



R RICHARDS

Vorspeise

Roasted and pickled
Gerösteter und mariniertes
Fenchel mit Orange
und Senfcreme 
15,50 Euro

Lachstatar
mit Fächerkartoffel
Rauchschmand und Kräutercreme
14,50 Euro

Soup of the Day 
Erbsensuppe mit Rauchschmand
gegrillte Erbsen
9,50 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

„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 
Erdbeersofteis
mit Erdbeersauce und weißer Schokolade
9,90 Euro

Buttermilch-Limettencreme

Yorkshire Rhabarber-Eis
13,50 Euro

Say Cheese

Früchtebrot mit Käsecreme
Schalotten Chutney
12,- Euro

Hauptgang

Hühnerfrikassee
mit weißen Bohnen, Schwarzwurzel
und eingelegtem Kohlrabi
22,50 Euro

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