

# Speisekarte

---

## Bistro-Bar Remise



*Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck,  
den er hinterlässt, ist bleibend.*

*(Johann Wolfgang von Goethe)*

*Sehr verehrte Gäste!*

Wir begrüßen Sie herzlich in der Bistro-Bar Remise und freuen uns sehr,  
Sie in heimeligem Ambiente täglich von 12.00 bis 00.00 Uhr verwöhnen zu dürfen.

**Gemütlicher Genuss -  
Bodenständige, regional inspirierte Gerichte für den kleinen und großen Hunger!**

... lautet hier das Küchen-Motto.

Daher offeriert diese Karte Ihnen ein breitgefächertes Angebot an Getränken  
und Speisen und lädt so zu kleinen oder größeren Schlemmereien ein.

Übrigens: warme Küche servieren wir täglich von 13-16.30 & von 18-21.30 Uhr!

Im Rahmen der gesetzlichen Kennzeichnungspflicht (Allergene & Zusatzstoffe) halten  
wir für Sie entsprechende Karten bereit, bitte fragen Sie bei Bedarf danach.

Nun aber wünschen wir Ihnen genussvolle Momente,  
schön, dass Sie bei uns sind!

Ihre Gastgeber der Remise

## *Aperitife & Südweine*

---

Martini Rosso, Bianco, Extra Dry, D'oro	5 cl	€ 5,00
Campari Soda// Orange (Orangensaft mit Fruchtfleisch)	4 cl	€ 6,50//€ 7,50
Pernod *1// Ricard *1	2 cl	€ 5,00
Cuvee R Mosel-Rieslingsekt trocken Weinromantikhof Richtershof	0,1l	€ 6,50
2015 Rieslingsekt brut Exklusiv -Klassische Flaschengärung- Weinromantikhof Richtershof	0,1l	€ 8,00
Champagne LAURENT PERRIER brut	0,1l	€ 12,50
Champagne LAURENT PERRIER brut Flasche	0,2l	€ 25,00
Kir Royal (mit Champagner)	0,1l	€ 15,00
Kir (mit Weißwein)	0,1l	€ 7,50
Aperol Spritz, Hugo	0,2l	€ 5,90
Lillet Blanc Elite, Rosato Risa	0,2l	€ 5,90
Dry White Port Niepoort	5 cl	€ 6,00
10 Years old Tawny Niepoort	5 cl	€ 8,00
Colheita 2007Niepoort	5 cl	€ 10,00
Sherry Papirusa Dry Emilio Lustau	5 cl	€ 6,00
Sherry Amontillado Medium Dry Emilio Lustau	5 cl	€ 6,00
Sherry Moscatel Superior Emilio Lustau	5 cl	€ 7,00

# *Remisen - Menü*

---

Garnelensalat mit Avocado  
Orange & Feige



Feine Maronen-Apfelsuppe  
Vanilleschaum



Gratiniertes Schweinefilet vom Eifler Glücksschwein  
-mit Gewürzbirne & Weichkäse-  
Haselnusspesto, Petersilienwurzel & Dörrobstkräpfen



Hausgemachtes Toblerone® -Parfait  
Baumkuchen, Ananasragout & Zimtcreme

Menü in 3-Gängen mit Suppe	€ 39,00 pro Person
Menü in 3-Gängen mit Vorspeise	€ 44,00 pro Person
Menü in 4-Gängen	€ 51,00 pro Person

