

# Suppen

- ▶ Gaisburger Marsch „Sylt Style“ 17  
von Fisch und Krustentieren mit Hummerspätzle
- ▶ 3x grüßt der Ochse 14  
Ox-Tee mit Bio-Milch und zweierlei vom Ochsen

# Salate

— auch gerne als Hauptgang —

- ▶ Wasabi-Gurkenspaghetti mit Sesam 7

*Keltenhof! ...schon mal da gewesen? Topp!*

*Deshalb — Unsere Salate und das Drumherum in grün  
nur vom Keltenhof Filderstadt*

- ▶ Salat in klein oder für dazu — mit unserem Sherryessig-Dressing 8
- ▶ oder á la „Werner“ mit confierten Honigtomaten, Avocado 15  
Pinienkernen und geblähtem Ziegenkäse

▶ *Richter's Super Food Mix- Salat, alles was die Wiese hergibt*

— Babyspinat, Stiefmütterchen, Blutampfer, Kale, Wasserkresse, Mizuna,  
Senfkohl, Feldsalat, Baby Leaf —

mehr als Agavenbalsam und Traubenkernöl braucht er nicht...

- ▶ das pure Grün 9
- ▶ mit asiatisch marinierter Maispoularde plus 5
- ▶ mit glacierten Flankstreifen vom US Beef plus 8

— auch gerne in scharf—

# Vorweg / Zwischendurch, oder ich will nicht viel !!!

► „Der Kraatz“ startet mit Vitello mal anders „Style 2018“ 22  
Sashimi vom Yellowfin Tuna und Wagyu Tafelspitz mit der  
Grünen Sauce aus Frankfurt und wachweichem Wachtelei

► Carpaccio vom Txogitxu aber nur mit Fraïche & Pesto 17

Da sind wir bei der Blutwurst vom „Ritter“ aus Berlin  
- Blutwurstmanufaktur – Marcus Benser-

► Gewühlte Blutwurst mit jungem Knoblauch und Ei ... aber bitte lebend!  
dazu gebuttertes Friesenbrot 12  
hab ich mitgebracht von Mallorca - sensationell!!!

► „Himmel un Ääd“ (nicht wie man es kennt, ...ich bin kein Kölsche Jeck)  
Tarte Tatin mit Jakob-Fischer Äpfeln, Essigzwiebeln und Sauerrahm 16  
—dauert aber a bissle —

► Holy Trinity — auf unsere Art — 22  
BBQ vom Pulpo & Mangalica  
Falsche Chorizo und gegrilltes vom Pulpo, mit 12 Stunden Sous-vide  
gegartem Mangalica-Schweinebauch aus der Glacage von Blütenhonig und  
Lakritze

## Pasta/Risotto

► Trüffelspaghettinis  
in Kombination mit Carpaccio vom Txogitxu  
„Sensationelle Kombi, zum Niederknien“

\* Vorweg 18

\* Haupt 34

—geht auch ohne Fleisch —

► Offenes Maultäschle vom Hummer  
mit seiner Bisque und gebratener Jakobsmuschel

\* Vorweg 17

\* Haupt 35

► „Hannahs“-tägliches Risotto Gruß... nachgefragt! ...?

# Vegetarier aller Länder vereinigt Euch

## „Franzi“ liebt Lila

- ▶ Lila Süßkartoffel Gnocchi, aus der Thymianbutter mit Honigtomaten, Pesto und Pecorino
- \* Vorweg 13
- \* Haupt 20

## „Tona's“ Veggi Burger

- ▶ Rote Bete mit Feta im Brioche, Wildkräuter, Mango-Chutney und deren Saucen, dazu Mega Pommes mit Sour Cream 18
- ▶ Tages Risotto... *aber immer mit Parmesan, fragen hilft weiter...* ...?

## Lieber Vegan!!!!

- ▶ Im Limettensud gegerichte Kräuterseitlinge, mit Orangeat, Brunnenkresse, Passionsfruchtsorbet und violetten Kartoffeln 23
- ▶ Baklava herzhaft 19  
Datteln im Kadaifi-Teig mit Baumtomaten-Chili-Coulis und Bulgur Salat

## Fisch ist angekommen...

### In Memory an Kamp'ner Pesel

- ▶ Zweierlei Pannfisch 27  
Klassisch: mit Brati's und körniger Senfsauce  
&  
Japanese: mit gelben Rettich und Wasabipüü

### „Stefans“ Portugiesen Kabeljau

- ▶ Pochierter Kabeljau im grünen Caldeirada Sud 26  
Sylter Seespargel und Krustentier Crunch

... denn zum Küssen sind sie da!

