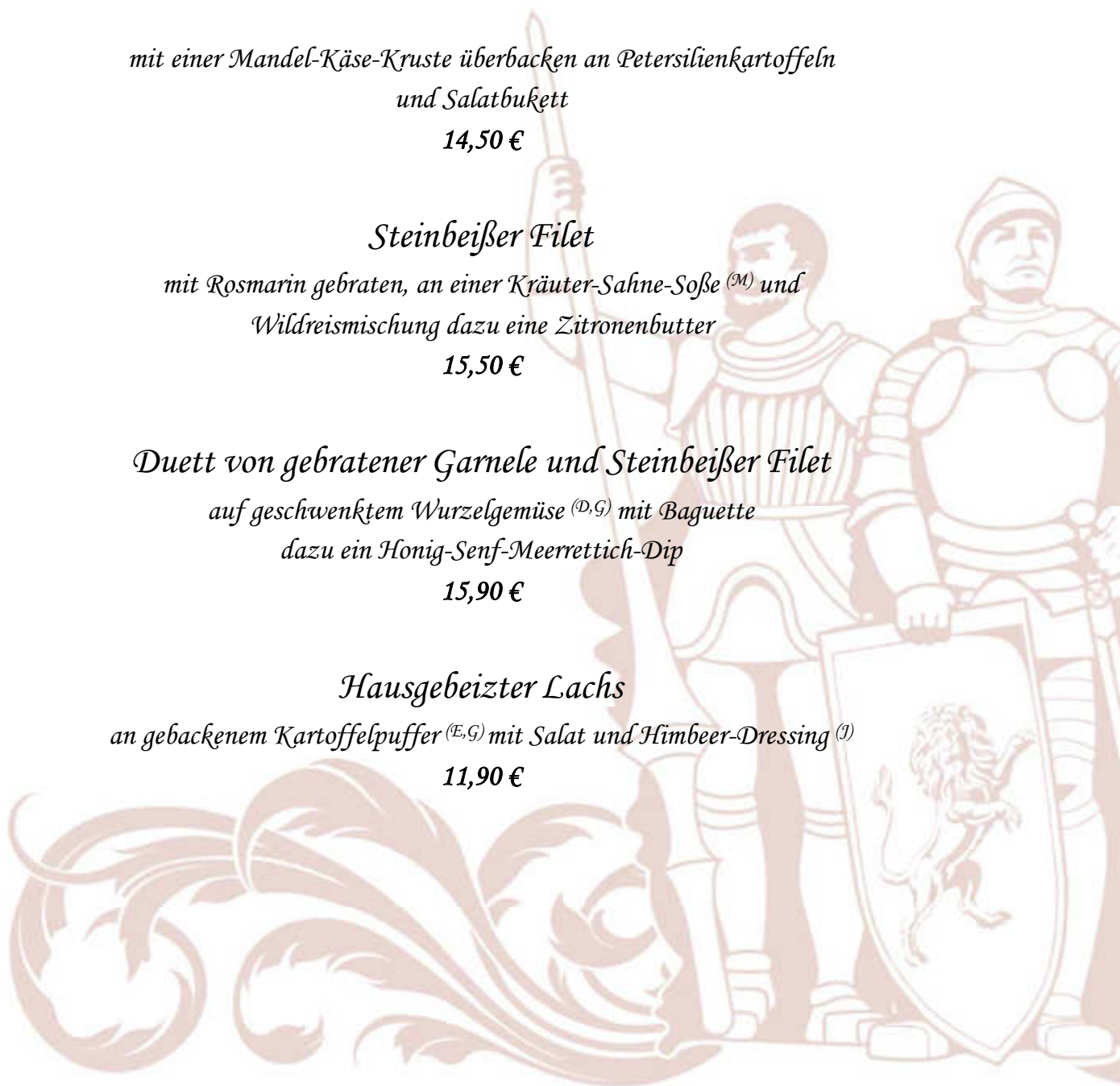
*auf geschwenktem Wurzelgemüse ^(D,G) mit Baguette
dazu ein Honig-Senf-Meerrettich-Dip*

15,90 €

Hausgebeizter Lachs

an gebackenem Kartoffelpuffer ^(E,G) mit Salat und Himbeer-Dressing ^(V)

11,90 €



Desserts

Kuchen nach Tagesangebot

2,40 €

Windbeutel^(E,G)

gefüllt mit Waldbeergrütze und Sahne

4,20 €

Apfel-Kirsch-Chutney

mit Schokoladeneis^(M,N) und Sahne an Schokosoße^(M)

4,50 €

Hausgemachter Apfelstrudel aus heimischen Äpfeln^(E,G,M,N)

an Vanilleeis^(M) und frischer Sahne

4,90 €

„Honigwabe“^(E,G,I,M)

*Hausgemachte Waldbeergrütze an Vanilleeis^(M) in der
Honigwabe mit frischer Sahne*

5,50 €

Gemischter Eisbecher mit Sahne

je 1 Kugel Vanilleeis^(M), Schokoladeneis^(M,N), Erdbeereis^(M)

