

Culinarium R im Richtershof

Ihr Moselwein-Refugium

Das Richtershof-Team begrüßt Sie ganz herzlich.

Ankommen, genießen und die Seele baumeln lassen, das sollte die Quintessenz Ihres Aufenthaltes in unserem historischen Weingut aus dem 17.Jahrhundert sein.

Liebevoll restauriert, renoviert und als Weinromantikhotel weitergeführt, können Sie bei uns eine Symbiose aus Wein, Genuss und Romantik erleben sowie alle Alltagssorgen für einen Moment vergessen.

Das Serviceteam schafft dazu den richtigen Rahmen, unser Küchenteam verwöhnt Sie mit regionalen, frischen sowie mit handwerklicher Sorgfalt zubereiteten Speisen.

Stets auf das Produkt konzentriert und wo immer es geht, mit Lebensmitteln heimischer Erzeuger zubereitet, denken wir die moselländische Küche frischer, leichter und ein wenig sexy.

Unter dem hoteleigenen Logo



stehen unsere Lieferanten für artgerechte Haltungsformen und kurze Lieferwege.

Sie sind an näheren Informationen interessiert? Dann empfehlen wir, den Ausführungen zu den einzelnen Gerichten zu folgen und in dem kleinen kulinarischen Lexikon am Ende der Menükarte zu stöbern.

Eine Auflistung der kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte. Zur besseren Übersicht für Sie halten wir zudem eine gesonderte Karte bereit.

Unsere Winter-Genusszeiten

Auch in der beschaulich-ruhigen Zeit an der Mittelmosel verwöhnen wir Sie zu folgenden Zeiten

Unser Küchenteam zaubert

Sonntag bis einschl. Donnerstag: 18:00-20:00 Uhr

Freitag & Samstag: 18:00-21:00 Uhr

Das Serviceteam umsorgt

Sonntag bis einschl. Donnerstag: 18:00-21:00 Uhr

Freitag & Samstag: 18:00-22:00 Uhr

Ihre Platzierung

Abhängig von der Buchungslage platzieren wir von Sonntag bis Donnerstag entweder in der gemütlichen Vinothek Remise oder im Restaurant Culinarium R.

Am Freitag und Samstag findet der Abendservice im Culinarium statt.

An ruhigen Tagen behalten wir uns eine kurzfristige Anpassung der Öffnungszeiten vor.

Knusprig & Cremig

Schon die Grüße aus der Küche werden Sie begeistern!

Wir servieren Ihnen frisch gebackenes Brot mit verschiedenen hausgemachten Dips und Aufstrichen.

UNSERE HANDWERKSBÄCKER MACK & SCHRIMPF

Prickelnd & Belebend

Neben den bekannten Klassikern für Ihren Aperitif, welche wir Ihnen selbstverständlich gerne servieren, empfiehlt Ihnen unser Serviceteam heute besonders ...

Alkoholfreie PriSecco - in verschiedenen Sorten

Manufaktur Jörg Geiger	Flasche 0,2l	6,50
------------------------	--------------	------

2020 Crémant - brut nature	0,1l	9,00
Traditionelle Flaschengärung - mind. 32 Monate Hefelagerung		
Weingut Bauer, Mülheim		

