

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, sodass der natürliche Geschmack unverfälscht erhalten bleibt.

Auf unserer Speisekarte 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,

Antje Kautzki
stellv. Restaurantleitung

Peter Krones
Küchendirektor

Thomas Klocke-Herpe
Küchenchef

CULINARIUM R

2.0

IM RICHTERSHOF

Vorweg

4 kleine Leckereien auf der Fassdaube serviert
Hausgebeizte Lachsforelle | Spargelsalat
Wildterrinen | Selleriesalat | Preiselbeeren
Schinken vom Strohschwein | Apfel-Paprika-Chutney
Richtershof Käsecreme | Trauben | Walnüsse
17,00 €

Karamellierter Ziegenfrischkäse 
Pikantes Apfelragout | Kürbiskerne | Kräutersalat
14,00 €

Carpaccio vom Weideochsen
Kapern-Mayonnaise | gepickelte rote Zwiebeln | Grana Padano | Mesclun Salat
16,00 €

Variation von der Forelle
Spargel | Riesling-Vinaigrette | Limettenmayonnaise
16,00 €

Gebratene Rot-Garnelen aus Wildfang an Nudeln
Chili | Knoblauch | Olive | Tomate
17,00 €

Suppen

Geschäumte Spargelsuppe 
Spargelstücke | Bärlauchöl
8,50 €

... mit gebratener Wildgarnele
11,00 €

Kraftbrühe vom Rinderbug
Gemüstreifen | Sherry
9,00 €

CULINARIUM R

2.0

IM RICHTERSHOF

Frischer Spargel vom Niederrhein

Portion weißer Spargel 
Beurre blanc oder zerlassene Butter
Schlosskartoffeln
22,00 €

Zur harmonischen Ergänzung empfehlen wir:

gegrillter Ziegenkäse mit Honig
7,00 €

gekochter Honigschinken
7,00 €

gebackene Hähnchenbrust
7,00 €

Kleines Wiener Kalbsschnitzel
11,00 €

gegrilltes Fischfilet nach Tagesangebot
11,00 €

CULINARIUM R

2.0

IM RICHTERSHOF

Mittendrin

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone
30,00 €

Lammrücken unter Parmesankruste
Paprikacreme | Bohnencassoulet | Kartoffelkuchen
35,00 €

Unser „Coq au Riesling“
-Brust vom Bauernhähnchen in Riesling gegart-
Steinchampignons | Wurzelgemüse | Petersilien-Weizen-Risotto
28,00 €

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten
Estragon-Buttersauce | Spargel-Sauté | Süßkartoffel-Gnocchi
32,00 €

Frühlingsalat „R“ 
Pflücksalate in Riesling-Dressing | Spargelsalat | Apfel-Paprika-Chutney
Marinierte Steinchampignons | Radieschen | Sprossen | Sonnenblumenkerne
14,00 €

Gebackene Krokette von Kichererbsen 
Linsenragout | Rote Bete | Aprikosen | Minze-Joghurt
19,00 €

Unser Tipp zu den Kichererbsen-Krokette oder dem Frühlingsalat „R“
gegrillter Ziegenkäse mit Honig / 7,00 €
gebackene Hähnchenbrust / 7,00 €
gegrilltes Fischfilet nach Tagesangebot / 11,00 €

CULINARIUM R

2.0

IM RICHTERSHOF

 Danach

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

Richtershof Frühlings-Streusel im Glas
Mascarpone-Creme | Mango-Salat | Kokos-Crumble
9,00 €

Frische Erdbeeren mit Orangen-Ingwer-Marinade
Zitronen-Minz-Eis | Sahne
9,50 €

... und das Beste zum Schluss:
Feines von der Schokolade
Rhabarberkompott | Basilikum-Eis | Baiser
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

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



2016 Rieslingsekt Brut „Exclusiv“

Traditionelle Flaschengärung

Weinromantikhotel Richtershof

0,1 l

6,50 €

2017 Crémant Brut Nature

Traditionelle Flaschengärung, mind. 48 Monate Hefelagerung

Weingut Bauer, Mülheim

0,1 l

7,00 €

Pinot brut

Cuvée aus Spätburgunder und weißen Burgunder-Rebsorten

Traditionelle Flaschengärung

Schlossgut Liebieg, Kobern-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

Kaffeespezialitäten

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

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 Digestif finden Sie in unserer Getränkekarte. Bitte sprechen Sie uns einfach an.