

## 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**

Büffelmozzarella auf Ochsenherztomatencarpaccio  
mit Oliven-Trüffeltapenade  
*Buffalo mozzarella on ox tomato carpaccio with olive truffle mousse*

### Zwischengang / Intermediate course

Jakobsmuscheln auf getrüffeltem Selleriepüree und Passe Pierre  
*Scallops with truffled celery puree and salicorn*

### Hauptgang / Main course

Kross gebratenes Skreifilet auf Parmesanrisotto und Wokgemüse  
*Crispy fried skrei (cod) fillet on parmesan risotto an wok vegetables*

**oder**

Barbarie Entenbrust auf geschmortem Spitzkohl mit Ofentomaten  
und Kartoffelgratin  
*Barbarie duck breast on cabbage with oven tomatoes and potato gratin*

### Dessert



Orangen Cheesecake mit Yuzusorbet  
*Orange cheesecake with yuzu sorbet*

**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

|  |                               |
|--|-------------------------------|
| Büffelmozzarella auf Oxsenherztomatencarpaccio<br>mit Oliven-Trüffeltapenade  | 12,90                         |
| <i>Buffalo mozzarella on ox tomato carpaccio with olive truffle mousse</i>   |                               |
| Rindercarpaccio mit Wildkräutersalat,<br>Rucolapesto, Pinienkernen und Parmesan  | 11,50                         |
| <i>Beef carpaccio with salad of wild herbs, arugula pesto, pine nuts and parmesan cheese</i>   |                               |
| Duett vom Ziegenkäse mit Wildkräutersalat                                     | 12,90                         |
| <i>Duet of goat's cheese with wild herb salad</i>  |                               |
| Tatar von frischem Wildlachs mit Kaviar und Crème fraîche<br>auf mariniertem Gemüsesalat   | 14,90                         |
| <i>Tatar of wild salmon with caviar and crème fraiche on marinated vegetable salad</i>   |                               |
| Tatar vom Rind mit Kapern, Shisokresse und Tomatenkompott  | 16,90                         |
| <i>Beef tartar with capers, shiso cress and tomatoes</i>   |                               |
| Jakobsmuscheln auf getrüffeltem Selleriepüree und Passe Pierre   | 14,90                         |
| <i>Scallops with truffled celery puree and salicorn</i>  |                               |
| Carpaccio von der Jakobsmuschel mit gebeiztem Lachs und Rote Beete Salat   | 14,90                         |
| <i>Carpaccio of scallops with marinated salmon and beet root salad</i>   |                               |
| Iberico Bäckchen mit Waldpilzen und Selleriepüree  | 14,90                         |
| <i>Iberico cheeks with wild mushrooms and celery puree</i>   |                               |
| frische Austern<br>fresh oyster  | pro Auster<br>per oyster 3,50 |

### Suppe / Soup

|  |      |
|--|------|
| Karotten-Kürbisschaumsuppe mit Ravioli und frischem Salbei              | 7,90 |
| <i>Carrots-pumpkin soup with ravioli and fresh sage</i>  |      |
| Thai Basilikumsuppe mit Zitronengras und asiatischen Gemüseteigtaschen  | 6,90 |
| <i>Thai basil soup with lemon grass and Asian vegetable dumplings</i>  |      |

## 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, beurre blanc 15,90  
*Linguine with prawns,  
 Cherry tomatoes, arugula, onions, garlic, herbs, beurre blanc*

#### Tagliatelle mit Rindfleischstreifen ✓

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

#### Spinat Limonenravioli mit Jakobsmuscheln und Wildlachs ✓

Zucchini, Tomaten, Zwiebel, Rucola, beurre blanc 16,90  
*Spinach lime ravioli with scallops and wild salmon,  
 zucchini, tomatoes, onions, arugula, beurre blanc*

### Fisch

Gebratenes Wildlachsfilet mit Wasabi Kartoffelstampf und Kaiserschoten 22,90  
*Fried wild salmon with mashed potatoes with wasabi and sugar snap*

Kross gebratenes Skreifilet auf Parmesanrisotto und Wokgemüse 24,90  
*Crispy fried skrei (cod) fillet on parmesan risotto an wok vegetables*

### Fleisch

Barbarie Entenbrust auf geschmortem Spitzkohl mit Ofentomaten und Kartoffelgratin 24,90  
*Barbarie duck breast on cabbage with oven tomatoes and potato gratin*

Argentinisches Rumpsteak mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse 24,50  
*Argentinian Rump steak with rosemary potatoes and mediterranean vegetables*

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

Rosa gebratenes Kalbssteak mit Wokgemüse und Kartoffelgratin 24,50  
*Pink fried veal steak with wok vegetables and potato gratin*

Angus Rinderfilet mit Steinpilzgnocchi und Wirsing in Crème fraîche 27,50  
*Angus beef filet with porcini gnocchi and savoy in crème fraîche*

✓ = 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

|  |       |
|--|-------|
| Crème Brûlée mit weißem Schokoladenparfait<br><i>Crème brûlée with white chocolate parfait</i>                             | 8,90  |
| Tiramisu mit Tonkabohneneis<br><i>Tiramisu with tonka bean ice cream</i>   | 8,90  |
| Orangen Cheesecake mit Yuzusorbet<br><i>Orange cheesecake with yuzu sorbet</i>   | 8,90  |
| Dreierlei von der Himbeere<br><i>Three times raspberry</i>   | 8,90  |
| Mousse von der Valrhona Schokolade mit Cassissorbet<br><i>Valrhona chocolate mousse with cassis sorbet</i>                 | 8,90  |
| Old Amsterdamer mit rotem Feigensenf und Trauben<br><i>Old Amsterdamer with red fig mustard and grapes</i>                 | 10,90 |
| Kleine französische Käseauswahl mit Brot und Feigensenf<br><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 |