

# 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

### **Gemüse Porridge**

Linsen-Gemüse Ragout  
Gebratener Wirsing, Liebstöckelschaum  
18,- Euro



### **Smoked Fish**

Geräucherte Forelle  
mit eingelegtem Gemüse  
und Dill-Gurken-Eis  
17,00 Euro

### **Spargel a la Gallein**

Mit Blutwurst gefüllter Spargel  
Teigfäden und Estragoncreme  
18,- Euro

### **Spargelsuppe**

Eingelegter Spargel und Croûtons  
Kräuteröl  
9,50 Euro



### **Fisch des Monats**

Gebratener Wolfsbarsch  
Kartoffel-Fisch-Creme, Wurzelgemüse  
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 45,- Euro

Pfund Spargel

Roasted Potatoes  
Sauce Hollandaise und zerlassene Butter

### **Wahlweise mit:**

Gebeiztem Lachs: 13,00 Euro  
Am Knochen ausgebackenes Kotelett  
vom Duroc Schwein: 15,00 Euro

## 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 Ananassauc und Schokocrossies  
9,90 Euro



### **Buttermilch-Limettencreme**

Yorkshire Rhabarber-Eis  
13,50 Euro

### **Say Cheese**

Früchtebrot mit Käsecreme  
Schalotten Chutney  
12,- Euro