

Reuters House Weihnachtsmenü

Vorspeise / Starter

Tatar vom Rind mit Kapern, Shisokresse und Tomatenkompott
Beef tartar with capers, shiso cress and tomatoes

oder

Duett vom Ziegenkäse mit Wildkräutersalat
Duet of goat 's cheese with wild herb salad

Zwischengang / Intermediate course

Gebratene Jakobsmuscheln auf getrüffeltem Selleriepüree
Grilled scallops on truffled celery puree

Hauptgang / Main course

Wilder Loup de mer auf Saltimbocca von grünem Spargel mit Rosmarinkartoffeln
Wild sea bass on saltimbocca of green asparagus with rosemary potatoes

oder

Rosa gebratene Tranchen vom Hirsch mit Steinpilzgnocchi und Wirsing in Crème fraîche
Pink fried tranches of deer with porcini gnocchi and savoy in crème fraîche

oder

Weihnachtsgans auf Apfelrotkohl mit Kartoffelknödel und kandierten Maronen
Christmas goose on red cabbage with potato dumplings and candied chestnuts

Dessert

Weihnachtliche Crème Brûlée mit Christstolleneis und Cranberrykompott
Christmas crème brûlée with christstollen ice cream and cranberries

oder

Getrüffelter Bauerngouda mit Feigensenf und Trauben
Truffled gouda with fig mustard and grapes

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

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

Vorspeisen / Starter


Karamellierter Burrata auf Oxsenherztomatencarpaccio mit Oliven-Trüffeltapenade ✓ <i>Caramelized burrata on ox tomato carpaccio with olive truffle mousse</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
Duett vom Ziegenkäse mit Wildkräutersalat ✓ <i>Duet of goat's cheese with wild herb salad</i>	12,90
Carpaccio von Jakobsmuschel und Wildlachs mit mariniertem Gemüsesalat <i>Carpaccio of scallop and wild salmon with marinated vegetable salad</i>	14,90
Tatar vom Rind mit Kapern, Shisokresse und Tomatenkompott <i>Beef tartar with capers, shiso cress and tomatoes</i>	16,90
Jakobsmuscheln auf getrüffeltem Selleriepüree und Passe Pierre <i>Scallops with truffled celery puree and salicorn</i>	14,90
Gebeizter Lachs mit Crème Fraîche-Kaviar und Rote Beete Mousse <i>Marinated Salmon with crème fraiche caviar and beet root mousse</i>	14,90
Iberico Bäckchen mit Waldpilzen und Selleriepüree <i>Iberico cheeks with wild mushrooms and celery puree</i>	14,90
frische Austern fresh oyster	pro Auster per oyster 3,50


Suppe / Soup


Maronensüppchen unter einer Gin-Haube mit Parmaschinkenchips ✓ <i>Chestnutsoup with Parma ham chips</i>	7,90
Thai Basilikumsuppe mit Zitronengras und asiatischen Gemüseteigtaschen ✓ <i>Thai basil soup with lemon grass and Asian vegetable dumplings</i>	6,90


Hauptgänge / Main course

Pasta

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

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

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

Spinat Limonenravioli mit Jakobsmuscheln und Wildlachs  16,90
 Zucchini, Tomaten, Zwiebel, Rucola, beurre blanc
Spinach lime ravioli with scallops and wild salmon,
zucchini, tomatoes, onions, arugula, beurre blanc

Fisch

Wilder Loup de mer auf Saltimbocca von grünem Spargel
 mit Rosmarinkartoffeln 24,90
Wild sea bass on saltimbocca of green asparagus with rosemary potatoes

Kross gebratenes Zanderfilet auf karamellisiertem Spitzkohl
 mit Kartoffel-Gurkenstampf 24,90
Crispy fried perch fillet on caramelized white cabbage with mashed cucumber potaoes

Fleisch

Weihnachtsgans auf Apfelrotkohl mit Kartoffelknödel und kandierten Maronen 22,90
Christmas goose on red cabbage with potato dumplings and candied chestnuts

US Rumpsteak mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse 26,50
US Rump steak with rosemary potatoes and mediterranean vegetables

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Schmand Salat 22,90
Wiener schnitzel (veal) with fried potatoes and cucumber sour cream salad

Rosa gebratene Tranchen vom Hirsch mit Steinpilzgnocchi
 und Wirsing in Crème fraîche 29,50
Pink fried tranches of deer with porcini gnocchi and savoy in crème fraiche

Angus Rinderfilet mit Saltimbocca von grünem Spargel
 und Kartoffelgratin 27,50
Angus beef filet with saltimbocca of green asparagus and potato gratin

Dessert

Weihnachtliche Crème Brûlée mit Christstolleneis und Cranberrykompott <i>Christmas crème brûlée with christstollen ice cream and cranberries</i>	8,90
Tiramisu mit Tonkabohneis <i>Tiramisu with mascarpone ice cream and fresh berries</i>	8,90
Cranberry Cheesecake mit Yuzusorbet <i>Cranberry cheesecake with yuzu sorbet</i>	8,90
Muscovado-Panna cotta mit Himbeersorbet und Lebkuchenerde <i>Muscovado panna cotta with raspberry sorbet and gingerbread dirt</i>	8,90
Mousse von der Valhrona Schokolade mit Zimtkirschen und Cassisorbet <i>Baked plum tarte with tonka bean ice cream</i>	8,90
Tête de Moine mit rotem Feigensenf und Trauben <i>Tête de moine with red fig mustard and grapes</i>	10,90
Getrüffelter Bauerngouda mit Brot und Feigensenf <i>Truffled farmers gouda 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