

Richter´s Restaurant · Bar · Fine Dining

Im Richter´s möchte Ben Benasr mit seinem Team eine leichte, kreative und ehrliche Küche in angenehmer Atmosphäre offerieren.

Von der neu interpretierten schwäbischen Küche, über die Bar bis zum Fine Dining ist unser Restaurant für alle Gelegenheiten der richtige Ort.

...sei glücklich und genieße...

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Ben Benasr & Team

Weinempfehlung

2017er

Gelber Muskateller „Ried Steinbach Fürst“ Erste STK Lage

Weingut Tement, Südsteiermark
0,1l / € 9,-

2018er

Baby Bandito „Keep on Punching“ Chenin Blanc

Craig Hawkins, Testalonga, Swartland
0,1l / € 8,-

2016er

Tokaj Furmint/Hárslevelü

Domaine Hommona, Ungarn
0,1l / € 10,-

2016er

Saarburger Rausch Riesling „Großes Gewächs“ trocken

Forstmeister Geltz – Zilliken, Saarburg, Mosel
0,1l / € 12,-

2016er

Malterdinger Spätburgunder trocken

Bernhard Huber, Malterdingen, Baden
0,1l / € 8,-

2012er

„Essence“ Merlot

Teperberg Family Winery, Jerusalem, Israel
0,1l / € 10,-

2018er

„Brigantino“ Malvasia di Casorzo

Accornero, Piemont
0,1l / € 7,-

Weinbegleitung zum	4-Gang Menü	€ 32,-
	5-Gang Menü	€ 42,-
	6-Gang Menü	€ 52,-
	7-Gang Menü	€ 62,-

Degustationsmenü

Jakobsmuscheln & Tomaten

Konfierte Tomaten, Burrata, Kräuter-Gazpacho
VORSPEISE € 24,-

Gelbflossenmakrele & Brunnenkresse

In Olivenöl pochierte Gelbflossenmakrele, Brunnenkresse,
Quinoa, Limetten-Galgant-Sud
VORSPEISE € 22,-

Kabeljau & Poweraden

Gebratenes Kabeljaufilet, poelierte Poweraden,
Nussbutterpüree, Gulaschsaft
ZWISCHENGANG/HAUPTGANG € 22,-/32,-

Iberico-Schwein & Räucheraal

Sous vide gegarte Schulter, geflämmt Räuheraal,
Süßkartoffeln, geröstete Sesam-Nage
ZWISCHENGANG € 26,-

Étouffée-Taube & Herzkirschen

Leicht geräucherte Taube, sautierte Kirschen,
Pfifferlinge, Röstzwiebelbouillon
ZWISCHENGANG € 24,-

US-Wagyu Beef & Mais

Glasierter Tafelspitz, Mais, Steinpilze, Yuzu-Safran-Fond
HAUPTGANG € 48,-

Weinbergpfirsich & Jivara-Schokolade

Geschmorter Weinbergpfirsich
mit Jivara-Schokoladenmousse, Champagnereis
DESSERT € 16,-

4-Gang Menü (ohne Iberico, Kabeljau, Taube)	€ 68,-
5-Gang Menü (ohne Iberico, Taube)	€ 78,-
6-Gang Menü (ohne Iberico)	€ 88,-
7-Gang Menü	€ 98,-

Salate/Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing	€ 7,-
• mit Maispoularde	+ € 10,-
• mit Gambas	+ € 12,-
• mit Lachs	+ € 14,-
Salat à la „Werner“ Tomaten, karamellierter Ziegenkäse, Pinienkerne, Avocado	€ 16,-
Gegrillter Oktopus mit Kirschtomaten, lauwarmen Drilling-Kartoffeln und Basilikummarinade	€ 16,-
Gebratene Jakobsmuscheln mit Avocado, Wildkräuter und Grapefruitvinaigrette	€ 18,-
Rinderfilet Carpaccio mit Olivenöl und Parmesan	€ 14,-
Klassisch angemachtes Rinder-Tartar mit Bohnensalat, Radieschen und geröstetem Bauernbrot	€ 19,-

Suppen

Kokos-Curry Schaumsuppe mit Shiitake Pilzen und Maispoularde	€ 12,-
Gemüse Gazpacho mit glacierten Gambas und Frischkäse Croustini	€ 14,-

Pasta/Risotto

Trüffelpaghetinis mit Rinder-Carpaccio und Trüffelschaum ALS VORSPEISE/HAUPTGANG	€ 14/28,-
Ricotta Ravioli mit Tomaten-Sugo, glacierten Steinchampignons und Parmesan ALS VORSPEISE/HAUPTGANG	€ 14/24,-
Artischocken Risotto mit Spitzpaprika Kompott und Basilikum ALS VORSPEISE/HAUPTGANG	€ 16/26,-

Fisch/Krustentiere

Pot au Feu von Edelfischen, glaciertes Gemüse, Limettenkartoffeln und Bouillabaisse Fond KLEIN/GROß	€ 20/28,-
In Knoblauchbutter gebratene Gambas mit lauwarmem Pomelo-Salat und Brot KLEIN/GROß	€ 18/26,-

Fleisch

Beef-Burger vom Hohenloher-Rind mit Trüffel-Mayo, Bacon-Marmelade, Cheddar-Cheese und Pommes	€ 22,-
Kalbsleber Berliner Art mit Kartoffelpüree, karamellisierten Apfelspalten und Kalbsjus	€ 24,-
Wiener Schnitzel vom Südtiroler Kalb mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinem Salat KLEIN/GROß	€ 18/26,-
Rostbraten vom Black Angus mit Zwiebelschmelze, Spätzle und Kalbsjus KLEIN/GROß	€ 18/26,-
Gegrilltes Rinderfilet mit sautiertem grünen Spargel, gebackenen Kartoffelecken und Trüffel-Mayo KLEIN/GROß	€ 28/36,-

Vegetarisch/Vegan

Onsen-Ei mit Nussbutterpüree, Zwiebelschmelze und Trüffelschaum KLEIN/GROß	€ 18/26,-
Orientalisches Kichererbsen-Ragout mit geschwenkten Pfifferlingen, Auberginen und Salzzitronensud KLEIN/GROß	€ 18/26,-

Dessert

Marinierte Waldbeeren mit Holunderblüten-Crème, Butterbrösel und Sauerrahmeis	€ 9,-
Lauwarmer Schokoladen Kuchen, Karamell-Ganache und Himbeersorbet	€ 9,-
Apfel-Tarte mit Crème Chantilly, Gewürz-Crumble und Vanilleeis	€ 10,-
Käsevariation vom Affineur Waltmann mit Früchtebrot und Chutney	€ 16,-
Eis oder Sorbet PRO KUGEL	€ 3,-

Für die Kleinen, Lieben und unsere Herzen

Spaghetti Bolognese	€ 10,-
Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes	€ 12,-
Schokopudding mit Vanillesauce	€ 5,-