

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 „*Genüßliches aus der Region zum Wein*“ 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 Vinothek Remise als auch im Restaurant Culinarium 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!

Nun aber wünschen wir entspannende Stunden bei Ihrem kulinarischen Ausflug!

Herzlichst grüßen, stellvertretend für das gesamte Service- & Küchenteam,

Sarah Larsen
Restaurantleitung

Peter Krones
Küchendirektor

Thomas Klocke-Herpe
Küchenchef

CULINARIUM R

2.0

IM RICHTERSHOF

Vorweg

4 kleine Leckereien auf der Fassdaube serviert

Hausgebeizter Lachs | Gurken Relish
Wildsalami vom Jäger Erz | Linsensalat
Schinken vom Strohschwein | Kürbis Chutney
Richtershof Käsecreme | Trauben | Walnüsse
17,00 €

Gratinierter Ziegenkäse auf Malz-Brot
Walnüsse | eingelegte Aprikosen | Rapunzel Salat
14,00 €

Carpaccio vom Weideochsen
Birne | Salz-Mandeln | Ölräuke | Grana Padona
16,00 €

Lachsfilet mit winterlichen Aromen gebeizt
3-erlei Petersilienwurzel | Orange | Kresse
16,00 €

Zitronen - Risotto
3 Wildgarnelen | bunte Kirschtomaten | Limetten-Öl
17,00 €

Suppen

Süppchen von Birne und Sellerie
Knuspriger Speck vom Landschwein | Walnüsse
9,00 €

Feine Wildkraftbrühe
Portwein | Gemüsestreifen | Wildklößchen
10,00 €

CULINARIUM R

2.0

IM RICHTERSHOF

Mittendrin

Wiener Backendl von Zwerghähnchen

Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat | Sauce Andalouse | Limette
26,00 €

15 Stunden Sous vide gegarte Kalbshaxe

Pastinaken Püree | Kräuterseitlinge | Chioggia Bete
30,00 €

Hirschrücken mit Mandelkruste

Schokoladenjus | Johannisbeer-Rotkohl | Dauphin-Kartoffeln
34,00 €

Gegrilltes Filet vom Zander

Beurre blanc | Endivien-Kartoffelstampf | Rote Perlzwiebeln
32,00 €

Wintersalat „R“

Pflücksalate in Riesling-Dressing | Beluga-Linsen | Trauben-Kürbiskompott
Kräuterseitlinge | gesalzene Walnüsse | Sprossen
14,00 €

Hausgemachte feine Nudeln im Kürbis Pesto

Steirisches Kernöl | geröstete Kerne | Grana Padano | Trauben
19,00 €

Sie dürfen wählen zu, den hausgemachten Nudeln oder dem Wintersalat „R“

gegrillter Ziegenkäse mit Honig / 7,00 €

gebackene Zwerghähnchenbrust / 7,00 €

gegrilltes Fischfilet / 10,00 €

CULINARIUM R

2.0


IM RICHTERSHOF

 Danach

Hausgemachte Sorbets oder Eis nach Tages-Angebot
je Kugel 3,00 €

Richtershof Herbststreusel im Glas
Mascarponecreme | Apfelragout mit Calvados | Mandelcrumble
9,00 €

...und das Beste zum Schluss; Vanille Creme Brûlée
Zwetschgenröster | Orangensorbet
12,00 €

 Zu guter Letzt

Ziegenkäse-Auswahl vom Vulkanhof Gillenfeld
Eifelwürze mit Van Volxem Weißwein gepflegt | Eifelwürze Natur | Eifel Brie |
Frischkäse mit pikanten Kräutern
Trauben | Walnüsse | Dörrobstkompott | Feigensenf | Brotauswahl
16,00 €

CULINARIUM R

2.0

IM RICHTERSHOF

Unsere regionale Entdeckung für Sherry & Portwein

WEINGUT SANDERS & SANDERS AUS KLAUSEN



S.Herry®

Likörwein, hergestellt nach original Soleraverfahren, mind. 3 Jahre alt. Typische Aromatik, mit einer schönen Fruchtnote. Der Name S. Herry ist nicht zufällig gewählt, er hält was er verspricht!

5 cl 7,50 €



WeissImport®

Aromen von Mandeln, Datteln und Nüssen ergänzen ein komplexes Spiel verschiedener weißer Rebsorten aus unseren Weinbergen in den Lagen Osann-Monzel und Kesten. Dieser frische Weiße wird im Edeltahtank sowie in verschiedenen Holzfässern unterschiedlicher Bauart ausgebaut, was zu diesem komplexen Aromagefüge führt.

5 cl 7,50 €



RotImPort®

Likörwein, ausgebaut wie ein Roter mit mind. 5 Jahre Fasslagerung, also „latebottled“. Typische kräftige Aromatik, mit Aromen diverser roter Rebsorten, Nuss, Vanille, Dörrfrüchte, Holzfasslagerung. Hergestellt aus perfekt cuvertierten, roten Rebsorten unserer Moselweinberge.

5 cl 9,50 €

CULINARIUM R



IM RICHTERSHOF

Aperitif

2016 Rieslingsekt Brut „Exclusiv“ <i>Traditionelle Flaschengärung</i> Weinromantikhof Richtershof	0,1 l	6,50 €
2017 Crémant Brut Nature <i>Traditionelle Flaschengärung, mind. 48 Monate Hefelagerung</i> Weingut Bauer, Mülheim	0,1 l	7,00 €
Pinot brut <i>Cuvée aus Spätburgunder und weißen Burgunder-Rebsorten</i> <i>Traditionelle Flaschengärung</i> Schlossgut Liebieg, Koborn-Gondorf	0,1 l	8,00 €
Champagner AOC Laurent Perrier brut Tours-sur-Marne, Frankreich	0,1 l	17,50 €
Martini Rosso, Bianco, Extra Dry	5 cl	6,00 €
Campari pur *1	4 cl	5,00 €
Campari Soda*1		7,50 €
Campari Orange *1		8,50 €
Pernod, Ricard *1	2cl	6,00 €

CULINARIUM R



IM RICHTERSHOF

*R*Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	3,60 €	Espresso	3,60 €
Cappuccino	4,40 €	doppelter Espresso	5,40 €
Latte Macchiato	4,90 €	Espresso Macchiato	3,90 €

*R*Regionale Digestif-Spezialitäten

Kräuter-Spezialitäten

Bauchschnaps Kräuterlikör, Destillerie Wolfgang Kuntz, Lieser	2 cl	4,50 €
27 Kräuterlikör, Weingut Bauer, Mülheim	2 cl	4,50 €

Feiner Marc

Marc vom Riesling Weingut Bauer, Mülheim	2 cl	7,50 €
Alter Marc vom Spätburgunder Weingut Ludger Veit, Osann-Monze	2 cl	7,50 €
Marc vom Gelben Muskateller Weingut Ludger Veit, Osann-Monzel	2 cl	7,50 €

Die gesamte Auswahl der Digestife finden Sie in unserer Getränkekarte. Bitte sprechen Sie uns einfach an.