

CULINARIUM R



IM RICHTERSHOF

Verehrte Gäste, liebe Freunde unseres Hauses!

Wir freuen uns sehr, Sie heute in historischen Mauern und gemütlich-innovativem Ambiente zu kurzweiligen Genussmomenten begrüßen zu dürfen. Ungestört plaudern, zwanglos speisen und dabei die Zeit vergessen - das sollte die Quintessenz eines jeden guten Essens sein!

Mit unserem Küchen-Motto „**Feinstes aus der Region ~ Bestes aus aller Welt**“ besinnen wir uns zudem auf das, was jedes Essen nachhaltig prägt: Ein erstklassiges Grundprodukt, hervorragend zubereitet, so dass der natürliche Geschmack unverfälscht erhalten bleibt.

Auf unserer Speisekarte, welche sowohl in der Bistro-Bar Remise als auch im Restaurant Culinarium R 2.0 gereicht wird, begegnen sich heimische Produkte und internationale Zutaten, bodenständige Gerichte treffen auf echte Klassiker, Gerichte für den kleinen Hunger werden ergänzt durch reichhaltige Hauptgänge.

Traditionell zubereitet, mit modernen Akzenten versehen, alles hausgemacht, echtes Handwerk eben!

Unsere Genusszeiten lauten wie folgt:

Mittwoch bis Samstag	18.00 - 22.30 Uhr
Feiertage,	12.00 - 14.00 Uhr
an einigen nur abends	18.00 - 22.30 Uhr
Speisenbestellung	bis 21.00 Uhr

Nun aber wünschen wir entspannende Stunden bei Ihrem kulinarischen Ausflug!

Herzlichst grüßen

Natascha Müller
Restaurantleiterin Culinarium R 2.0

Mario Niederprüm
Küchenchef Culinarium R 2.0 & Remise

Im Rahmen der Kennzeichnungspflicht (Allergene & Zusatzstoffe) halten wir für Sie eine entsprechende Karte bereit.

CULINARIUM R

2.0

IM RICHTERSHOF

Richtershof Menü

Duo von Lachs und Forelle

- Mousse & kalt geräuchert-
Honig-Senf, Gurke



Kräftige Hühnerbrühe

- mit rotem Portwein verfeinert-
Wachtel-Ei & Tranche von der Brust



Crépinette vom Eifler Glücksschwein mit Schinken

Sauce Choron, Tomaten-Spargel-Ragout & Zwiebeltarte



Mario's Cheesecake mit Heidelbeeren

Kalte Sabayone & Waldmeistersorbet

Menü in 3-Gängen mit Suppe € 39 // mit 3 korrespondierenden Weinen € 60
Menü in 3-Gängen mit Vorspeise € 45 // mit 3 korrespondierenden Weinen € 66
Menü in 4-Gängen € 52 // mit 4 korrespondierenden Weinen € 80

Unser Genuss-Tipp!

Gerne begleiten wir Sie nicht nur zum Menü, sondern auch zu allen
à la Carte ausgewählten Speisen mit den passenden Weinen.

Preis pro Glas 0,1l € 7,00

CULINARIUM R

2.0

IM RICHTERSHOF

 Vorweg

Feine Spargelcremesuppe
Bärlauch-Öl & Garnelen-Krusteln
€ 8,90

Kräftige Hühnerbrühe
- mit rotem Portwein verfeinert-
Wachtel-Ei & Tranche von der Brust
€ 7,50

Duo von Lachs und Forelle
- Mousse & kalt geräuchert-
Honig-Senf, Gurke
€ 13,90

Salat von Spargel und Erdbeeren
Hausgemachter Rohschinken & Rucola
€ 11,90

Marinierte Tranchen vom Kalbstafelspitz „Sous Vide“
Gefülltes Senf-Ei, Radieschen & Wildkräutersalat
€ 13,90

CULINARIUM R

2.0

IM RICHTERSHOF

Zwischendurch & Vegetarisch

Rot-Garnelen aus Wildfang

in Olivenöl gebraten, Chili, Knoblauch, Olive & Tomate

€ 15,90

Ziegenfrischkäse vom Eifler Vulkanhof

-im Speckmantel mit Honig gratiniert-

Mango-Chili-Ragout & Wildkräutersalat in Aprikosendressing

€ 9,90

Tipp: im Zucchini- oder Kürbismantel statt Speck 

€ 9,90

Tranchen von der Tomaten-Polenta

Gegrillte Paprika, Zucchini, Oliven & griechischer Feta

€ 14,90

Richtershof Salat

Bunte Blatt- & Rohkostsalate der Saison mit Cranberries, Walnüssen,
Sonnen- & Kürbiskernen, Hirtenkäse sowie fruchtigem Himbeerdressing

Vorspeise € 8,90

Hauptgang € 11,90

Auf Wunsch dazu . . .

