

Richter's Fine Dining

René Richter trifft Ben Benasr, Fabian Winkler und Marcus Stich

Im Richter's Fine Dining möchte René Richter mit seinem Team eine kreative und auch etwas andere Küche und Atmosphäre offerieren. Dies gelingt nur, wenn man genau diese Menschen an seiner Seite hat, die kreativ und mit besonders viel Herz und Leidenschaft all solche besonderen Momente schaffen können.

Mit Ben Benasr haben wir nun einen neuen Stern im Richter's gewinnen können und das im wahrsten Sinne des Wortes. Ben Benasr bietet mit seinem jungen Team eine leichte, kreative, ehrliche und mediterran inspirierte Küche. Er wurde 2017 mit 1* Michelin ausgezeichnet.

- „*Meine Küche ist voller Geschachsmemoiren*“ -

... so nennt und beschreibt er diese. Die kulinarischen Erinnerungen streut er gerne dezent in seine Gerichte ein, damit ein Gewürz nicht das ganze Gericht bestimmt. Aber wer heute bei Ben Benasr isst, reist ein wenig durch die Welt. Seine französisch geprägte Küche bekommt immer Besuch aus anderen Regionen, eine Brise Norddeutschland, ein Schäßelchen Schwabenland und einem zarten Gruß aus dem Orient oder Nordafrika.

Ben Benasr

Fabian Winkler, seines Zeichens Maître, kümmert sich um alle Dinge, die Ihnen den Besuch im Richters verschöner und besonderes gestalten sollen. Fabian Winkler ist gebürtiger Berliner. Er war dort, wie auch europaweit in der gehobenen Gastronomie und in Sterne-Restaurants zuhause. Er ist ein enger Freund von René Richter, den er ebenfalls schon im Kamp'ner Pesel auf der Insel Sylt begleitet hat. Nun ist er diesen Schritt von Berlin nach Stuttgart gegangen um hier das Richter's Fine Dining zu bereichern.

Fabian Winkler

Unser Sommelier, Marcus Stich ist ein Urschwabe, er begeistert mit seiner stillen und äußerst professionellen Art Gäste und Mitarbeiter gleichermaßen. Lassen Sie sich von ihm inspirieren und beraten, um alle Eindrücke und Speisengenüsse im Richter's mit den richtigen Weinen zu vollenden.

Marcus Stich

Alle Mitarbeiter im Richter's leben und lieben die besonderen Momente, die das Richter's versucht zu gestalten. Nur dadurch ist es möglich Ihnen dies zu bieten wofür Richter's Fine Dining stehen möchte.

...sei glücklich und genieße...

*Ihr René Richter,
Chef de Cuisine Ben Benasr,
Maitre d'hôtel Fabian Winkler
und Sommelier Marcus Stich*

Schön, dass Sie da sind!

René Richters
Geschmacksmemoiren an den
Kamp'ner Pesel

- ▶ Wasabi-Gurkenspaghetti mit geröstetem Sesam 7
- ▶ Carpaccio vom Txogitxu mit Sommertrüffel,
Wildkräutern und Crème Fraîche 19

Vom Blutwurstritter
aus Berlin
- Marcus Benser -

- ▶ Gewühlte Blutwurst mit jungem Knoblauch und Ei 12
... aber bitte lebend!
dazu gebuttertes Friesenbrot
hat René von Mallorca mitgebracht - sensationell!!!

Trüffelspaghettinis

- ▶ Trüffelspaghettinis 18
in Kombination mit Carpaccio vom Txogitxu
„Sensationelle Kombi, zum Reinlegen“
- * Als Hauptgang 36

Zweierlei Pannfisch

- ▶ Zweierlei Pannfisch 29
Klassisch: mit Bratis und körniger Senfsauce
&
Japanese: mit gelbem Rettich und Wasabipüü

Wagyu

- ▶ „Richter' s“ (*einfach Fett*) WAGYU Burger 36
im Brioche, Marmelade und Krosses vom Pancetta,
Old Amsterdamer, Naga Jolokia, Jus und knackiges Grün
dazu Mega- und Süßkartoffelpommes mit Trüffelmayonnaise
... auch für Frauen geeignet, es gibt Handschuhe!

