

R RICHARDS

Vorspeise

roasted, pickled and braised.

Im Ofen gegarte und eingelegte

Rote Bete
Himbeer Vinaigrette



15,50 Euro

Lachstatar

mit Fächerkartoffel

Rauchschmand und Kräutercreme

14,50 Euro

Suppe

Soup of the Day



Bärlauchsuppe mit Cottage Cheese

Zitronenöl und Gartenkresse

9,50 Euro

Hauptgang

Hühnerfrikassee

mit weißen Bohnen, Schwarzwurzel
und eingelegtem Kohlrabi

22,50 Euro

Das Landei



pochierte Eier, Wilder Brokkoli
Spinatcreme und Kartoffel-Croutons

18,- Euro

Smoked Fish

Geräucherte Forelle
mit eingelegtem Gemüse
und Dill-Gurken-Eis

17,00 Euro

Himmel und Erd

Blutwurst im Kartoffelmantel

Birnenschaum und gepickelte Schalottenringe

18,- Euro

Fisch des Monats

Zander mit Brathering-Nocken
Senfschaum und Estragon

gelber Bete-Salat

28,- Euro

Cordon Bleu

vom Schwein

mit Käsecreme und Schinken
Preiselbeeren und Wildkräutersalat
getrüffeltes Sellerie-Kartoffel-Püree

24,50 Euro

„Tischlein deck dich“

Für 2 Personen 44,- Euro

Fish and Chips

Ausgebackener Kabeljau mit Pommes

Erbsenpüree und grüne Remoulade

Beilagen

Kleine Extras dazu

6,- Euro

Kleiner Beilagensalat

Selleriepüree

Glasierte Karotte

Quinoa und geröstete Sonnenblumenkerne

Rahmwirsing mit

Speck-Knusper

Fritten mit Trüffelschaum

Dessert

RICHARDS-Softeis



Kokosnusseis

mit Ananassaucce und Schokocrossis

9,90 Euro

Buttermilch-Limettencreme

Yorkshire Rhabarber-Eis

13,50 Euro

Say Cheese

Früchtebrot mit Käsecreme

Schalotten Chutney

12,- Euro

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten gerne den Service ansprechen.