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

REGIOGENIAL®

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: 18:00-20:00 Uhr

Das Serviceteam umsorgt

Montag bis Sonntag: 18:00-22:00 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 20.00 Uhr bestellbar

Hausgebeizter Fjord Lachs
Selleriemousse | Rote Bete | Dill Crunch | Zitronengel

Nachhaltige Fischerei | RUNGIS EXPRESS | GEMÜSEANBAU JAKOBS

Cremige Hokkaido Kürbissuppe
Black Tiger Garnele | Kürbiskerne | steirisches Öl

LA PROVENCALE | GEMÜSEANBAU JAKOBS

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
Krustentier Sauce | Zucchini & konfierte Tomaten | schwarze Bandnudeln

LA PROVENCALE | GEMÜSEANBAU JAKOBS

Gebratene Perlhuhn Brust „Supreme“
Madeira Jus | Champagner Kraut | Trauben | Pilz Gnocchi

Nachhaltig gezüchtetes Geflügel | GEMÜSEANBAU JAKOBS

Bayrische Crème von der Tonkabohne auf Knusperboden
Calvados Apfel | Rotwein Buttereis | Pralinenmousse

AUS FRAU FISCHERS SÜßWARENABTEILUNG

3 Gänge	62,00	ohne Suppe & Wolfsbarsch	Weinbegleitung	22,50
4 Gänge	73,00	ohne Wolfsbarsch	Weinbegleitung	30,00
5 Gänge	89,00		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 Traditionelle Flaschengärung - mind. 32 Monate Hefelagerung Weingut Bauer, Mülheim		0,1l	9,00
„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 20.00 Uhr bestellbar

Tranchen von geräucherter Entenbrust 19,00
Krokette aus Gorgonzola | Portwein Gel | eingelegte Birne | Walnüsse

RUNGIS EXPRESS | GEMÜSEANBAU JAKOBS

Rinder Carpaccio mit Miso-Karottencreme 19,00
Balsamico Reduktion | Gouda mit Bockshornklee | Rucola | Senfkaviar

Eifler Fleckvieh | LA PROVENCALE | DEMETERHOF BREIT

Hausgebeizter Fjord Lachs 19,00
Selleriemousse | Rote Bete | Dill Crunch | Zitronen Gel

Nachhaltige Fischerei | RUNGIS EXPRESS | GEMÜSEANBAU JAKOBS

Geröstetes Tatar vom Hokkaido Kürbis 16,00
Kürbiskerne | Ingwer-Kreuzkümmel-Mayonnaise | rote Zwiebeln | Frisée

LA PROVENCALE | GEMÜSEANBAU JAKOBS

geräucherte Forellen-Velouté 13,00
Brauner Egerling | junger Lauch | Landbrot Croutons

Nachhaltige Fischerei | LA PROVENCALE | GEMÜSEANBAU JAKOBS

Kraftbrühe von Bauernhuhn & Buchenpilzen 13,00
gefüllte Ravioli | Petersilienwurzel | Karotte

GEMÜSEANBAU JAKOBS | RUNGIS EXPRESS

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der

gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Hauptsächliches

Fleisch, Fisch und Vegetarisches bis 20.00 Uhr bestellbar

Kalbsrücken unter der Zwiebel-Senfkruste 38,00
Schalotten Marmelade | Parmesan Pak Choi | Süßkartoffel Pommes

Eifler Fleckvieh | RUNGIS EXPRESS | GEMÜSEANBAU JAKOBS

Sanft geschmortes Hirschragout im Burgundersud 33,00
Haselnuss-Cranberry-Knödel | confierte Buchenpilze | Rübchen

GEMÜSEANBAU JAKOBS

Gebratene Perlhuhn Brust „Supreme“ 35,00
Madeira Jus | Champagner Kraut | Trauben | Pilz Gnocchi

Nachhaltig gezüchtetes Geflügel | GEMÜSEANBAU JAKOBS

Black Tiger Garnelen im Chili Öl gebraten 33,00
Estragon Riesling Sauce | Hokkaido | Sellerie Kroketten | Granatapfel

LA PROVENCALE | GEMÜSEANBAU JAKOBS

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten 34,00
Krustentier Sauce | Zucchini & confierte Tomaten | schwarze Bandnudeln

LA PROVENCALE | GEMÜSEANBAU JAKOBS

Risotto von Senf-Kohl & Gewürztraminer 24,00
gepickelte Chioggia Bete | Walnüsse | Moseltrauben | Buchenpilze

VON UNSEREM MÖHRCHENMETZGER 😋

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der

gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Süß & Verlockend

Dessert oder Käse geht immer bis 20.00 Uhr bestellbar

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

Trifle mit sonnengereiften Zwetschgen 12,00
Mandel Crumble | Mascarponecrème | Walnusseis

Bayrische Crème von der Tonkabohne auf Knusperboden 14,00
Calvados Apfel | Rotwein Buttereis | Pralinenmousse

Brownie aus Brüsseler Zartbitter Schokolade 14,00
Safran Birne | Matcha Eis | Johannisbeer Coulis

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.