4,50 €

Schokobecher mit Schokoladensoße^(M) und Sahne

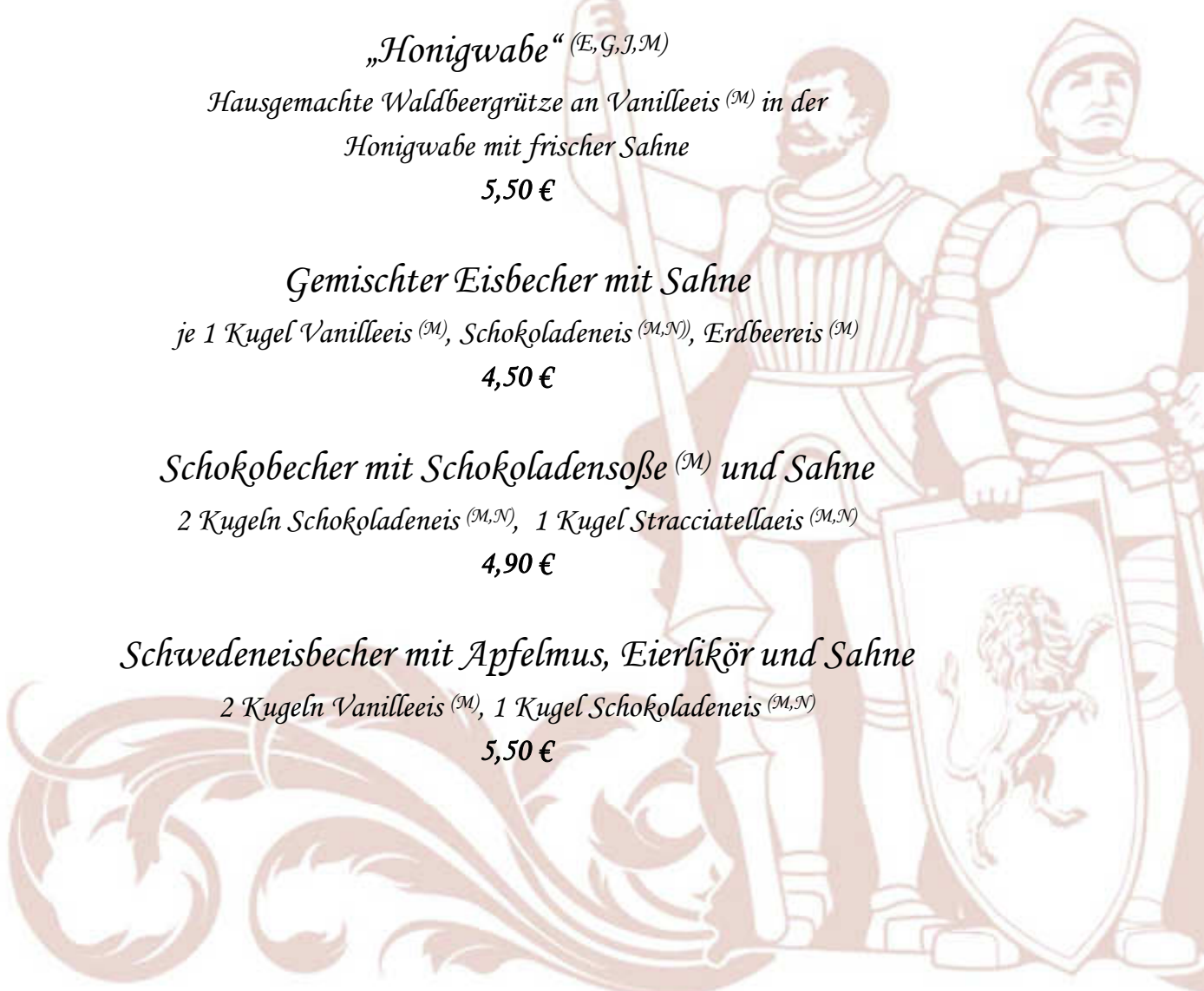
2 Kugeln Schokoladeneis^(M,N), 1 Kugel Stracciatellaeis^(M,N)

4,90 €

Schwedeneisbecher mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne

2 Kugeln Vanilleeis^(M), 1 Kugel Schokoladeneis^(M,N)

5,50 €



Eisbecher „Mutiger Ritter“ mit Waldbeergrütze

2 Kugeln Vanilleeis ^(M), 1 Kugel Schokoladeneis ^(M,N)

5,90 €

1 Kugel Speiseeis nach Wahl

Vanilleis ^(M), Schokoeis ^(M,N), Erdbeereis ^(M) oder Stracciatellaeis ^(M,N)

1,30 €

Portion Sahne 0,70

Kleine gemischte Käseauswahl

Mit Trauben und Salzgebäck

8,50 €

Große gemischte Käseauswahl

Mit Trauben und Salzgebäck

12,50 €



Kaffeespezialitäten



Tasse Café Crème

2,10 €

Tasse Café Koffeinfrei „Haag“

2,10 €

Espresso

2,10 €

Doppelter Espresso

3,50 €

Cappuccino^(M)

2,70 €

Eisschokolade

Schokolade mit einer Kugel Vanilleeis^(M)

2,70 €

Milchkaffee

2,70 €

Latte Macchiato^(M)

2,70 €

Heiße Schokolade^(M,N)

