

Reuters House Menü

Vorspeise / Starter

Büffelmozzarella / Cherrytomaten / Kapern / Tiroler Speck
Buffalo mozzarella / cherry tomatoes / capers / Tirol bacon

oder / or

Gebeizter Wildlachs / Blini / Kaviar / Brunnenkresse
Marinated wild salmon / blini / caviar / watercress

Zwischengang / Intermediate course

Bodenseezander / Grünkohl / Karotte
Pike-perch / kale / carott

Hauptgang / Main course

Skrei / Linsen / Kartoffel-Krenstampf / Eigelb
Winter cod / lentil / mashed potato horseradish / yolk

oder / or

Schwarzfederhähnchenbrust / Pastinaken / Chicorree / Blutwurstravioli
Black feather chicken breast / parsnips / chicory / blood sausage ravioli

Dessert

Windbeutel / Mandarinen / Minz-Teesorbet
Cream puff / tangerines / mint tea sorbet

oder / or

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 €*

Empfehlungen aus der Küche / *Recommandations from our kitchen*

Vorspeisen / Starter

Büffelmozzarella / Cherrytomaten / Kapern / Tiroler Speck 
Buffalo mozzarella / cherry tomatoes / capers / Tirol bacon

12,90

Gebeizter Wildlachs / Blini / Kaviar / Brunnenkresse
Marinated wild salmon / blini / caviar / watercress

15,90

Jakobsmuscheln / wilder Broccoli / Avocado / Blutorangen
Scallops / wild broccoli / avocado / blood oranges

16,90

Taube / Foie Gras / Kirschen / Schoko / Sellerie
Pigeon / foie gras / cherries / chocolate / celery

20,90

Hauptgänge / Main course

Schwarzfederhähnchenbrust / Pastinaken / Chicorree / Blutwurstravioli
Black feather chicken breast / parsnips / chicory / blood sausage ravioli

24,90

Skrei / Linsen / Kartoffel-Krenstampf / Eigelb
Winter cod / lentil / mashed potato horseradish / yolk

22,90

Eismeerforellen-Ravioli / geräuchertes Tomatencoulis / Wachtelei
Arctic trout ravioli / smoked tomato puree / quail egg

16,90

Kalbs-Entrecôte "Strindberg" / Kartoffelpüree / Bohnenragout
Veal entrecote "Strindberg" / potato puree / bean ragout

26,90

 = 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

Rindercarpaccio / Rucolapesto / Pinienkerne / Parmesan
Beef carpaccio / arugula pesto / pine nuts / parmesan cheese
12,90

Kalbstafelspitz / marinierte Rote Beete / Salat / Krenmousse ✓
Prime boiled veal / marinated beet root / salad / horseradish mousse
12,90

Ziegenkäse x2 / Walnuss-Birnen-Feldsalat / Kürbiskernöl ✓
Goat's cheese x2 / walnut pear lamb's lettuce / pumpkin seed oil
13,90

Pochiertes Ei Benedikt / Hollandaise / gebratener Parmaschinken / Trüffel ✓
Poached egg benedict / sauce hollandaise / parma ham / truffle
13,90

Austernvariation (6 Stück mit verschiedenen Toppings)
Oyster variation (6 with different toppings)
18,90


Suppe / Soup


Erbsenschaum / Minze / Salsiccia Tortelloni ✓
Pea foam / mint / salsiccia tortelloni
8,90


✓ = 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 €*

Hauptgang / Main course

Gemelli / Büffelmozzarella / Pesto / getrocknete Tomaten /
Rucola-Tomatensalat 
Gemelli pasta / buffalo mozzarella / pesto / dried tomatoes / arugula tomato salad
14,90

Pappardelle / Rindfleischstreifen / Mozzarella / Waldpilze 
Pappardelle / beef stripes / mozzarella / wild mushrooms
14,90

Safranrisotto / Gamba / ½ Hummer / Zucchini 
Saffron risotto / prawns / ½ lobster / zucchini
22,90

Rumpsteak / Kartoffel-Lauchgratin / geschmortes Wurzelgemüse /
Pfeffersauce
Rump steak / potato leek gratin / braised root vegetable / pepper sauce
22,50

Wiener Schnitzel / Preiselbeeren / lauwarmer Kartoffelsalat
Wiener Schnitzel (veal) / cranberries / potato salad
22,50

Glasiertes Karree von schottischem Lamm / Ratatouille / Olivengnocchi
Rack of Scottish lamb / ratatouille / olive gnocchi
26,50

Irishes Rinderfilet / Waldpilze / getrüffeltes 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 / Halva Parfait / Brombeeren
Yoghurt Crème Brûlée / halva parfait/ blackberry
8,90

Dreierlei Tiramisu
Three kinds of tiramisu
9,90

Schokoblondie / Himbeeren x2/ Basiliumsorbet
White chocolate brownie / raspberry x2 / basil sorbet
9,90

Windbeutel / Mandarinen / Minz-Teesorbet
Cream puff / tangerines / mint tea sorbet
9,90

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 €*