## *Vorspeisen*

---

Feine Maronen-Apfelsuppe



Vanilleschaum

€ 7,90

Klare Gänsebrühe mit Crêpes-Roulade

Gemüwestreifen

€ 8,90

Garnelensalat mit Avocado

Orange & Feige

€ 14,00

Hausgemachte Wildpaté

Cranberry-Schmand & Staudensellerie Salat

€ 13,00

## *Kleine Gerichte*

---

### Unser Wurstsalat

Emmentaler Käse, Gewürzgurke, Zwiebel & Salatgarnitur

Vorspeise - € 7,90 // Hauptgang - € 10,90

*dazu empfehlen wir ergänzend . . .*

... Eifler Speck-Kartoffeln € 3,50

### Rot-Garnelen aus Wildfang

in Olivenöl gebraten, Chili, Knoblauch, Olive & Tomate

€ 15,90

### Carpaccio von Roter Bete



Salat von Rucola, Ziegenkäse & Walnüssen

€ 9,90

### Richtershof Salat



Bunte Blattsalate und Rohkost der Saison mit Cranberries, Walnüssen,  
Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Hirtenkäse & fruchtigem Himbeerdressing

Vorspeise - € 6,90 // Hauptgang - € 9,90

*dazu empfehlen wir ergänzend . . .*

... gebratene Rinderstreifen € 9,00

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

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

# Hauptgerichte

---

## Hausgemachte Maronenspätzle

Birne, Ziegenkäse & Preiselbeerschaum



€ 15,90

## Gratiniertes Schweinefilet vom Eifler Glücksschwein

-mit Gewürzbirne & Weichkäse-

Haselnusspesto, Petersilienwurzel & Dörrobstkrapfen

€ 23,90

## Steak vom Eifler Hirschrücken

-Rheinländer Sauce-

Speck-Rosenkohl & Maronen-Knöpfe

€ 33,00

## Geschmorte Entenkeule

Maronen, Apfel-Rotkohl & Kartoffelklöße

€ 22,90

## Original Wiener Schnitzel

*-luftig panierte Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten-*

rustikale Pommes frites & saisonale Blattsalate

€ 23,00

## Gebratenes Lachsforellenfilet

-Pernodsauce-

Fenchelsauté & Orangenpolenta

€ 21,90

## Desserts

---

### **Punsch-Trifle**

*-im Glas serviert-*

Punschcrème & Gewürzkirschen

Schokoladenkuchen

€ 6,90

### **Mandarinen-Butter-Tarte**

*Mandel in drei Texturen*

Eis, Gebrannte & Tapenade

€ 9,90

### **Hausgemachtes Toblerone® -Parfait**

Baumkuchen, Ananasragout & Zimtcreme

€ 8,90



# *Käseauswahl*

---

## Käse-Quartett

### Fourme d' Ambert

- *leicht würziger Blauschimmelkäse aus der Auvergne* -  
Dörrobst-Chutney

### Camembert de Normandie

- *Weichkäse mit Aromen von Waldpilzen* -  
Walnüsse

### Tête de Moine

- *traditionell von der Girolle als Röschen geschabt* -  
Feigensenf

### Munster

- *kräftig-würziger Traditionskäse aus dem Elsaß* -  
Kümmel

dazu reichen wir Trauben-Nuss-Brot

€ 9,90

# *Alkoholfreie Getränke*

---

## *Mineralwasser*

Gerolsteiner Mineralwasser Naturell	0,25l	€ 2,80
Gerolsteiner Mineralwasser Medium	0,25l	€ 2,80
Gerolsteiner Mineralwasser Sprudel	0,25l	€ 2,80
Gerolsteiner Mineralwasser Naturell	0,50l	€ 5,00
Gerolsteiner Mineralwasser Medium	0,50l	€ 5,00
Gerolsteiner Mineralwasser Sprudel	0,50l	€ 5,00
Gerolsteiner Mineralwasser Naturell	0,75l	€ 7,50
Gerolsteiner Mineralwasser Medium	0,75l	€ 7,50
Gerolsteiner Mineralwasser Sprudel	0,75l	€ 7,50
San Pellegrino	0,75l	€ 8,00
San Pellegrino	0,50l	€ 5,00