2,70 €

Chociatto

heiße Schokolade^(M,N) mit Espresso

2,70 €



Tasse Café mit Amaretto

3,90 €

Tasse Café mit Baileys

3,90 €

Grog

3,00 €

Kännchen Kaffee

3,50 €

Teesorten

Darjeeling

Earl Grey

Grüner Tee

Kräutertee,

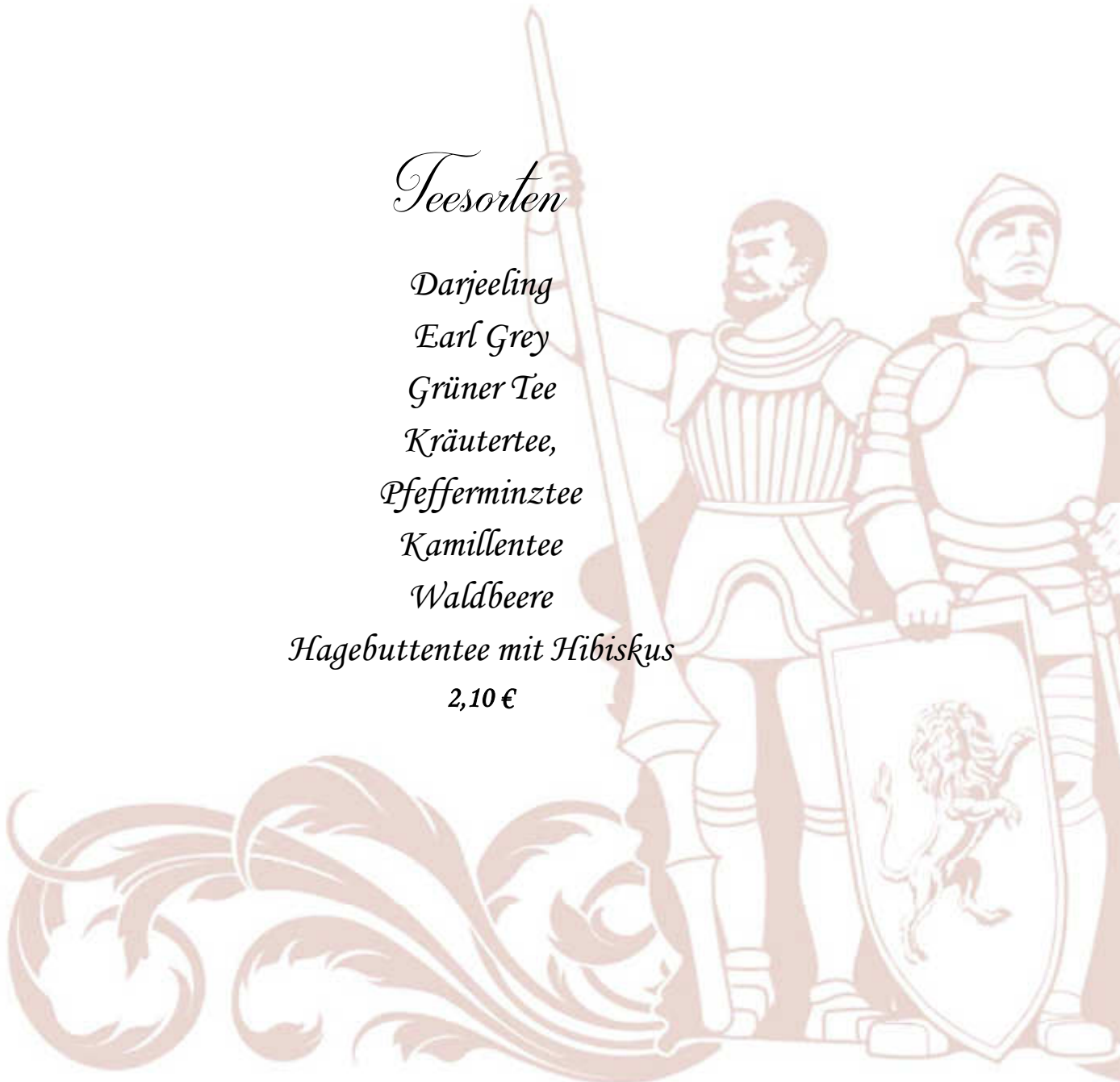
Pfefferminztee

Kamillentee

Waldbeere

Hagebuttentee mit Hibiskus

2,10 €



Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	0,75 l
still, medium, spritzig	2,00 €	4,90 €

Softdrinks

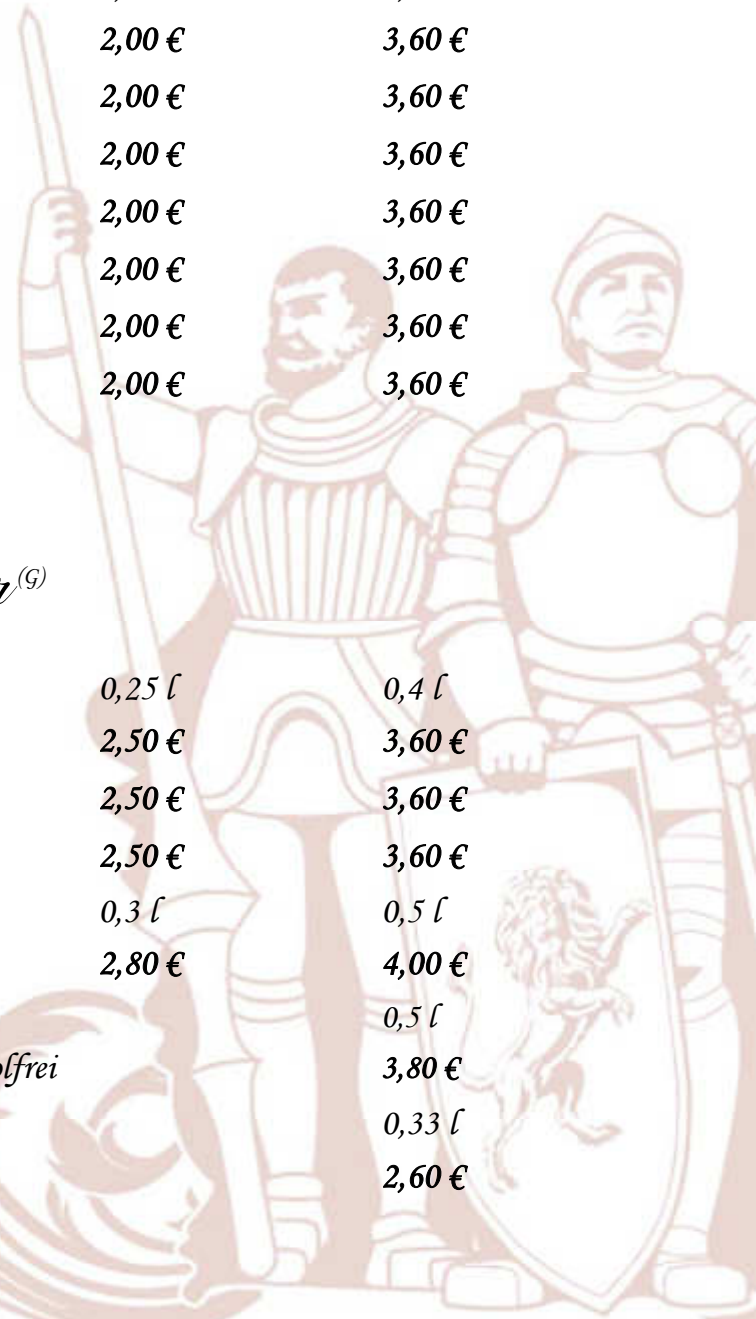
	0,2 l	0,4 l
Coca Cola ^(1,7,8) , Fanta ^(1,2,8) , Sprite ^(2,8,9)	2,10 €	3,60 €
Ginger Ale ^(1,6) , Tonic ⁽⁶⁾ , Bitter Lemon ^(2,6)	2,10 €	3,60 €

