

Reuters House Menü

Vorspeise / Starter

Büffelmozzarella mit marinierten Kirschtomaten, Kapern und Tiroler Speck
Buffalo mozzarella with marinated cherry tomatoes, capers and Tirol bacon

oder

Gebeizter Wildlachs mit Blini, Kaviar und Kresse
Marinated wild salmon with blini, caviar and cress

Zwischengang / Intermediate course

Ochsenschwanz Consommé mit Cappelletti
Ox tail consommé with cappelletti

Hauptgang / Main course

Kabeljau mit Erbsenpastasotto, Morcheln und pochiertem Ei
Cod with pea pastasotto, morels and poached egg

oder

Lammrücken im Zucchini-Auberginenmantel mit französischem Ziegenkäse,
Tomaten Basilikumragout und Olivengnocchi
*Rack of lamb, sheathed with zucchini & aubergine, with French goat's cheese,
tomato basil ragout and olive gnocchi*

Dessert

Schokoblondie mit zweierlei Himbeeren und Basiliumsorbet
White chocolate brownie with duet of raspberry and basil sorbet

oder


Französische Käseauswahl
French cheese selection

3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 38,90


4 Gänge (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert) 44,90

✓ = vegetarisch oder vegetarisch möglich / *vegetarian or vegetarian possible*
Auf Anfrage geben wir gern über Allergene Auskunft. / *Upon request we will tell you the allergens.*
Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer & in € / *All prices include sale taxes and are in €*


Vorspeisen / Starter

Büffelmozzarella mit marinierten Kirschtomaten, Kapern und Tiroler Speck 
Buffalo mozzarella with marinated cherry tomatoes, capers and Tirol bacon
10,90


Rindercarpaccio auf Salat mit Rucolapesto, Pinienkernen und Parmesan
Beef carpaccio on top of salad with arugula pesto with pine nuts and parmesan cheese
11,50

Duett vom Ziegenkäse mit Walnuss-Birnen-Feldsalat und Kürbiskernöl 
Duet of goat's cheese with walnut-pear-lamb's lettuce and pumpkin seed oil
11,50

Gebeizter Wildlachs mit Blini, Kaviar und Kresse
Marinated wild salmon with blini, caviar and cress
12,90


Pochiertes Ei Benedikt mit Sauce Hollandaise
und gebratenem Parmaschinken 
Poached egg benedict with sauce hollandaise and Parma ham
13,90

Vitello tonnato a la Reuters
14,50


Gebratene Jakobsmuscheln mit grünem Spargel,
Avocadotatar und Blutorange 
Braised scallops with green asparagus, avocado tartar and blood oranges
14,90

Austern, Fines de Claires
pro Auster 3,50

Suppe / Soup

Erbsenschaum mit Minze und Salsiccia Tortelloni 
Pea foam with mint and salsiccia tortelloni
6,90

Ochschwanz Consommé mit Cappelletti
Ox tail consommé with cappelletti
7,90

 = vegetarisch oder vegetarisch möglich / *vegetarian or vegetarian possible*
Auf Anfrage geben wir gern über Allergene Auskunft. / *Upon request we will tell you the allergens.*
Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer & in € / *All prices include sale taxes and are in €*

Pasta & Risotto

Gemelli mit Büffelmozzarella, Pesto,
getrockneten Tomaten und Rucola-Tomatensalat ✓
Gemelli pasta with buffalo mozzarella, pesto, dried tomatoes and arugula tomato salad
12,90

Linguine mit Gambas, Kirschtomaten und Hummerschaum
Linguine with prawns, cherry tomatoes and lobster foam
15,90

Pappardelle mit Rindfleischstreifen, Mozzarella und Waldpilzen ✓
Pappardelle with beef stripes, mozzarella and wild mushrooms
14,90

Linguine mit schottischem Wildlachs, grünem Spargel und Kirschtomaten ✓
Linguine with Scottish wild salmon, green asparagus and cherry tomatoes
15,90

½ Hummer auf Safranrisotto mit Gamba und Zucchini ✓
½ lobster on saffron risotto with prawns and zucchini
22,90

✓ = vegetarisch oder vegetarisch möglich / *vegetarian or vegetarian possible*
Auf Anfrage geben wir gern über Allergene Auskunft. / *Upon request we will tell you the allergens.*
Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer & in € / *All prices include sale taxes and are in €*

Fisch & Fleisch / Fish & meat

Schwarzfederhähnchenbrust auf Pastinakenpüree
mit Spinat und Bärlauchravioli

Black feather chicken breast on parsnips puree with spinach and wild garlic ravioli
18,90

Kabeljau mit Erbsenpastasotto, Morcheln und pochiertem Ei

Cod with pea pastasotto, morels and poached egg
22,90

Kalbs-Entrecôte "Strindberg" (Zwiebel-Senfkruste)
mit Kartoffelpüree und Bohnenragout

*Veal entrecote „strindberg“ (onion mustard crust)
with mashed potatoes and bean ragout*
22,90

Rumpsteak mit Kartoffel-Lauchgratin, geschmortem Wurzelgemüse
und Pfeffersauce

Rump steak with potato leek gratin, braised root vegetable and pepper sauce
22,50

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und lauwarmem Kartoffelsalat

Wiener Schnitzel (veal) / cranberries / warm potato salad
22,50

Lammrücken im Zucchini-Auberginenmantel mit französischem Ziegenkäse,
Tomaten Basilikumragout und Olivengnocchi

*Rack of lamb, sheathed with zucchini & aubergine, with French goat´s cheese,
tomato basil ragout and olive gnocchi*
24,50

Irishes Rinderfilet mit Waldpilzen und getrüffeltem Kartoffelpüree

Irish beef filet / wild mushrooms / truffled potato puree
27,50

✓ = vegetarisch oder vegetarisch möglich / *vegetarian or vegetarian possible*

Auf Anfrage geben wir gern über Allergene Auskunft. / *Upon request we will tell you the allergens.*
Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer & in € / *All prices include sale taxes and are in €*

Dessert

Joghurt Crème Brûlée mit Halva Parfait und Brombeeren

Yoghurt Crème Brûlée with halva parfait and blackberries

8,90

Dreierlei Tiramisu

Three kinds of tiramisu

8,90

Schokoblondie mit zweierlei Himbeeren und Basilkiumsorbet

White chocolate brownie with duet of raspberry and basil sorbet

8,90

Windbeutel mit Mandarinen und Minz-Teesorbet

Cream puff with tangerines and mint tea sorbet

8,90

Französische Käseauswahl

French cheese selection

10,90

✓ = vegetarisch oder vegetarisch möglich / *vegetarian or vegetarian possible*
Auf Anfrage geben wir gern über Allergene Auskunft. / *Upon request we will tell you the allergens.*
Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer & in € / *All prices include sale taxes and are in €*