

Culinarium R im Richtershof

Ihr Moselwein-Refugium

Das Richtershof-Team heißt Sie herzlich willkommen. Genießen Sie Ihren Aufenthalt in unserem liebevoll restaurierten Weingut aus dem 17. Jahrhundert und lassen Sie den Alltag hinter sich. Erleben Sie eine besondere Verbindung aus Wein, Genuss und Romantik.

Unser Service sorgt für eine angenehme Atmosphäre, während unsere Küche Sie mit regionalen, frischen und sorgfältig zubereiteten Speisen verwöhnt. Dabei interpretieren wir die moselländische Küche modern – leicht, frisch und raffiniert.

Unter dem hoteleigenen Logo



stehen unsere Lieferanten für artgerechte Haltungsformen und kurze Lieferwege.

Weitere Informationen finden Sie bei den einzelnen Gerichten sowie in unserem kulinarischen Lexikon am Ende der Menükarte.

Unsere Genusszeiten

Unser Küchenteam zaubert

Montag bis Sonntag: 18:00-21:30 Uhr

Das Serviceteam umsorgt

Montag bis Sonntag: 18:00-23:00 Uhr

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.

Wine & Dine

Unsere Menüempfehlung bis 20.30 Uhr bestellbar

Zander-Terrine & hausgebeizter Lachs

Spargel im Orangenduft | Gartenkräuter | Dillcreme

Nachhaltige Fischerei | GEMÜSEANBAU JAKOBS

Klare Essenz von Hausgeflügel

Risoni | Wurzelgemüse | Estragonklößchen

Nachhaltig gezüchtetes Geflügel | GEMÜSEANBAU JAKOBS

Sautierte Riesengarnelen an Krustentierschaum

Bandnudeln | confierte Tomaten | Kalamata Oliven | junger Lauch

LA PROVENCALE | GEMÜSEANBAU JAKOBS

Mit Kräutern Sous vide gegarte Lammhüfte

Orientalischer Couscous | Pimientos de Padrón | Joghurt-Dip

Lamm von Eifler Wiesen und Weiden | GEMÜSEANBAU JAKOBS

Trifle von Erdbeeren mit Holunderduft im Glas

Mandel Crumble | Erdbeeren | Mascarponecreme | Passionsfrucht Sorbet

AUS FRAU FISCHERS SÜßWARENABTEILUNG

3 Gänge	59,00	ohne Suppe & Garnelen	Weinbegleitung	22,50
4 Gänge	69,00	ohne Garnelen	Weinbegleitung	30,00
5 Gänge	85,00		Weinbegleitung	37,50

Bitte beachten Sie, dass es bei Änderungswünschen im Menü zu einer entsprechenden Anpassung des Endpreises kommt.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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“-Spritz alkoholfrei			
Orange Aperitivo Tonic Water Orange		0,2l	9,50

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

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Genussvolle Einstimmung

Vorspeisen und Suppen bis 21.00 Uhr bestellbar

Buntes Paprika-Tatar mit Raucharoma 16,00
Ziegenkäsecreme | Oliven Tapenade | Knoblauch-Brotsticks



VULKANHOF ZIEGENKÄSEREI | GEMÜSEANBAU JAKOBS

Zarte Tranchen vom Landuro Schweinerücken 17,00
moselländische Remoulade | Sprossen | Red Meat Radieschen

LA PROVENCALE | Landuro Schwein

Zander-Terrine & hausgebeizter Lachs 18,00
Spargel im Orangenduft | Gartenkräuter | Dillcreme

Nachhaltige Fischerei | GEMÜSEANBAU JAKOBS

Carpaccio vom Weiderind mit Limetten-Olivenöl 18,00
Gepickelter Erdbeer-Rhabarber | Eifelwürze | Rauke | Kartoffelknusper

Eifler Fleckvieh | RUNGIS EXPRESS

Klare Essenz von Hausgeflügel 13,00
Risoni | Wurzelgemüse | Estragonklößchen

GEMÜSEANBAU JAKOBS

Geschäumte Frühlingskräutersuppe 12,00
Spargel | Sesam-Knusperstange



GEMÜSEANBAU JAKOBS

Cremige Rauchforellensuppe 13,00
Lauchzwiebeln | Landbrot Croûtons

FORELLENGUT ROSENGARTEN

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der
gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Hauptsächliches

Fleisch, Fisch und Vegetarisches bis 21.00 Uhr bestellbar

Mit Kräutern Sous vide gegarte Lammhüfte 34,00

Orientalischer Couscous | Pimientos de Padrón | Joghurt-Dip

Lamm von Eifler Wiesen und Weiden | GEMÜSEANBAU JAKOBS

Original Wiener Schnitzel vom Hunsrücker Weidekalb 32,00

Rustikale Pommes frites | Preiselbeeren | Zitrone | bunter Blattsalat

GEMÜSEANBAU JAKOBS

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn 32,00

Sauce Café de Paris | Spargel Sauté | Herzogin Kartoffeln

Nachhaltig gezüchtetes Geflügel | GEMÜSEANBAU JAKOBS

Sautierte Riesengarnelen an Krustentierschaum 33,00

Bandnudeln | confierte Tomaten | Kalamata Oliven | junger Lauch

LA PROVENCALE | GEMÜSEANBAU JAKOBS

Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten 34,00

Tomatenfond | Bohnen-Kartoffel-Ragout | Coppa Chips

RUNGIS EXPRESS | GEMÜSEANBAU JAKOBS

Gnocchi mit frischem Bärlauch gefüllt, in Nussbutter 29,00

Kräuterseitlinge in Rahm | grüner Spargel | Späne vom Grana Padano

VON UNSEREM MÖHRCHENMETZGER 😊



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der
gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Süß & Verlockend

Dessert oder Käse geht immer bis 21.00 Uhr bestellbar

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

Trifle von Erdbeeren mit Holunderduft im Glas 12,00
Mandel Crumble | Erdbeeren | Mascarponecreme | Passionsfrucht Sorbet

Creme brûlée von Zartbitter Schokolade 14,00
Mango Salat mit Curry Aromen | Himbeersorbet | salzige Erdnusscreme

Limetten Schmand Tarte nach Richtershof Rezeptur 14,00
Rhabarberkompott | Zitronen Minze Eis | Baiser

ALLES AUS FRAU FISCHERS SÜßWAREN – ABTEILUNG

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

VULKANHOF ZIEGENKÄSEREI | FRANZÖSISCHE HERSTELLER

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

HOMEMADE SORBET | MÖVENPICK ICE CREAM FACTORY

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der
gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Unsere Genussmacher

Regionale Hersteller der besten Produkte für Sie

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 für Sie

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, 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.