Säfte

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	2,00 €	3,60 €
Kirschsafft	2,00 €	3,60 €
Kiba "Banane küsst Kirsche"	2,00 €	3,60 €
Bananensaft ⁽⁸⁾	2,00 €	3,60 €
Ananassaft	2,00 €	3,60 €
Orangensaft	2,00 €	3,60 €
Maracujasaft	2,00 €	3,60 €

Bier⁽⁹⁾

	0,25 l	0,4 l
Wernesgrüner Pils	2,50 €	3,60 €
Radler	2,50 €	3,60 €
Diesel	2,50 €	3,60 €
	0,3 l	0,5 l
Köstritzer Schwarzbier	2,80 €	4,00 €
		0,5 l
Benediktiner Weizenbiere hell, dunkel, alkoholfrei		3,80 €
		0,33 l
Bitburger alkoholfrei		2,60 €

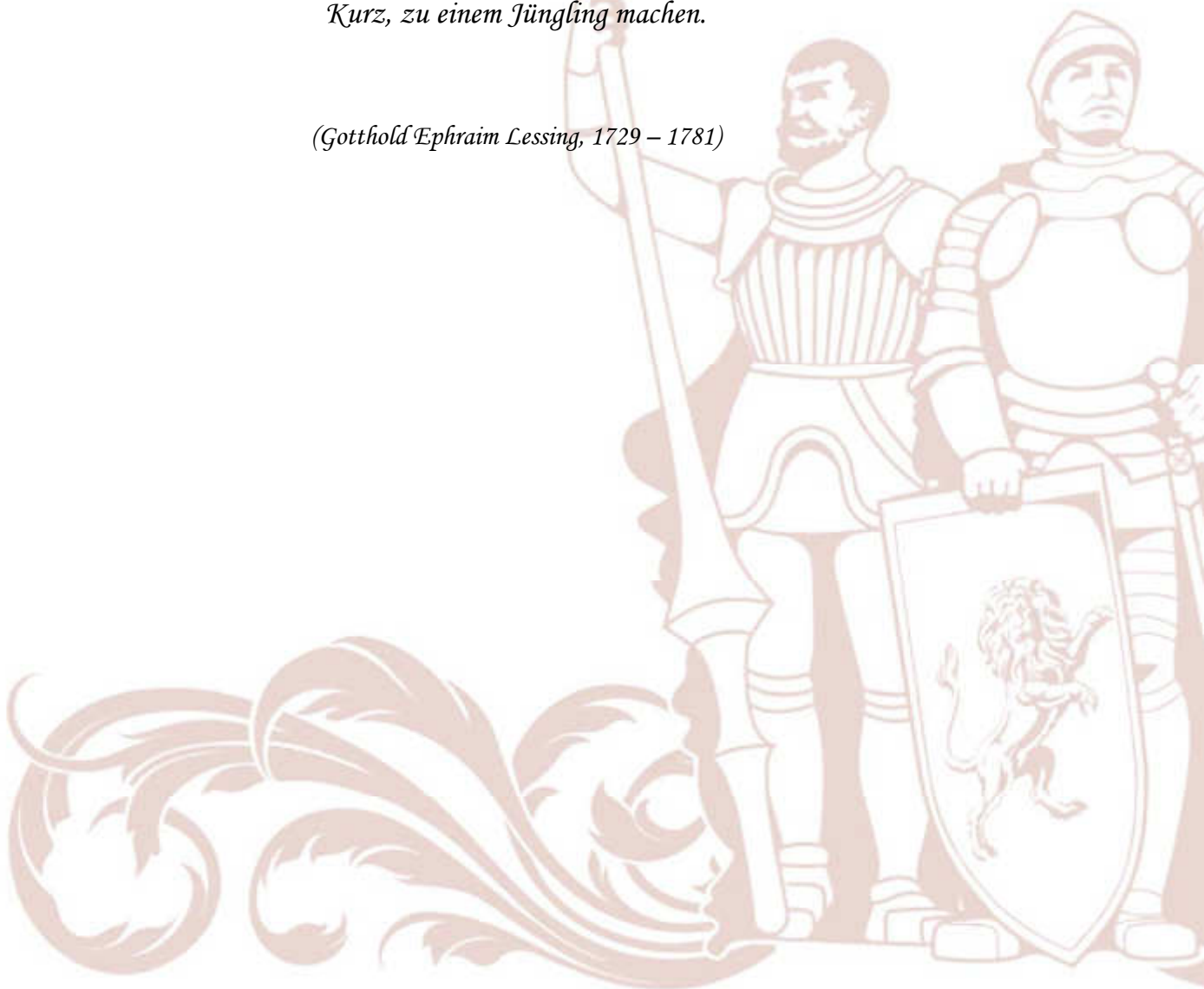


Ode an den Wein

Wein, wenn ich dich itzo trinke,
Wenn ich dich als Jüngling trinke,
Sollst du mich in allen Sachen
Dreist und klug, beherzt und weise,
Mir zum Nutz, und dir zum Preise,
Kurz, zu einem Alten machen.