# *Alkoholfreie Getränke*

---

## *Limonaden & Säfte*

Coca Cola, Coca Cola light *1,3,9	0,20l	€ 2,90
Fanta, Sprite *1,3	0,20l	€ 2,90
Schweppes Bitter Lemon *10	0,20l	€ 3,50
Schweppes Ginger Ale *10	0,20l	€ 3,50
Schweppes Tonic Water *10	0,20l	€ 3,50
Thomas Henry Tonic Water *10	0,20l	€ 4,00
Granini Apfelsaft, Ananassaft	0,20l	€ 3,50
Granini Bananensaft, Johannisbeersaft	0,20l	€ 3,50
Granini Kirschsaff, Orangensaft	0,20l	€ 3,50
Traubensaft	0,20l	€ 3,50
Gerolsteiner Apfelsaftschorle	0,25l	€ 2,90

\*Am Getränkebuffet liegt eine Liste der Zusatzstoffe aus!

# *Biere*

---

Bitburger Pils vom Fass	0,20l	€ 2,60
Bitburger Pils vom Fass	0,30l	€ 3,70
Bitburger 0,0 ‰ Alkoholfrei	0,33l	€ 3,90
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	€ 3,90
Benediktiner Hefeweizen, Dunkel	0,50l	€ 4,50
Benediktiner Alkoholfrei	0,50l	€ 4,50
Kandi Malzbier	0,33l	€ 3,50
Radler	0,20l	€ 2,60
Radler	0,30l	€ 3,70

## *Kaffee & Heißgetränke*

---

Tasse Kaffee	€ 2,70
Kännchen Kaffee	€ 5,00
Espresso	€ 2,90
doppelter Espresso	€ 4,50
Espresso Macchiato	€ 3,00
doppelter Espresso Macchiato	€ 4,70
Cappuccino	€ 3,50
Latte Macchiato oder Milchkaffee	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,50
verfeinert mit MONIN Sirup Caramel, Chocolate Cookie, Cocos oder Geröstete Haselnuss	

Alle unsere Kaffees und Kaffee-Spezialitäten sind auch entkoffeiniert bestellbar.

## Heiße Schokolade, Trinkschokolade & Milchgetränke

---

Kakao - ein genussvolles Getränk, das viele Geschichten erzählen kann. Schon die Maya und Azteken schätzten den edlen Geschmack gerösteter Kakaobohnen. Kakao entwickelte sich zu einem Luxusprodukt der feinen Leute und auch heute noch ist eine Tasse Heiße Schokolade eine besonders edle Spezialität.



Premium Dark (40% Kakaoanteil)	€ 3,00
Premium Brown (27% Kakaoanteil)	€ 3,00
Premium White (30% Kakaobutter)	€ 3,00

Serviert mit Sahne zzgl. € 0,60

## CHAIPUR®- die Vielfalt Indiens in einem Glas



CHAIPUR® Chai Latte Classic	€ 4,90
Traditioneller indischer Gewürztee, Milch	
CHAIPUR® Matcha Green Chai Latte	€ 4,90
Japanischer Matcha Grüntee, orientalisch scharfe Gewürze, Milch	
CHAIPUR® Vanilla Chai Latte	€ 4,90
Indischer Gewürztee, zarte Vanille, Milch	

# *Teespezialitäten aus dem Hause Ronnefeldt*

---

## **Schwarzer Tee:**

Darjeeling Summer Gold FTGFOP Frühling	€ 5,00
Assam Bari GFBOP Sommer	€ 5,00
English Breakfast Cylon FBOB Sommer/Herbst	€ 5,00
Earl Grey Darjeeling TGFOP Herbst mit Bergamotte-Öl aromatisiert	€ 5,00
Masala Chai Schwarzer Tee mit klassischen indischen Gewürzen	€ 5,00

## **Grüner Tee:**

Fancy Sencha China Sencha Sommer	€ 5,00
GreenLeaf Darjeeling KGFOP1 Sommer	€ 5,00
Morgentau Sommer aromatisiert mit Mango-Zitronengeschmack	€ 5,00

