

Reuters House Menü

Vorspeise / Starter

Oktopus Carpaccio mit Mango, Fenchel und Zitrusfrüchten
Octopus carpaccio with mango, fennel and citrus fruits

oder

Leicht geräucherte Entenbrust mit Feldsalat und Balsamico-Feigen
Smoked duckbreast with lamb's lettuce and balsamic figs

Zwischengang / Intermediate course

Karotten-Ingwer-Orangen Suppe
Carrot-ginger-orange soup

Hauptgang / Main course

Kross gebratenes Wolfsbarschfilet
mit mediterranem Gemüse und Selleriepüree
Crispy fried sea bass with young spinach and duchess potatoes

oder

Perlhuhnbrust
mit Brokkoli und Kartoffelgratin
Guinea-fowl with broccoli and potato gratin

Dessert

Kleine Desserttrilogie „Reuters House“
Small dessert variation

oder

Kleine italienische Käseauswahl mit Brot
Small Italian cheese selection with bread and fig mustard

3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 34,90
4 Gänge (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert) 40,90

Vorspeisen / Starter


frische Austern fresh oyster	pro Auster per oyster	3,50
Burrata mit marinierten Tomaten ✓ <i>Burrata with marinated tomatoes</i>		10,50
Rindercarpaccio mit Rucola, Pesto, Pinienkernen und Parmesan <i>Beef carpaccio with arugula, pesto, pine nuts and parmesan cheese</i>		11,90
Gratinierter Ziegenkäse mit Roter Beete, Wildkräutern, Beeren und Walnüssen ✓ <i>Gratinated goat cheese with beet root, wild herbs, berries and walnuts</i>		12,90
Oktopus Carpaccio mit Mango, Fenchel und Zitrusfrüchten <i>Octopus carpaccio with mango, fennel and citrus fruits</i>		12,90
Leicht geräucherte Entenbrust mit Feldsalat und Balsamico-Feigen <i>Smoked duck breast with lamb's lettuce and balsamic figs</i>		12,90
Sashimi vom Thunfisch mit Avocado, Wakame, Sesam und japanischer Wasabi-Mayonnaise <i>Sashimi of tuna with avocado, wakame, sesame and Japanese wasabi mayonnaise</i>		14,90
Salat von Hummer, Oktopus und Garnele auf Avocado und Melone <i>Salad of lobster octopus and prawn on avocado and melon</i>		14,90

Suppe / Soup

Tomatensuppe mit Croutons ✓ <i>Tomato soup with croutons</i>		5,90
Karotten-Ingwer-Orangen Suppe ✓ <i>Carrot-ginger-orange soup</i>		7,90

Hauptgänge / Main course

Pasta

Schwarze Linguine mit Oktopus und Garnelen <i>Black linguine with octopus and prawns</i>	17,90
Tagliatelle mit toskanischem Kalbsragout <i>Tagliatelle with Tuscan veal stew</i>	14,90
Getrübte Tagliolini mit Rindfleischstreifen und Spinat  <i>Truffled Tagliolini with beef stripes and spinach</i>	14,90
Linguine mit ½ ausgelösetem Hummer <i>Linguine with ½ lobster without shell</i>	24,90

Fisch

Kross gebratenes Wolfsbarschfilet mit mediterranem Gemüse und Selleriepüree <i>Crispy fried sea bass with young spinach and duchess potatoes</i>	24,90
Gamberoni in Knoblauchsauce mit Wildkräutersalat <i>Gamberoni in garlic sauce with wild herb salad</i>	22,90

Tagesfisch Tagespreis

Fleisch

Perlhuhnbrust mit Brokkoli und Kartoffelgratin <i>Guinea-fowl with broccoli and potato gratin</i>	19,90
Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat <i>Wiener schnitzel (veal) with lukewarm potato salad</i>	20,90
Schottisches Lammkarree mit Kartoffelgratin und Ratatouille <i>Scottish rack of lamb under a pistachio crust on vegetable stew</i>	26,90
Argentinisches Rumpsteak (220g) mit Bratkartoffeln, Pfeffersauce, Salat oder Gemüse <i>Argentinian Rump steak with fried potatoes, pepper sauce, salad or vegetables</i>	22,90
Black Angus Rinderfilet unter einer Pistazienkruste mit Selleriepüree und Gemüse <i>Angus beef filet under pistachio crust with celery puree and vegetables</i>	27,90

 = 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 €*

Dessert

Kleine Desserttrilogie „Reuters House“ <i>Small dessert variation</i>	7,90
Mascarponecrème mit Beeren <i>Mascarpone cream with berries</i>	7,90
Crème Brûlée <i>Crème brûlée</i>	7,90
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	7,90
Kleine italienische Käseauswahl mit Brot <i>Small Italian cheese selection with bread</i>	11,90

Unsere Empfehlung zum Dessert

Tasse Kaffee		2,30
Espresso		2,20
Cappuccino		2,50
Francoli Grappa 40°	2cl	3,90
Francoli Grappa Riserva 3 Jahre	2cl	4,90
Schladerer Williams Birne	2cl	4,20
Schladerer Himbeergeist	2cl	4,20
Ramazotti	2cl	4,50
Averna	2cl	4,50
Jägermeister Manifest	2cl	5,20