... gebratene Rinderstreifen € 9,00

... gebratene Maispoularden-Brust, mit Madras-Curry mariniert € 6,00

... 5 gebratene Rot-Garnelen aus Wildfang € 12,50

CULINARIUM R

2.0

IM RICHTERSHOF

Mittendrin

Lammrücken unter Bärlauchkruste

Mojo Rouge, Zucchini, Oliven, griechischer Feta & Tomaten-Polenta

€ 31,90

Crépinette vom Eifler Glücksschwein mit Schinken

Sauce Choron, Tomaten-Spargel-Ragout & Zwiebeltarte

€ 22,50

Steak vom Simmentaler Dry Aged Rinderrücken

-ca. 250g roh, mit Fettrand gebraten-

Breite Bohnen & Kartoffelgratin

€ 33,90

Frikassee vom Eifler Kaninchen

-im Blätterteigkissen serviert-

Blattspinat & eingelegte Zwiebeln

€ 23,90

Original Wiener Schnitzel

-luftig panierte Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten-

rustikale Pommes frites & saisonale Blattsalate

€ 23,90

Medaillon vom französischen Seeteufel unter Zitronen-Crunch

Erbsenschaum, süß-saure Karotten & Sonnenweizen

€ 29,90

CULINARIUM R

2.0

IM RICHTERSHOF

*M*Mittendrin

Spargel Gerichte

Weißer Spargel aus Deutschland

€ 17,90

*serviert mit Neuen Kartoffeln sowie
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,
dazu empfehlen wir ergänzend...*

...kleines Wiener Schnitzel

€ 9,00

...Scheiben vom Lieserthaler Rohschinken und Kochschinken

€ 5,50

...geräucherten Lachs

€ 6,00

CULINARIUM R

2.0

IM RICHTERSHOF

Danach

Tiramisu

-im Glas serviert-

Mascarpone, Kaffee & Löffelbiscuit

€ 7,00

Mario's Cheesecake mit Heidelbeeren

Kalte Sabayone & Waldmeistersorbet

€ 9,50

Mousse von weißer Schokolade und Eierlikör

Erdbeer-Rhabarbersalat & Haselnuss-Eis

€ 9,50

CULINARIUM R

2.0

IM RICHTERSHOF

 Zu guter Letzt

Deutsche Käse Spezialitäten

von Maître Affineur Waltmann & der Ziegenkäserei Vulkanhof

4 Stück € 14,00

jedes weitere Stück € 3,00

Maître Affineur Waltmann

Volker Waltmann, einer der wenigen „Maître Affineure“ der internationalen Spitzengastronomie, hat mit seinem Ladengeschäft in Erlangen einen wahren „Käsetempel“ etabliert.

Mit viel Liebe und noch mehr Fachwissen veredelt der Maître Affineur den noch jungen Rohmilchkäse im eigenen Keller und macht dort seit mehr als zwei Jahrzehnten aus sogenannten „Rohlingen“, meist von kleinbäuerlichen Betrieben aus Frankreich, Italien, Spanien und in jüngster Zeit auch sehr aktiv aus Deutschland ein wahres Käse- und Gaumenerlebnis.

Ziegenkäserei Vulkanhof

In Gillenfeld, mitten in der Vulkaneifel, liegt die Ziegenkäserei Vulkanhof.

Der Hof besteht seit 1961, Inge Thommes-Burbach hat ihn im Jahr 1985 als reinen Kuh-Milchbetrieb von ihren Eltern übernommen. Im Jahr 1995 wurde er auf Ziegenhaltung mit einer angeschlossenen Käserei umgestellt. Und damit auf eine für die Eifel eigentlich untypisch Landwirtschaft gesetzt – mit großen Erfolg!

Alle Ziegenkäse sind reine Naturprodukte und frei von Farb- und Zusatzstoffen sowie Konservierungsmitteln. Dieser Familienbetrieb wurde vom „Feinschmecker“ als eine der besten Käsereien ganz Deutschlands ausgezeichnet, er wird für hochwertige und feine Ziegenkäseprodukte weltweit geschätzt.