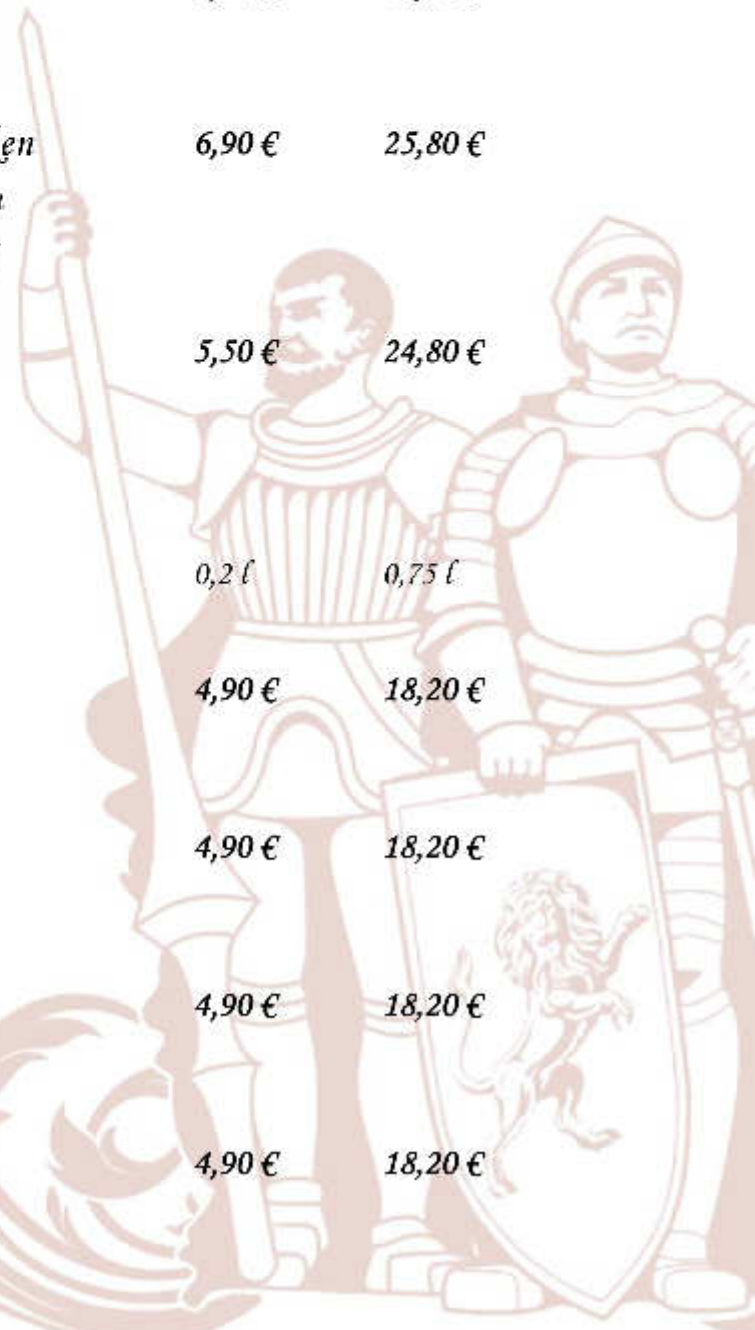
Wein, werd ich dich künftig trinken,
Werd ich dich
als Alter trinken,
Sollst du mich geneigt zum Lachen,
Unbesorgt für Tod und Lügen,
Dir zum Ruhm, mir zum Vergnügen,
Kurz, zu einem Jüngling machen.

(Gotthold Ephraim Lessing, 1729 – 1781)



Weine aus dem Saale-Unstrut- Weinanbaugebiet

<u>Rotweine⁽³⁾</u>	0,2 l	0,75 l
<i>Blauer Zweigelt Kloster Pforta, trocken</i> <i>körperreiche Fruchtaromen mit ausgewogener Säure</i>	5,90 €	21,90 €
<i>Blauer Portugieser Kloster Pforta, trocken</i> <i>intensives Aroma von Brombeeren & roten Waldbeeren</i>	5,90 €	21,90 €
<i>Dornfelder Kloster Pforta, trocken</i> <i>samtig, fruchtig, weich und elegant</i>	5,90 €	21,90 €
<i>Blauer Spätburgunder Kloster Pforta, trocken</i> <i>Edelste Rebsorte, rubinrot mit Waldbeeren-Aroma</i> <i>Silber / Bronze Selektion, Bundesweinprämierung</i>	6,90 €	25,80 €
<i>Cuvée Rost Kloster Pforta, halbtrocken</i> <i>ein samtiger Rotwein mit filigraner Komplexität</i>	5,50 €	24,80 €
<u>Weißwein⁽³⁾</u>	0,2 l	0,75 l
<i>Grüner Silvaner Kloster Pforta, trocken</i> <i>Leicht & elegant, leichte Säure, heuartige Noten</i>	4,90 €	18,20 €
<i>Bacchus Kloster Pforta, trocken</i> <i>ausgeprägt fruchtig, sehr filigran, anhaltend</i>	4,90 €	18,20 €
<i>Kerner Kloster Pforta, fruchtig</i> <i>ausgeprägt, fruchtiges Bukett, sehr erfrischend</i>	4,90 €	18,20 €
<i>Müller Thurgau Kloster Pforta, trocken</i> <i>frischer unkomplizierter Weißwein für jeden Tag</i>	4,90 €	18,20 €