Ben Benasrs
Degustationsmenü

Gelbflossen Makrele & Wiesenkräuter

Ceviche und Gebratenes von der Gelbflossen Makrele
mit eingelegtem Frühlingsgemüse, Soja-Kaviar
und Wiesenkräuter-Gazpacho

2017er „Quarzit“ Riesling trocken
Weingut Peter-Jakob Kühn, Oestrich, Rheingau

Jakobsmuschel & Grapefruit

Gebratene Jakobsmuschel mit Avocado,
Tomatenmarmelade, Lardo di Colanta
und Grapefruit-Vinaigrette

2016er Kranachberg Sauvignon Blanc
Sattlerhof, Willi Sattler, Südsteiermark, Österreich

Twoar Schwein & Carabinero

Sous Vide gegarter und geflämmtter Schweinebauch
mit gegrilltem Carabinero, fermentierten Eiszapfen
und Salzzitronen-Safran-Marinade

2017er „Le Clos Bel Air“ Anjou
Domaine de Terres Blanches, Loire Frankreich

Württembergischer Lamm & Brin d'Amour

Rücken und Schulter mit Auberginen-Kaviar, Brin d'Amour Praline,
Pommes Dauphines und Ras el-Hanout Fond

2015er Saphir Rotwein trocken
Weingut Albrecht Schwegler, Korb Württemberg

Fourme d'Ambert & Piemonteser Haselnüsse

Fourme d'Ambert Crème Brûlée, Haselnuss-Crumble
mit Confit und Sorbet von der Williams Birne

2015er Vintage Port
Alves de Sousa, Douro

Rhabarber & Zitronenverbene

Rhabarber Karamell-Ganache Mille-Feuille
mit Erdnusseis und Zitronenverbene-Sud

2014er Noblesse du Temps
Domaine Cauhapé, Jurançon, Frankreich

Menüpreis		Weinbegleitung
4 Gang (ohne Schwein und Fourme d'Ambert)	68 €	42 €
5 Gang (ohne Fourme d'Ambert)	80 €	50 €
6 Gang	92 €	58 €

Die korrespondierende Weinbegleitung, zusammengestellt von unserem
Sommelier, Marcus Stich, wird von uns mit je 0,1l/Glas (Portwein 5cl) ausgedient.

Das vegetarische Menü

San Marzano Tomaten & Apulischer Burrata

In Sauerampferöl konfierte San-Marzano-Tomaten
mit mariniertem Apulischen Burrata, Schwarzwald-Miso
und Kalamata-Oliven-Vinaigrette

Frühlingsgemüse & Wiesenkräuter

Eingelegtes Frühlingsgemüse mit geräucherten La Ratte Kartoffeln,
Soja-Kaviar und Wiesenkräuter-Gazpacho

Bio-Ei & Bruchsaler Spargel

Leicht geräuchertes Bio-Ei mit fermentiertem Spargel,
sautierten Pfifferlingen und Sauce Choron

Aprikose & Langpfeffer

Aprikosen-Estragon-Parfait mit Schokoladen-Biskuit,
Aprikosen-Chutney und Langpfeffer-Vanille-Sorbet

Menüpreis

4 Gang 59 €

Vorspeisen

- ▶ *Ochsenherztomaten & Ziegenkäse* 16
Salat á la „Werner“ mit marinierter Ochsenherztomate, Avocado, Pinienkern-Gremolata und geflammtem Sainte-Maure de Touraine
- ▶ *San Marzano Tomaten & Apulischer Burrata* 18
In Sauerampferöl konfierte San-Marzano-Tomaten mit mariniertem Apulischen Burrata, Schwarzwald-Miso und Kalamata-Oliven-Vinaigrette
- ▶ *Schottische Jakobsmuscheln & Grapefruit* 22
Getauchte Jakobsmuscheln mit Avocado, Tomatenmarmelade, Lardo di Colanta und Grapefruit-Vinaigrette
- ▶ *Gelbflossen Makrele & Wiesenkräuter* 19
Ceviche und Gebratenes von der Gelbflossen Makrele mit eingelegtem Frühlingsgemüse, Soja-Kaviar und Wiesenkräuter-Gazpacho
- ▶ *Fette alte Kuh & grüner Spargel* 24
Tatar vom Txogitxu-Filet mit Spargelsalat, leicht geräuchertem Wachtelei, Mayonnaise vom wilden Knoblauch und Ponzu-Sesam Bouillon
- ▶ *Livar Schwein & Carabinero* 26
Sous Vide gegarter und geflammter Livar Schweinebauch mit gegrilltem Carabinero, fermentierten Eiszapfen und Salzzitronen-Safran-Marinade

Suppen

- ▶ *Eismeersaibling & Ochsenherztomaten* 14
Essenz von der Ochsenherztomate mit lauwarmem Eismeersaibling, Kardamom-Brioche-Crumble und geröstetem Sesamöl
- ▶ *Keltenhof Brunnenkresse & Entenstopfleber* 16
Brunnenkresse-Schaumsuppe mit gebackenen Entenleber-Bonbons und Portweinschalotten-Chutney

Zwischengerichte

- ▶ *Anoplopoma & Gulaschsaft* 26
In Nussbutter-Molke pochiertes Black Cod
mit Stabmuschel-Ragout, Saubohnen, schwarzem Knoblauch
und Gulaschsaft
- * als Hauptgang 42
- ▶ *Kaisergranat & Teltower Rüben* 28
Gegrilltes und Gelee vom bretonischen Kaisergranat
mit geschmorten Teltower Rüben, Buchenpilzen und
Limetten-Galgant-Schaum
- * als Hauptgang 49

Vegetarier aller Länder vereinigt Euch!