## **Weisser Tee:**

White Yunnan Silver Tips China Frühling	€ 5,00
---	--------

## **Kräuter & Früchte Tee:**

Refreshing Mint Typischer Minzgeschmack mit erfrischendem Lemongras	€ 5,00
Vanilla Rooibos Rooibos mit cremiger Vanille	€ 5,00
Sport Cup Früchtemischung	€ 5,00
Red Fruit Früchtemischung	€ 5,00
Verveine Eisenkraut	€ 5,00
Morning Star Kräutermischung	€ 5,00

## Richtershof ~ Teestunde

---

Unsere Teestunde lädt dazu ein, am Nachmittag gemütlich und spontan eine Teespezialität Ihrer Wahl aus dem vorstehenden Angebot zusammen mit zwei hausgebackenen, englischen Scones, Erdbeerkonfitüre und Crème Double zu genießen.

**€ 9,90 pro Person**

*(täglich zwischen 14.00 & 17.00 Uhr ab 1 Person bestellbar,  
keine Reservierung erforderlich, Zubereitungszeit ca. 15 Minuten)*



Scones sind ein ursprünglich aus Schottland stammendes Teegebäck, welches sich heute auch in Großbritannien, Irland, Australien und Amerika großer Beliebtheit erfreut.

Traditionell werden sie warm mit Butter, Marmelade oder Honig gegessen, zum Tee aber primär mit „Clotted Cream“ gereicht. Die besondere Konsistenz entsteht durch das Einarbeiten von kalter Butter im Teig, welcher nach der Zugabe der Milch nur noch wenig geknetet werden darf. Vor der Erfindung des Backpulvers wurden Scones übrigens nicht gebacken, sondern in einer Pfanne gebraten und ähnelten eher dicken Pfannkuchen.

Unsere Richtershof Scones werden nach eigener, erprobter Rezeptur zubereitet, mit Erdbeerkonfitüre und Crème Double serviert und sind im Rahmen dieser Teestunde sicherlich eine köstliche Alternative zum Kuchen.



## *Richtershof ~ Afternoon Tea*

---

Während dieser exklusiven Tee-Zeremonie präsentieren wir Ihnen mit der TEASTAR® Collection die Premium-Auswahl der Firma Ronnefeldt. Gereicht werden die Besten der Besten aus den berühmtesten Teeanbaugebieten der Welt, die das Herz eines jeden passionierten Teetrinkers höher schlagen lassen. Es erwarten Sie zudem ein mit feinstem Rosen-Geschirr gedeckter Tisch, harmonisierende Zuckersorten, klassische Sandwiches, eine herzhaft Pastete mit Chutney, süße Naschereien aus unserer Pâtisserie, verführerische Pralinés, 1 Glas Riesling-Sekt und ganz klassisch: frisch gebackene, englische Scones mit „Clotted Cream“ und Erdbeerkonfitüre.

Erleben auch Sie die englische Institution Afternoon Tea und diese ganz besondere Weise, Ihren Nachmittags-Tee um 16.00 Uhr kulinarisch anspruchsvoll und entspannt im Tee-Pavillon oder vor dem Kamin zu genießen.