Weißer Burgunder Kloster Pforta, trocken 4,90 € 18,20 €
erfrischend mit einer Note von Äpfeln und Aprikosen

Gutedel Weingut Lützkendorf, feinherb 4,90 € 18,20 €
Deutscher Qualitätswein

Roséwein⁽³⁾ 0,2 l 0,75 l

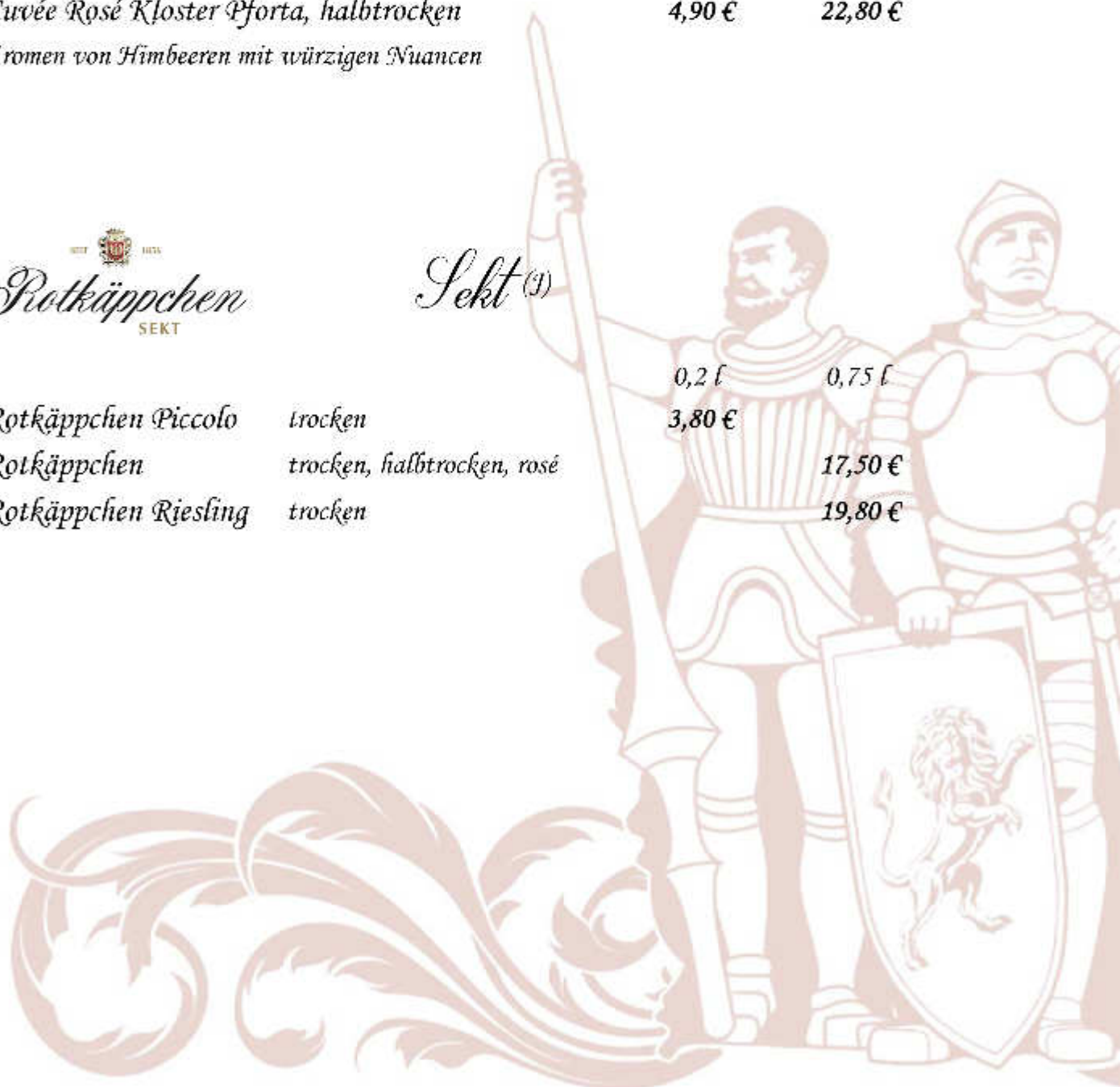
Portugieser Rosé Kloster Pforta, feinherb 5,90 € 21,80 €
fruchtig mit kräftiger Note

Cuvée Rosé Kloster Pforta, halbtrocken 4,90 € 22,80 €
Aromen von Himbeeren mit würzigen Nuancen


Rotkäppchen
 SEKT

Sekt⁽³⁾

		0,2 l	0,75 l
<i>Rotkäppchen Piccolo trocken</i>		3,80 €	
<i>Rotkäppchen trocken, halbtrocken, rosé</i>			17,50 €
<i>Rotkäppchen Riesling trocken</i>			19,80 €



