

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,

Peter Krones  
Küchendirektor

Thomas Klocke-Herpe  
Küchenchef

CULINARIUM R

2.0

IM RICHTERSHOF

## Vorweg

4 kleine Leckereien auf der Fassdaube serviert

Geräucherte Lachsforelle | Algensalat  
Geflügelterrinen | Linsensalat | Preiselbeere  
Wildschweinschinken | süßsaurer Kürbis  
Richtershof Käsecreme | Trauben | Walnüsse

17,00 €

Ziegenfrischkäse-Pralinen mit Waldhonig  
Birnenkompott | Cranberry-Gel | Frisée



15,00 €

Wildschweinschinken aus dem Wacholderrauch  
Haselnuss Pesto | süßsaurer Kürbis | Rapunzel-Salat

16,00 €

Tranchen von geräuchertem Lachsforellenfilet  
Meerrettich-Schmand | Wakame Salat | gebackene Reisbällchen

16,00 €

Tagliolini mit Tomaten Pesto  
gebratene Wildgarnelen | schwarze Olivencreme | Salbei

17,00 €

## Suppen

Cremesuppe von Kürbis & Jaipur Curry  
Kokosnuss | rote Pfefferschote



9,00 €

... mit gebratener Wildgarnele

11,50 €

Gewürz Consommé vom Fleckvieh  
Rinderbug | Ackergemüse | Flädle

9,00 €

CULINARIUM R

2.0

IM RICHTERSHOF

## Mittendrin


Rücken vom Landuro Schwein  
Schalottenjus | Bohnen-Ragout | Kartoffelkuchen  
29,00 €


Feines Ragout von Heimischem Wild in Portwein geschmort  
Feigen-Panzotti | Rosenkohl | Karotte | Kräuterseitlinge  
29,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
rustikale Pommes | bunter Salat | Preiselbeeren | Zitrone  
30,00 €

Rosa gebratene Bauern Entenbrust  
Schlehensauce | Rahmwirsing | Kartoffelkrapfen  
32,00 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
Meerrettichschaum | Gemüsestreifen | Rote Bete Gnocchi  
32,00 €

Maronen – Rosenkohl – Cassoulet   
Salbeirahm | Selleriepüree | Weinbeeren | Nussbrot-Chips  
21,00 €

Herbstlicher Salat „R“   
Pflücksalate in Riesling-Dressing | Beluga-Linsensalat | Süß-Saurer Kürbis  
eingelegte Kräuterseitlinge | Radieschen | Sprossen | Walnüsse  
15,00 €

### Unser Tipp zur Maronen-Rosenkohl-Cassoulet oder dem Herbstsalat „R“

gratinierter Ziegenkäse mit Honig / 7,00 €  
gebackene Hähnchenbrust / 7,00 €  
gebratenes Fischfilet nach Tagesangebot / 11,00 €

CULINARIUM R

2.0

IM RICHTERSHOF

 Danach


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

Richtershof Streusel im Glas  
Limetten-Mousse | Kirschkompott | Schokoladen-Streusel  
9,00 €

Parfait von Jörg Bauers Riesling-Spätlese  
Zwetschgenröster | Mandel Crumble  
10,00 €

**... und das Beste zum Schluss:**

Warmes Küchlein von Zartbitterschokolade  
Zweierlei von der Birne | weiße Mousse | Cassis Sorbet  
*Zubereitungszeit ca. 15 Minuten*  
12,00 €

 Zu guter Letzt

Käsevariation von heimischem & internationalem Käse  
mit Trauben | Walnüsse | Dörrobstkompott | Feigensenf | Brotauswahl  
15,00 €

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

2.0

IM RICHTERSHOF

Aperitif

2016 Rieslingsekt Brut „Exclusiv“

*Traditionelle Flaschengärung*

Weinromantikhotel Richtershof

0,1 l

6,50 €

2020 Crémant Brut Nature

*Traditionelle Flaschengärung, mind. 32 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

8,00 €

Campari pur \*1

4 cl

8,00 €

Campari Soda\*1

10,50 €

Campari Orange \*1

10,50 €

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-Monze	2 cl	7,50 €

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