„Fine“-Spritze alkoholfrei		
Orange Aperitivo Tonic Water Orange	0,2l	9,50

Maracuja-Spritze		
Edition „R“ Sekt Aperol Maracujasaft	0,2l	9,50

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Genussvolle Einstimmung

Vorspeisen und Suppen

Gratinierter Ziegenfrischkäse 16,00



Apfel Chutney | Feldsalat | Walnüsse

VULKANHOF ZIEGENKÄSEREI | GEMÜSEANBAU JAKOBS

Hausgebeizte Tranchen vom Lachsfilet 18,00

Dillcreme | Rote Bete | Forellenkaviar

FORELLENGUT ROSENGARTEN

Terrine von Hausgeflügel 17,00

Sellerie Salat | Frisée | Orangen-Pfeffer-Gel

Nachhaltig gezüchtetes Geflügel | GEMÜSEANBAU JAKOBS

Carpaccio vom Wiesenrind mit Kirschtomaten 18,00

Grana Padano | Balsamessig Reduktion | Pinienkerne | Limetten-Aioli | Rauke

Eifler Fleckvieh | ESSIGMANUFAKTUR KUNTZ

Wild-Consommé 13,00

Portwein | Wurzelgemüse | Pilzklößchen

Wild aus der Region „Mosel/Eifel“ | GEMÜSEANBAU JAKOBS

Richtershof Rieslingsuppe 12,00



Lauchzwiebeln | Käse-Croûtons

GEMÜSEANBAU JAKOBS | WEINGUT JÖRG BAUER

Lieblingsmenü – ganz nach Ihrem Geschmack

Stellen Sie Ihr persönliches Menü aus Vorspeisen, Suppen, Hauptgängen und Dessert individuell zusammen. Unser Serviceteam berät Sie gerne.

3 Gänge	55,00 mit Suppe	Weinbegleitung	22,50
3 Gänge	59,00 mit Vorspeise	Weinbegleitung	22,50
4 Gänge	65,00	Weinbegleitung	30,00

Hauptsächliches

Fleisch, Fisch und Vegetarisches

Ragout von heimischem Wild in Spätburgundersoße 32,00

Stein-Champignons | gebratene Serviettenknödel | bunte Karotten

Wild aus der Region „Mosel/Eifel“ | GEMÜSEANBAU JAKOBS | WEINGUT JÖRG BAUER

Original Wiener Schnitzel vom Weidekalb 32,00

Rustikale Pommes frites | Preiselbeeren | Zitrone | bunter Blattsalat

GEMÜSEANBAU JAKOBS

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust 34,00

Cassis-Pfefferjus | Rotes Filderkraut | Kartoffelkrapfen

Nachhaltig gezüchtetes Geflügel | GEMÜSEANBAU JAKOBS

Zanderfilet in Salzbutter gebraten 34,00

Estragon-Krustentiersauce | Fenchel | feine Nudeln

LA PROVENCALE | GEMÜSEANBAU JAKOBS | WEINGUT JÖRG BAUER

Süßkartoffel-Curry mit Blumenkohl & Zuckerschoten 29,00

Kokos-Currysauce | Mango | Zitronengras-Duftreis | Cashewkerne

LA PROVENCALE | GEMÜSEANBAU JAKOBS



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Süß & Verlockend

Dessert oder Käse geht immer

Unsere süße Fassdaube - Lassen Sie sich einfach überraschen 16,99
Variation von hausgemachten Desserts zum Teilen für 2 Personen

Cheesecake nach Richtershof Rezeptur 14,00
Zwetschgenröster | gesalzenes Karamell Eis | Orangencreme

Trifle von Apfel & Calvados im Glas 12,00
Mandel Crumble | Calvados-Apfelragot | Mascarponecreme | Walnusseis

ALLES AUS FRAU FISCHERS SÜßWAREN – ABTEILUNG

Käse-Auswahl von heimischem & internationalem Käse 17,00
Trauben | Feigensenf | eingelegtes Dörrobst | Brotauswahl

VULKANHOF ZIEGENKÄSEREI | FRANZÖSISCHE HERSTELLER

Hausgemachte Sorbets & Eiscreme je Kugel 3,00
Unser Serviceteam berät Sie gerne

HAUSGEMACHTES SORBET | EISMANUFAKTUR MÖVENPICK

Unsere Genussmacher

Regionale Hersteller der besten Produkte

FORELLENGUT ROSENGARTEN

Im Jahr 1973 gegründet, finden Sie das Forellengut in der Nähe von Trier. In einem Seitental der Saar gelegen, wird hier auf einer Fläche von 6,5 ha und in 30 Teichen Fischzucht betrieben. Vor allem Forellen, Saiblinge und Karpfen gehören zum Bestand. Ebenso werden Zander, Stöhr und Barsche gezüchtet. Extensive Haltung in naturnahen Teichen zeichnen diesen Betrieb aus. Im Jahr 2011 wurde das Forellengut von dem Deutschen Institut für Nachhaltigkeit zertifiziert. „Gesicherte Nachhaltigkeit“ als Prüfsiegel, zeigt die Verantwortung für Natur und Zukunft unserer Kinder.