- ▶ *Bio-Ei & Bruchsaler Spargel* 18
Leicht geräucherter Bio-Ei Raviolo mit süßsaurem Spargel,
sautierten Pfifferlingen, Estragonöl und Sauce Choron
- * als Hauptgang 28
- ▶ *Linguine & San Marzano Tomaten* 18
Linguine mit glacierten Pfifferlingen,
Peperoni-Tomaten-Sugo, Petersilien-Gremolata
und Limonen-Parmesan-Emulsion
- * als Hauptgang 28

Fisch ist angekommen...

- ▶ *Bretonischer Saint Pierre & Spargel* 26
Souffliertes Saint Pierre-Filet mit Spargel-Ragout,
Brunnenkresse-Gnocchi und Morchel-Fumet
- * als Hauptgang 42
- ▶ *Kabeljau & Pfifferlinge* 24
Gebratenes Kabeljaufilet mit geschwenkten Pfifferlingen,
Kohlrabi-Erbsen-Cassoulet, Räucheraal-Brandade
und Liebstocksud
- * als Hauptgang 36

Fleisch ist unser Gemüse :)

- ▶ *Mangalica Schwein & Mais* 36
Sous Vide gegartes Presa und Salsiccia Dim Sum
mit Polentaschnitte, gegrilltem Mais, sautiertem Pak Choi
und Purple-Curryjus
- ▶ *Württembergiger Lamm & Brin d'Amour* 42
Rücken und Schulter mit Auberginen-Kaviar,
Brin d'Amour Praline, Pommes Dauphines
und Ras el-Hanout Fond
- ▶ *Fette alte Kuh & Bruchsaler Spargel* 48
Filet und gebackenes Sandwich-Tatar vom Txogitxu
mit Kartoffel-Sellerie-Stampf, Senf-Perlzwiebel,
gegrilltem grünen Spargel und Schmorfond

Sweet Harmony

- ▶ *Rhabarber & Zitronenverbene* 16
Rhabarber Karamell-Ganache Mille-Feuille
mit Erdnusseis, Rhabarber Coulis und
Zitronenverbene-Sud
- ▶ *Aprikose & Langpfeffer* 16
Aprikosen-Estragon-Parfait mit Schokoladen-Biskuit,
Aprikosen-Chutney und Langpfeffer-Vanille-Sorbet
- ▶ *Fourme d'Ambert & Piemonteser Haselnüsse* 16
Fourme d'Ambert Crème Brûlée, Haselnuss-Crumble
mit Confit und Sorbet von der Williams Birne
- ▶ *Räsevariation vom Affineur Waltmann* 15
... mit Allem ...

Für die Lütten Kids Kleinen, Lieben und unsere Herzen

- ▶ Büchsenpaghetti Bollo 10
- ▶ Burger Bauakademie vom Rind mit Pommes 12
- ▶ Schokopudding mit Vanillesauce 5

Immer Scharf???

*Dann gibt es Richter's
Chiliampel
oder für die Wagemutigen
René Spezial*

Chilipoint im Richter's

**Wenn Sie möchten können Sie
zu allen Gerichten Chili wählen**

Seit mehr als 20 Jahren beschäftige ich mich mit Chili und auch ich dachte früher immer, dass Schärfe alles kaputt macht!

Dem ist nicht so; denn richtig dosiert bringt es unheimlich viel Geschmack und Geschmackssinn hervor. Der Schärfe-grad wird nach Wilbur L. Scoville benannt. Er legte mal irgendwann fest, dass das Capsaicin entsprechende Anteile an Wasser benötigt, um neutralisiert zu werden. Z.B. hat Tabasco 2500 Scoville, was so viel bedeutet, dass man 2500 Tropfen Wasser benötigt, um die Schärfe komplett zu neutralisieren. Ich möchte Ihnen Chili näherbringen und Ihnen mal aufzeigen, wie vielseitig man Chili einsetzen kann. Bisher galt die Bhut Jolokia mit 1 Million Scoville als schärfste Chilischote der Welt! Und die bekommen Sie übrigens auch hier bei uns! Immer wieder wird der Kampf neu entflammt, mit Chilis, die alles sprengen. • Trinidad Scorpion Butch Taylor, ca. 1,3 Million • Trinidad Moruga Scorpion, ca. 1,5 Million Beide Sorten von einem Farmer aus Australien. Aber seit Ende 2013 hat die „Pucker Butt Pfeffer Gesellschaft Fort Mill“ in South Carolina alle geschlagen: Die „Carolina Reaper“ hat mit bis zu 2,2 Millionen alles Bisherige in den Schatten gestellt.! Aber keine Angst: wir fangen ganz klein an!! Sie können jedoch Ihren Grad selbst wählen - Sie bekommen 3 Chilis und los geht's ...

*Viel Spaß!
Ihr René Richter*