

# *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 creative und auch etwas andere Küche und Atmosphäre offerieren. Dies gelingt nur wenn man genau diese Menschen an seiner Seite hat, die kreativ und mit besonderes 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 jungem Team eine leichte, kreative, ehrliche und mediterran inspirierte Küche. Er wurde im letzten Jahr mit einem Michelin Stern ausgezeichnet.

- „*Meine Küche ist voller Geschmacksmemoiren*“ -

... so nennt und beschreibt er diese. Die kulinarischen Erinnerungen streut er gerne in seine Gerichte dezent 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 Schäufchen 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 verschönen und besonderes gestalten sollen. Fabian Winkler stammt aus Berlin und war dort sowie auch europaweit in der gehobenen Gastronomie und Sternegastronomie beheimatet. 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

*Trüffelspaghettinis*

- ▶ Trüffelspaghettinis  
in Kombination mit Carpaccio vom Txogitxu  
*„Sensationelle Kombi, zum Niederknien“*

- \* Vorweg 18  
\* Haupt 36

*Zweierlei Pannfisch*

- ▶ Zweierlei Pannfisch 29  
*Klassisch:* mit Brati's und körniger Senfsauce  
&  
*Japanese:* mit gelben Rettich und Wasabipüü

*Vom Blutwurst Ritter*  
*aus Berlin*  
*– Marcus Benser –*

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

*Wagyu*

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

*Degustation Menü*  
von Ben Benasr in Zusammenarbeit  
mit Fabian Winkler und Marcus Stich

*Foie Gras & Williams Birne*

Pressé de foie gras mit Quatre Épices - Brioche,  
Zweierlei von der Williams Birne, Chutney und Kardamom-Birnensud

**2015er Les 4 Vents Coteaux du Layon  
Pithon-Paillé, Anjou Loire**

*YellowFin Tuna & Spitzkohl*

Croque Monsieur vom YellowFin Tuna, Lardo di Colonnata,  
Mimolette Käse, Bio-Ei Crème und Spitzkohlsaft

**2017er „Máis Alá“ Godello  
Xose Lois Sebio, Galizien Spanien**

*Bretonischer Rochen & Safran*

In Olivenöl confierter Rochenflügel, fermentierte Shiitake Pilze,  
geschmorter Petersilienwurzel und Yuzu-Safranfond

**2016er HEERKRETZ Riesling „G.G.“ trocken  
Weingut Wagner-Stempel, Siefersheim Rheinhessen**

*Nordsee Pulpo & Sot-l'y-laisse*

Gegrillter Pulpo mit glacierten Sot-l'y-laisse,  
braisiertem Romanasalat, Erbsen und Chorizo Fumet.

**2015er PULVERMÄCHER Grauburgunder „G.G.“ trocken  
Weingut Beurer, Stetten i.R. Württemberg**

*Milchkalb & Périgord Trüffel*

Bäckchen und glaciertes Herz Bries,  
Erdfrüchte mit Brick-Lauchstrudel und Trüffeljus

**2013er Cold Creek Vineyard Cabernet Sauvignon  
Chateau Ste. Michelle, Washington State**

*Zitrusfrüchte & Baba*

Cassoulet von Zitrusfrüchten mit Kokosmilch-Kefir,  
Limettensorbet und Baba au ruhm

**2017er Cuvée Beerenauslese  
Weinlaubenhof Kracher, Neusiedlersee Österreich**

**Menüpreis (immer mit Dessert)**

4 Gang Euro 85,00

5 Gang Euro 95,00

6 Gang Euro 105,00

**Weinbegleitung**

4 Gang Euro 49,00

5 Gang Euro 59,00

6 Gang Euro 69,00

Die korrespondierende Weinbegleitung wird mit jeweils  
0,1l pro Glas ausgeschenkt.

# *Das vegetarische Menü*

## *Vacherin Mont d'Or & La Ratte Kartoffeln*

Krosser Strudel vom Vacherin Mont d'Or, La Ratte Kartoffeln,  
Wildkräuter und Apfel-Trüffel Vinaigrette

**2015er Grüner Veltliner „Privat,, Pellingen  
Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal, Österreich**

## *Kichererbsen & Amalfi-Zitrone*

Kichererbsen Cassoulette mit sautierten Waldpilzen,  
ingelegten Auberginen und Amalfi-Salzzitronenfond

**2015er Chardonnay „alte Reben,, trocken  
Weingut Bernhard Huber, Malterdingen Baden**

## *Bio-Ei & Erdfrüchte*

60 Minuten Ei mit Erdfrüchte-Ragout,  
Nussbutter-Kartoffelmousseline und Parmesanschaum

**2016er „Le Clos Bel Air,, Anjou  
Domaine de Terres Blanches, Loire Frankreich**

## *Valrhona Schokolade & Williams Birne*

Lauwarmer Schokoladen Gâteau,  
mit pochierten Birnen, Haselnuss-Crumble und Sauerrahmeis

**2015er Les 4 Vents Coteaux du Layon  
Pithon-Paillé, Anjou Loire**

**Menüpreis (immer mit Dessert)**

4 Gang Euro 72,00

**Weinbegleitung**

4 Gang Euro 49,00

Die korrespondierte Weinbegleitung wird mit jeweils  
0,1l pro Glas ausgeschenkt.