VULKANHOF ZIEGENKÄSEREI GILLENFELD

In Gillenfeld, am wunderschönen Pulvermaar und mitten im Herzen der urwüchsigen Landschaft der Vulkaneifel, liegt die Ziegenkäserei Vulkanhof. Der Familienbetrieb wurde als einer der besten Käsereien ganz Deutschlands ausgezeichnet („Der Feinschmecker“) und wird für hochwertige und feine Ziegenkäseprodukte bei Käseliebhabern geschätzt.

Unsere Empfehlung: Eine Hofführung „von der Ziege bis zum Käse“!

GEMÜSEANBAU JAKOBS

Seit vielen Jahren beliefert uns die Familie Jakobs mit frischen und zumeist selbst erzeugten Lebensmitteln, vor allem Obst und Gemüse, aus unserer Region. Hier werden auch landwirtschaftliche Produkte kleinerer bäuerlicher Betriebe angeboten, für die es sonst keine Möglichkeit der Vermarktung an größere Kunden geben würde. Immer knackig frisch und nachhaltig produziert – genau so, wie es unsere Philosophie des Kochens voraussetzt.

Unsere Genusslieferanten

Regionale Lieferanten der besten Produkte

La Provencale - Luxemburg

Bereits seit 1969 handelt der in unserer Region führende Feinkostlieferant mit den frischesten Produkten der Moselregion, aber auch mit ausgesuchten Köstlichkeiten aus aller Welt. Die Nähe zu Frankreich und vor allem zum Pariser Großmarkt bietet ein Füllhorn von ausgesuchten Delikatessen und Produkten. Modernste Kühltechnik sichert den einwandfreien Transport, und mehr als 1200 Mitarbeiter sind immer bemüht, nur das Beste Produkt für Sie zu liefern.

Rungis Express

Unter dem Motto „Feinste Lebensmittel aus aller Welt“

liefert Rungis Express Top Produkte für die gehobene Gastronomie in ganz Deutschland. Neben Erzeugnissen vor allem aus Frankreich und insbesondere vom Pariser Großmarkt „Rungis“, werden hier auch regionale Erzeugnisse gehandelt. Besonderen Wert wird auf die Erstklassigkeit und nachhaltige Produktion der Lebensmittel gelegt. Beratung und Informationen zu den einzelnen Produkten wird hier großgeschrieben. Der Vertrieb wird durch unsere Kundenbetreuer, welche ausnahmslos gelernte Köche sind, sichergestellt.

UNSERE WINZER

Das Bundesland Rheinland-Pfalz ist der größte Weinproduzent Deutschlands. Besonders die Moselregion ist für die besten Rieslinge weltweit bekannt, die man für Geld kaufen kann. Viele namhafte Weingüter finden in unserem Hause ihren Platz. Nicht nur im Weinkeller, sondern auch in der Küche. Alle aufzuzählen führt hier etwas zu weit, werfen Sie doch einfach einmal einen Blick in unsere Weinkarte.

Die schnelle Übersicht

Allergien und Unverträglichkeiten

Wir nehmen Ihre Allergien und Unverträglichkeiten ernst. Immer, wenn Sie ein Lebensmittel nicht genießen dürfen, stehen wir mit Rat und Tat zur Seite, um eine entsprechende Alternative zu finden. Sprechen Sie uns bitte an. Auf Wunsch überreichen wir Ihnen eine Karte mit genauen Angaben der verwendeten Inhaltsstoffe.

Eier, und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fisch, und daraus gewonnene Erzeugnisse

Krebstiere, und daraus gewonnene Erzeugnisse

Milch, und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sellerie, und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sesamsamen, und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulfite

Erdnüsse, und daraus gewonnene Erzeugnisse

Glutenhaltiges Getreide, und daraus gewonnene Erzeugnisse

Lupine, und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schalenfrüchte, und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senf, und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sojabohnen, und daraus gewonnene Erzeugnisse

Weichtiere, und daraus gewonnene Erzeugnisse

Auch wenn wir bei der Zubereitung unserer Speisen auf Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker verzichten, haben wir bei vorgefertigten Produkten wie Erfrischungsgetränken und Wurstwaren keinen Einfluss auf deren Inhaltsstoffe. In diesem Fall werden diese selbstverständlich entsprechend gekennzeichnet. Ebenso verhält es sich bei gentechnisch veränderten Lebensmitteln.