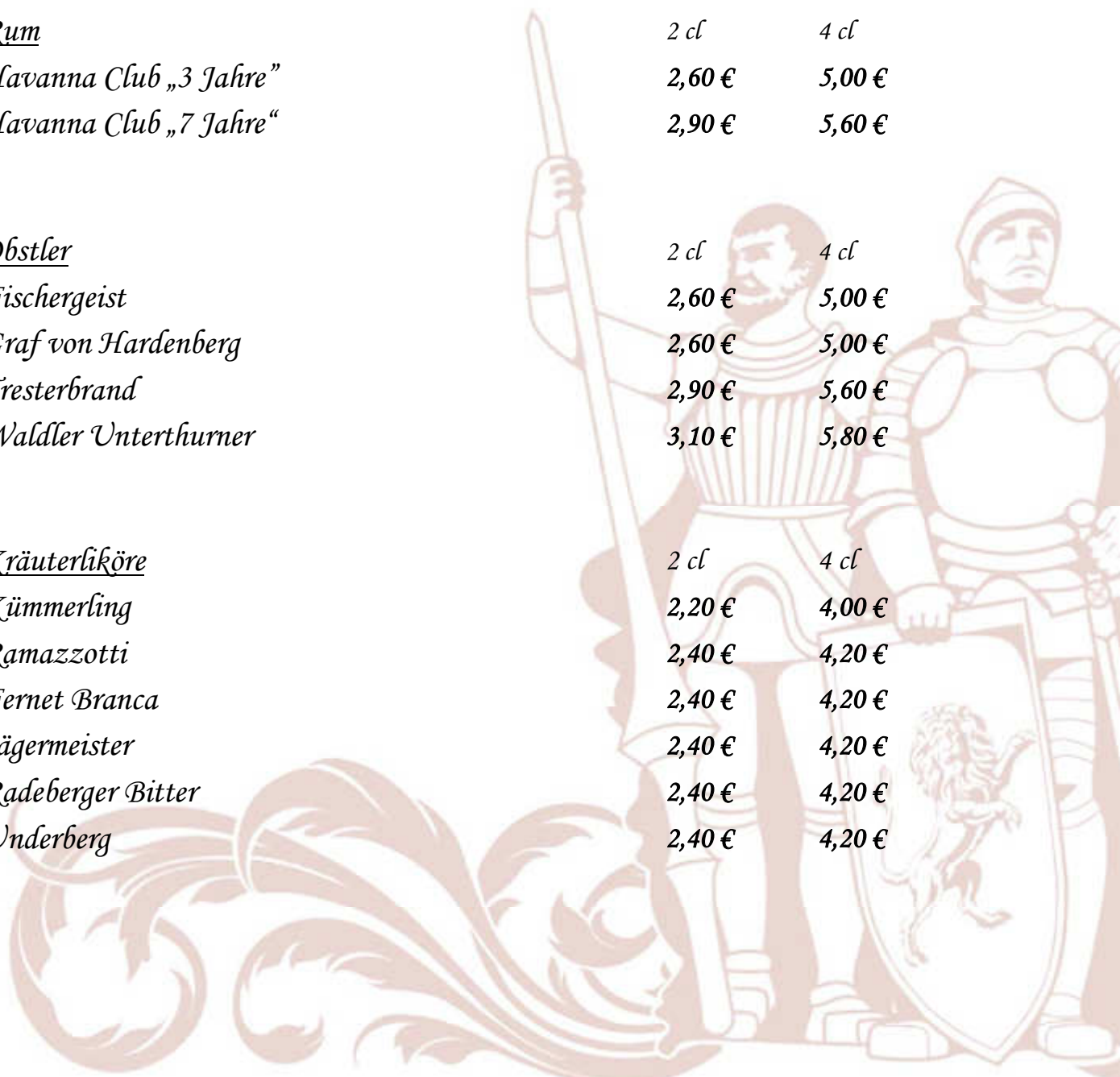
Unsere Spirituosen

<u>Brände</u>	2 cl	4 cl
Wilthener Goldkrone	2,10 €	4,00 €
Nordhäuser Doppelkorn	2,20 €	4,20 €
Tequila silver	2,20 €	4,20 €
gold	2,20 €	4,20 €
Ouzo 12	2,20 €	4,20 €
Wodka Absolute	2,40 €	4,80 €
Malteser Aquavit	2,40 €	4,80 €
Jubiläums Aquavit	2,40 €	4,80 €

<u>Rum</u>	2 cl	4 cl
Havanna Club „3 Jahre“	2,60 €	5,00 €
Havanna Club „7 Jahre“	2,90 €	5,60 €

<u>Obstler</u>	2 cl	4 cl
Fischergeist	2,60 €	5,00 €
Graf von Hardenberg	2,60 €	5,00 €
Tresterbrand	2,90 €	5,60 €
Waldler Unterturner	3,10 €	5,80 €

