



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

Hauptgang

Irish Stew
Geschmortes Lamm mit Kartoffelschaum,
eingelegte Karotten und Birnen, Petersilie
25,50 Euro

Gemüse Porridge 
Linsen-Gemüse Ragout
Gebratener Wirsing, Liebstockschaum
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

„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

Geröstetes Selleriepüree

Gebratene Champignons

Roasted Potatoes

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