

Reuters House Menü

Vorspeise / Starter

Rindercarpaccio mit Wildkräutersalat,
Rucolapesto, Pinienkernen und Parmesan
Beef carpaccio with salad of wild herbs, arugula pesto, pine nuts and parmesan cheese

oder

Burrata mit Salat, marinierten Tomaten und Erdbeeren
Burrata with salad, marinated tomatoes and strawberries

Zwischengang / Intermediate course

Saiblingsfilet auf Pastinakenpüree mit Waldorf Salat
Char fillet on parsnip puree with Waldorf salad

Hauptgang / Main course

Kross gebratenes Skreifilet mit Erbsenrisotto und Morcheln
Crispy fried skrei (cod) fillet with peas risotto an morels

oder

Lammkarree mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille
Rack of lamb with rosemary potatoes and ratatouille

Dessert

Crème Brûlée
Crème brûlée

oder

Kleine französische Käseauswahl mit Brot und Feigensenf
Small French cheese selection with bread and fig mustard

3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 38,90
4 Gänge (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert) 44,90

Vorspeisen / Starter

Burrata mit Salat, marinierten Tomaten und Erdbeeren [✓] <i>Burrata with salad, marinated tomatoes and strawberries</i>	12,90
Rindercarpaccio mit Wildkräutersalat, Rucolapesto, Pinienkernen und Parmesan <i>Beef carpaccio with salad of wild herbs, arugula pesto, pine nuts and parmesan cheese</i>	11,50
Mariniertes Ziegenkäsesäckchen mit Wildkräutersalat und Melone [✓] <i>Marinated goat cheese bag with salad of wild herbs and melon</i>	12,90
Geräuchertes Duett von Schwert- und Thunfisch mit Mango-Gurken Salsa <i>Smoked duet of swordfish and tuna with mango cucumber salsa</i>	14,90
Saiblingsfilet auf Pastinakenpüree mit Waldorf Salat <i>Char fillet on parsnip puree with Waldorf salad</i>	14,90
Iberico Bäckchen mit Waldpilzen und getrüffeltem Kartoffelstampf <i>Iberico cheeks with wild mushrooms and truffled mashed potatoes</i>	14,90
frische Austern fresh oyster	pro Auster per oyster 3,50

Suppe / Soup

Erbsenschaum mit Fenchel Salsiccia [✓] <i>Peas foam with Italien fennel sausage</i>	7,90
---	------

Hauptgänge / Main course

Pasta

Steinpilzravioli mit geschmorten Ibericobäckchen ✓
 Waldpilze, Zwiebel, Tomaten, Rucola, Kräuterjus, Trüffelschaum 17,90
*Porcini ravioli with braised Iberico cheeks,
 Wild mushrooms, onions, tomatoes, herb sauce, truffle foam*

Linguine mit Gambas ✓
 Kirschtomaten, Rucola, Zwiebel, Knoblauch, Kräuter 15,90
*Linguine with prawns,
 Cherry tomatoes, arugula, onions, garlic, herbs*

Tagliatelle mit Rindfleischstreifen ✓
 Mozzarella, Kirschtomaten, Babyspinat, Waldpilze, Trüffelschaum 14,90
*Tagliatelle with beef stripes,
 Mozzarella, cherry tomatoes, baby spinach, wild mushrooms, truffle foam*

Spinat Ricottaravioli ✓
 Aubergine, Oliven, Tomaten 12,90
*Spinach ricotta ravioli,
 Aubergine, olives, tomatoes*

Fisch

Kross gebratenes Skreifilet mit Erbsenrisotto und Morcheln 24,90
Crispy fried skrei (cod) fillet with peas risotto an morrel

Fleisch

Lammkarree mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille 24,90
Rack of lamb with rosemary potatoes and ratatouille

Argentinisches Rumpsteak mit Spitzkohl und Kartoffelgratin 24,50
Argentinian Rump steak with cabbage and potato gratin

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Schmand Salat 23,50
Wiener schnitzel (veal) with fried potatoes and cucumber sour cream salad

Angus Rinderfilet mit Spinat und Kartoffelstampf 27,50
Angus beef filet with spinach and mashed potatoes

Dessert

Crème Brûlée <i>Crème brûlée</i>	7,90
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	7,90
Cheesecake mit Yuzusorbet <i>Cheesecake with yuzu sorbet</i>	8,90
Kleine französische Käseauswahl mit Brot und Feigensenf <i>Small French cheese selection with bread and fig mustard</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