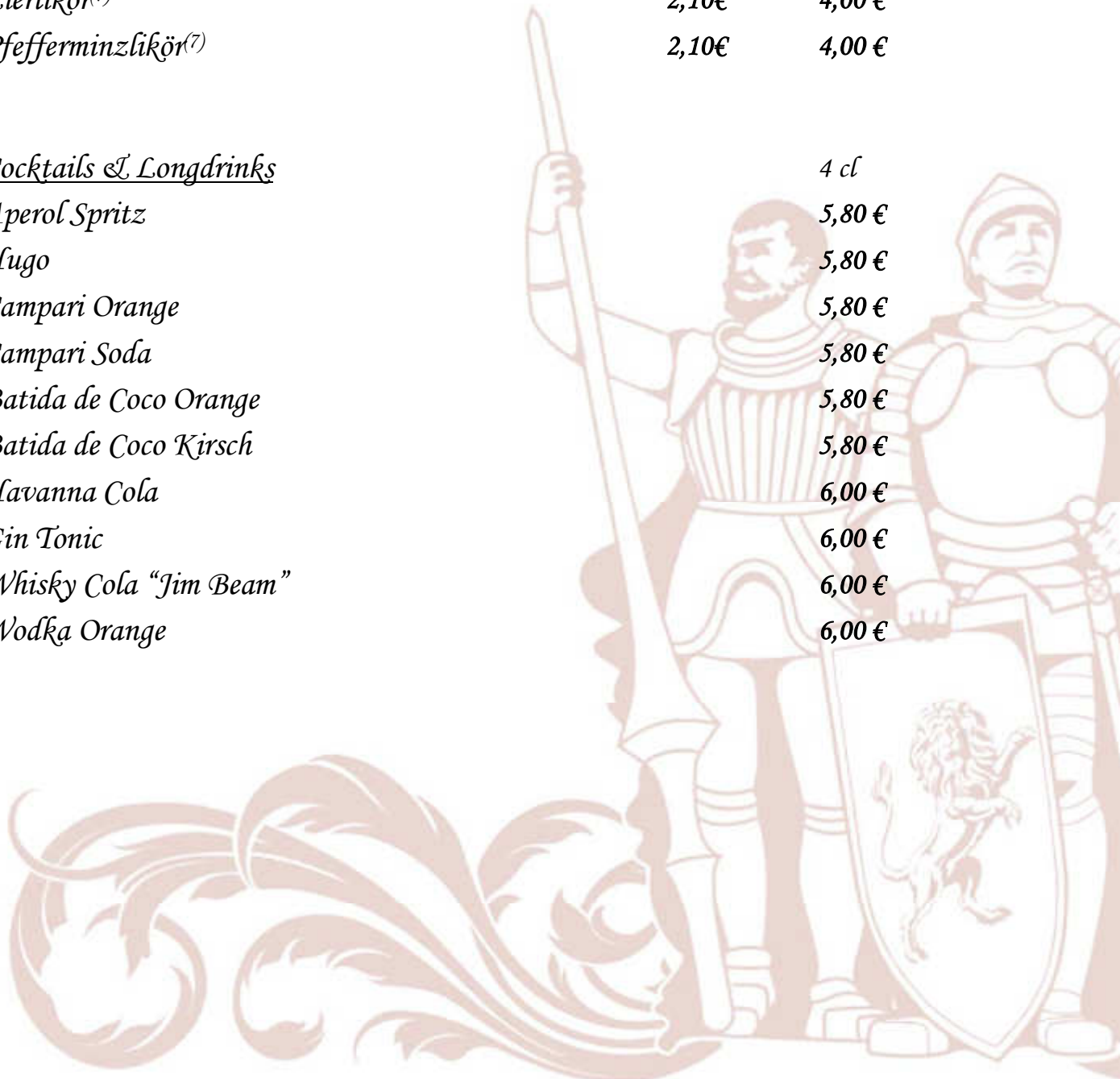
<u>Kräuterliköre</u>	2 cl	4 cl
Kümmerling	2,20 €	4,00 €
Ramazotti	2,40 €	4,20 €
Fernet Branca	2,40 €	4,20 €
Jägermeister	2,40 €	4,20 €
Radeberger Bitter	2,40 €	4,20 €
Underberg	2,40 €	4,20 €



<u>Whisky</u>	2 cl	4 cl
<i>Johnnie Walker, Red Label</i>	2,40 €	4,50 €
<i>Jim Beam</i>	2,60 €	5,00 €
<i>Jack Daniels</i>	2,80 €	5,50 €
<i>Glenfiddich</i>	3,90 €	7,50 €
<i>Tullamore D.E.W.</i>	4,10 €	8,00 €
<i>Single Malt O'BAN</i>	4,40 €	8,50 €

<u>Liköre</u>	2 cl	4 cl
<i>Baileys^(1,7)</i>	2,10€	4,00 €
<i>Nordhäuser Kirschlikör</i>	2,10€	4,00 €
<i>Batida de Coco^(M)</i>	2,10€	4,00 €
<i>Eierlikör⁽⁷⁾</i>	2,10€	4,00 €
<i>Pfefferminzlikör⁽⁷⁾</i>	2,10€	4,00 €

<u>Cocktails & Longdrinks</u>	4 cl
<i>Aperol Spritz</i>	5,80 €
<i>Hugo</i>	5,80 €
<i>Campari Orange</i>	5,80 €
<i>Campari Soda</i>	5,80 €
<i>Batida de Coco Orange</i>	5,80 €
<i>Batida de Coco Kirsch</i>	5,80 €
<i>Havanna Cola</i>	6,00 €
<i>Gin Tonic</i>	6,00 €
<i>Whisky Cola "Jim Beam"</i>	6,00 €
<i>Wodka Orange</i>	6,00 €



Hinweise für Allergiker

Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse, die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können.

Gern halten wir ein Verzeichnis für Sie vor, in dem die vorbenannten Stoffe entsprechend gekennzeichnet sind. Fragen Sie gern dazu unsere Mitarbeiter.

Allergene:

- (A) Senf
- (B) Soja
- (C) Sesam
- (D) Sellerie
- (E) Eier
- (F) Fisch
- (G) glutenhaltiges Getreide
- (H) Erdnüsse
- (I) Lupine
- (J) Schwefeloxid und Sulfit
- (K) Krebstiere
- (L) Weichtiere
- (M) Milch
- (N) Nüsse

Zusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Antioxydationsmittel
- (3) mit Schwärzungsmittel
- (4) geschwefelt
- (5) mit Pökelsalz & Phosphat
- (6) chininhaltig
- (7) mit Koffein
- (8) mit Säuerungsmittel

Ringhotel Mutiger Ritter

Rudolf-Breitscheid-Str.2

06628 Naumburg OT Bad Kösen

Telefon: + 49 (0) 34463 / 637 - 0

Telefax: + 49 (0) 34463 / 637 150

E-Mail: info@mutiger-ritter.de

www.mutiger-ritter.de

*Hotel
Restaurant
Café
Biergarten*