## Vorspeisen

- *Ochsenherztomaten & Ziegenkäse* 16  
Salat á la „Werner“ mit confierter Ochsenherztomate,  
Avocado, mit Pinienkern-Gremolata und geblästem  
Sainte-Maure de Touraine
- Keltenhof! ...schon mal da gewesen? Topp!  
Deshalb ...unsere Salate und das Drumherum in grün nur vom Keltenhof  
Filderstadt
- *Fette alte Ruh & Wildkräuter* 19  
Carpaccio vom Txogitxu mit schwarzem Trüffel,  
Wildkräuter und Crème fraîche
- *YellowFin Tuna & Spitzkohl* 22  
Croques Monsieur vom YellowFin Tuna,  
Lardo di Colonnata, Mimolette Käse,  
Bio-Ei Crème und Spitzkohlsaft
- *Foie Gras & Williams Birne* 24  
Pressé de foie gras mit Quatre Épices - Brioche,  
Zweierlei von der Williams Birne, Chutney  
und Kardamombirnensud

## Suppen

- *Hummer & Räucheraal* 15  
Hummer Bisque mit Räucheraal Croustini  
und geräuchertem Seehasen Kaviar
- *Petersilienwurzel,  
Blutwurst von Marcus Benser &  
der Gruß aus dem Schwabenlände* 12  
Petersilienwurzel Schaumsuppe,  
Verjus und Blutwurst-Apfel Maultäschle

## Zwischengerichte

- *Nordsee Pulpo & Pfaffenstück  
von der Freiland-Maispoularde* 24  
Gegrillter Pulpo mit glaciertem Pfaffenstück,  
braisiertem Romanasalat, Erbsen und Chorizo Fumet.

\* als Hauptgang 36

# *Vegetarier aller Länder vereinigt Euch!*

*- vegetarisch -*

## ► *Bio-Ei & Erdfrüchte*

60 Minuten Ei mit Erdfrüchte Ragout,  
Nussbutter-Kartoffelmousseline und Trüffelschaum

\* Vorweg 18

\* Haupt 28

*- vegan -*

## ► *Kichererbsen & Amalfi-Zitrone*

Kichererbsen-Tajine mit sautierten Waldpilzen,  
eingelegten Auberginen und orientalischen  
Amalfi-Salzzitronenfond

\* Vorweg 18

\* Haupt 28

## *Fisch ist angekommen...*

### ► *Havelzander & Champagnerkraut* 36

Kross gebratener Zander auf Champagnerkraut,  
glacierten Weintrauben,  
Nussbutter-Kartoffelmousseline und Limettenbutterjus

### ► *Bretonischer Rochen & Safran* 42

In Olivenöl confierter Rochenflügel,  
fermentierte Shiitake Pilze,  
geschmorter Petersilienwurzel und Yuzu-Safranfond

## *Fleisch ist unser Gemüse :)*

### ► *Fette alte Kuh & Poveraden* 68

Gegrilltes Rinderfilet mit gebratener Foie Gras,  
poelierte Poveraden und Perigord Trüffel

### ► *Peter's Farm Milchkalb & Wurzeln* 42

Bäckchen und glaciertes Herz Bries,  
Wurzelgemüse mit Brick-Lauchstrudel und Schmorfond

### ► *Mais Wachtel & Fregola Sarda* 36

Leicht geräucherte Wachtelbrust mit Fregola Sarda,  
geschmorter Schwarzwurzel und Estragon-Nage

## *Sweet Harmony*

- ▶ *Valrhona Schokolade & Williams Birne* 16  
Lauwarmer Schokoladen-Gâteau  
mit pochierter Birne und Sauerrahmeis
  
- ▶ *Zitrusfrüchte & Baba* 21  
Cassoulet von Zitrusfrüchten mit Kokosmilch-Kefir,  
Limettensorbet und Baba au ruhm
  
- ▶ *Vacherin Mont d'Or* 21  
& *La Ratte Kartoffel*  
Krosser Strudel vom Vacherin Mont d'Or,  
La Ratte Kartoffeln, Wildkräuter und Apfel-Trüffel  
Vinaigrette
  
- ▶ *Rohmilch & Chutneys* 24  
Rohmilch Käse vom Affineur Waltmann  
Hausgemachte Chutneys und Fruchtebrot

## **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*