**€ 35,00 pro Person**

*(min. 2 & max. 8 Personen, Reservierung 7 Tage im Voraus erforderlich)*



Es gibt wahrscheinlich ebenso viele Geschichten über den Ursprung des englischen Afternoon Tea wie es Tee-Mischungen gibt, aber die nachfolgende, ist die bestimmt am häufigsten erzählte: Im frühen 19. Jahrhundert aßen die Menschen in England üblicher Weise nur zwei Mahlzeiten am Tag, nämlich das Frühstück und das Abendessen. Es wird erzählt, dass die 7. Herzogin von Bedford eines Tages ihre Dienerschaft anwies, ihr jeden Tag um 17.00 Uhr eine Tasse heißen Tee und einige kleine Gebäckteilchen zu servieren, da sie zu dieser Tageszeit häufig Appetit verspürte. Das Erlebnis dieser Zwischenmahlzeit war ihr höchst angenehm und wurde so schnell zur täglichen Routine. Die Herzogin begann sogar damit Freunde zu dieser kleinen Tee-Zeremonie einzuladen, um auch ihnen ihr neuestes Vergnügen vorzustellen. Eine Sache kam zur Anderen und innerhalb weniger Jahre wurde das Einnehmen eines nachmittäglichen Tees zum „social event of the English upper class“. Letzten Endes wurde dieser Trend so populär, dass „Tea Houses and Coffee Shops“ damit begannen, dieses Vergnügen ihren Gästen zu offerieren und es gilt heutzutage als wichtiger Bestandteil des anspruchsvollen, englischen Lebens.

## *Liköre & Kräuter-Spezialitäten*

---

Grand Marnier Likör von Bitterorange mit Cognac	2 cl	€ 5,00
Tia Maria Kaffeelikör auf Rumbasis	2 cl	€ 4,00
Kahlúa Kaffeelikör	2 cl	€ 4,50
Amaretto di Saronno Mandellikör aus Italien	2 cl	€ 4,50
Cointreau Likör aus Bitterorangen & Zitronen	2 cl	€ 5,00
Drambuie Schottischer Whiskylikör mit Honig gesüßt	2 cl	€ 4,50
Southern Comfort Whiskylikör	2 cl	€ 5,00
Baileys Kaffee-Sahne-Likör	4 cl	€ 5,50
Weinbergspfirsichlikör Weingut Dr. Leimbrock - C. Schmidt	2 cl	€ 4,00
Jägermeister	2 cl	€ 4,00
Cynar	2 cl	€ 5,00
Fernet Branca / Branca Menta	2 cl	€ 5,00
Underberg	2 cl	€ 4,00
Amaro Averna & Ramazzotti	4 cl	€ 5,50

# *Edle Tropfen & Brände*

---

## **Obstbrände/Geiste**

**Apfelbrand, Williams Christ Birne, Mirabelle, Himbeergeist**

Weingut Bauer, Mülheim 2 cl € 7,00

**Zwetschge, Schwarze Kirsche**

M. Hilgert, Maring-Noviant 2 cl € 7,00

**Haselnussgeist** M. Hilgert, Maring-Noviant

2 cl € 9,00

**Schlehenbrand, Waldheidelbeerbrand**

M. Hilgert, Maring-Noviant 2 cl € 16,00

**Vielle Prune** Louis Roque, Burgund

2 cl € 7,50

## **Marc, Grappa**

**Marc vom Riesling** Weinromantikhotel Richtershof

2 cl € 6,50

**Riesling Hefebrand** Jobelius

2 cl € 5,00

**Trés Vieux Marc de Bourgogne** Joseph Cartron

2 cl € 6,50

**Grappa di Moscato** Terre Antico

2 cl € 6,50

**Grappa di Prosecco** Andrea da Ponte

2 cl € 6,50

**Grappa di Brunello** Poggio Antico

2 cl € 7,50

**Grappa Poli Barrique** Jacopo Poli

2 cl € 7,00

# *Edle Tropfen & Brände*

---

## **Calvados**

Château du Breuil XO 20 Jahre	2 cl	€ 8,90
Papidoux V.S.O.P.	2 cl	€ 5,50

## **Klar**

Wodka Moskovskaya	2 cl	€ 3,50
Vodka Grey Goose	2 cl	€ 6,00
Gordon's Dry Gin	2 cl	€ 3,50
Bombay Saphir, Gin	2 cl	€ 5,00
Hendrick's Dry Gin	2 cl	€ 6,00
Aquavit Malteser Kreuz // Jubiläums Aquavit// Linie Aquavit	2 cl	€ 4,50
Wacholder	2 cl	€ 3,50
Molinari Sambuca extra	2 cl	€ 5,00
Tequila Braun Cuervo Especial/weiß Sierra	2 cl	€ 4,50