- ▶ Nordseesteinbutt und Hummer 48  
auf Schmorgurken mit Kartoffelmousseline

# Fleisch von jedem Tier

- *Geflügel*: Schwarzfederhuhn „Der König des Bodens“ in zwei Gängen 31  
Keulchen und Schlegel „Backhähnchen Style“  
auf Spicy gepopptem Korn, BBQ-Majo

*und dann...*

mit Verjus glacierte Brust, Salzschalotten, Schwarzwurzeln  
und Kartoffelgratin

- *Schwein*: gehabt „Kevin“ durfte mit... 36  
Kotelette vom Cinta Senese in der Crunchpanade gebacken  
auf Hamburger Birnen-Bohnen-Speck und Püü  
- 1000 Jahre alte Rasse aus der Toskana  
die italienische Variante der iberischen schwarzen Schweine

- *Lamm*: Lammcarré von „Donald Russell“ unter Kräutern 42  
mit Pimentjus, polnisch- wildem Blumenkohl vom Keltenhof  
und Mohnschupfnudeln

- *Kalb*: Ossobuco und Bäckchen... aus dem ewigen Topf 29  
mit reichlich Sauce, Wurzelgemüse und geräucherter Kartoffelcrème

- *Rind... Muihh*: „jeder hat ihn, na dann haben wir ihn auch“, 36  
vielleicht etwas anders „Fett“  
„Richter's“ (300 Gramm) WAGYU Burger im Brioche  
mit Bacon-Marmelade und seinem Speck, Brunnenkresse,  
Old Amsterdamer, Naga Jolokia, Preiselbeeren und Jus,  
dazu Mega-Pommes mit Trüffelmayo

*... auch für Frauen geeignet, es gibt Handschuhe!*

# Die alltäglichen Steaks gibt's immer, fast!

►US- Prime Rib Eye	49
►US- Entrecôte	46
je 300 Gramm	
►Filet vom Txogitxu ( <i>fette alte Kuh</i> )	
Ladies Cut 180 Gramm,	38
Original Cut 220 Gramm	49

Zu unseren Steaks servieren wir immer  
Bernaise, BBQ-Sauce, Kräuterbutter, Jus  
&

Blattspinat, Grillgemüse,  
Pommes hoch<sup>2</sup> mit Trüffelmayo

je weitere Beilage (plus 3€)

Champagnerkraut, Schnippelbohnen, Schwarzwurzeln, Wurzelgemüse,  
Kartoffelgratin, Püü, Bratis, Geräucherte Kartoffelcreme

*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 Schärfegrad 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*

# Sweet Harmony

*...Loriot läßt grüßen*

- ▶ Kosakenzipfel  
„Lieber nicht teilen, denn es gibt nur ein Zitronencremebällchen“ 13

*Nougat kommt aus Turin...*

- ▶ Törtchen mit Krokant, Salzchips und Mandarinen-Sorbet 14

*Wir lehnen uns weit raus!*

- ▶ Escoffier, eine Ode an Helene – Birne trifft Schokolade und Vanille – 16

*Früchte gibt es auch!*

- ▶ Halo-Halo von den Philippinen  
Schokoladenkugel, Ubeeis, eingelegte Früchte und Kichererbsen 12

- ▶ Kugel gefrorenes ....Sorbet oder Eiscrème 3

## Käse muss sein!

- ▶ Vacherin Mont-d'Or mit Baguette und Kartoffeln 16  
*... und der Marcus hat gleich den passenden Wein dazu*

*Für die Lütten ☺ Kids ☺ Kleinen ☺ Lieben  
☺ und unsere Herzen...*

- ▶ Büchsenpaghetti Bollo 10
- ▶ Burger Bauakademie vom Rind mit Pommes 12
- ▶ Knusperschnitzel vom Huhn, Rahmkarotten und Püü 10
- ▶ Schokopudding mit Vanillesauce 5