## **Rum**

Bacardi Rum White	2 cl	€ 4,50
Bacardi Superior Black	2 cl	€ 5,00
Havana Club Anejo 7 Anos, Cuba	2 cl	€ 7,50
Matusalem 15 Jahre Gran Reserva, Cuba	2 cl	€ 9,80
Angostura 1919 Aged 8 Years Premium Rum, Trinidad, West Indies	2 cl	€ 8,00
Pampero Aniversario, Reserva Exclusiv, Venezuela	2 cl	€ 4,50

## *Gin & Tonics*

---

4 cl			Portionsflasche	
HENDRICK'S GIN				
WESTERN DRY GIN <sub>SCHOTTLAND</sub>	+	THOMAS HENRY TONIC WATER*10		€ 8,50
BOMBAY SAPHIRE				
LONDON DRY GIN <sub>LONDON</sub>	+	THOMAS HENRY TONIC WATER*10		€ 7,50
MOSELLE				
LONDON DRY GIN <sub>MOSEL</sub>	+	KARL AUGUST TONIC WATER*10		€ 8,50
WINDSPIEL				
PREMIUM DRY GIN <sub>EIFEL</sub>	+	WINDSPIEL SOMMERNACHTSTRAUM		€ 13,50
WINDSPIEL				
PREMIUM SLOE GIN <sub>EIFEL</sub>	+	WINDSPIEL TONIC WATER*10		€ 13,50
FERDINAND'S				
SAAR DRY GIN <sub>SAAR</sub>	+	THOMAS HENRY TONIC WATER*10		€ 13,50
GinT				
INFUSED WITH MORGENTAU RONNEFELDT	+	KARL AUGUST TONIC WATER*10		€ 10,90

\*Am Getränkebuffet liegt eine Liste der Zusatzstoffe aus!

## *Whisky & Whiskies*

---

Canadian Club Canadian Whisky	4 cl	€ 8,00
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4 cl	€ 8,00
Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey	4 cl	€ 8,00
Wild Turkey Straight Bourbon Whiskey	4 cl	€ 13,00
Chivas Regal 12 Years Premium Scotch Whisky	4 cl	€ 10,00
Johnnie Walker Red Label old Scotch Whisky	4 cl	€ 9,00
Dimple 12 Years Premium Scotch Whisky	4 cl	€ 9,00
Ballantine's Scotch Whisky	4 cl	€ 8,00
Glenmorangie Nectar d'Or	4 cl	€ 13,00
Tullamore Dew Finest old Irish Whiskey	4 cl	€ 8,00
Midleton Very Rare Irish Whiskey, bottled 2017	4 cl	€ 19,50
Glenkinchie 12 Years old, Lowland	4 cl	€ 12,00
Dalwhinnie 15 Years old Highland	4 cl	€ 13,00
Cragganmore 12 Years old Scotch Whisky Speyside	4 cl	€ 13,00
Oban 14 Years old West Highland	4 cl	€ 13,00
Lagavulin 16 Years old Single Islay Malt	4 cl	€ 13,00
Laphroaig 10 Years old Single Islay Malt	4 cl	€ 11,00
Talisker 10 Years old Skye	4 cl	€ 12,00

# *Weinbrand & Cognac*

---

## **Cognac**

Otard Cognac V.S.O.P.	2 cl	€ 6,00
Remy Martin Cognac V.S.O.P.	2 cl	€ 6,00
Hennessy Cognac XO	2 cl	€ 15,00
Cerbois XO Bas Armagnac 20 Jahre	2 cl	€ 5,90
Samalens 1988 Grand Armagnac	2 cl	€ 14,00

## **Brandy & Weinbrand**

Cardenal Mendoza Brandy de Jerez	2 cl	€ 6,50
Asbach Uralt	2 cl	€ 5,00
Alter Riesling Weinbrand Weingut Bauer, Mülheim	2 cl	€ 6,50