

Reuters House Menü

Rindertartar / gebackenes Wachtelei / Wasabi
Beef tartar / baked quail egg / wasabi

Kalte mallorquinische Gemüsesuppe / Serrano Schinken / Kirschen
Cold Majorcan vegetable soup / serrano ham / cherries

Gnocchi / Pfifferlinge / karamellierte Foie gras / Blunz'n
Gnocchi / chanterelle / caramelized foie gras / blood sausage

Loup de mer / Tomaten-Rucola Spinat / Zitronenfettuccine
Sea bass / tomato arugula spinach / lemon fettuccine

oder

Glasiertes Karree von schottischem Lamm / Thymianpfirsich / Olivenpüree
Rack of Scottish lamb / thyme peach / olive puree

Schokoladencheesecake / Beerenragout / Zitronensabayon
Chocolate cheesecake / peach ragout / lemon sabayon

3 Gänge (Rindertartar / Hauptgang / Dessert) 38,90
4 Gänge (ohne Gazpacho) 47,90
5 Gänge 55,00

3 courses (beef tartar / main course / dessert) 38,90
4 courses (without gazpacho) 47,90
5 courses 55,00

✓ = 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 €*

Reuters House Fisch Menü

Kalte Kartoffel Lauch Suppe / Taschenkrebs / Bärlauchöl
Cold potato leek soup / crab / wild garlic oil

Blinis / hausgebeizter Wildlachs / Rote Beete Crème fraîche / Kaviar
Blini / marinated wild salmon / beet root crème fraîche / caviar

Mojito Sorbet

Steinbutt Wildfang / Safran Pastasotto / Meeresfrüchte
Wild turbot / saffron pastasotto / sea food

Passionsfruchtterrine / Luftschokolade / Kirschen
Passion fruit terrine / air chocolate / cherry

55,00 € pro Person / *per person*
ab 2 Personen

✓ = 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 Reuters House Küche

Vorspeisen / Starters

Ziegenkäsemousse / Wassermelone x2 / Vitamine / Feigen ✓
Goat's cheese mousse / watermelon x2 / salad / figs
13,90

Jakobsmuschelragout / Foie gras / Petersilienwurzel
Scallops / foie gras / parsley root
16,90

Austern Variation
Oyster variation
18,90

Zwischengang / Intermediate course

Kartoffel Minz Ravioli / Endivie "Caesar" / Nussbutter ✓
Potato mint ravioli / endive „Caesar“ / nut butter
16,50

Hauptspeisen / Main course

Pfifferlingsrisotto / Eismeerforelle / Rettich / Frisee / getrockneter Hallimasch ✓
Chanterelles risotto / sea trout / radish endive / dried honey fungus
19,50

Perlhuhnbrust / Karotte x2 / Steinpilze / Topfengnocchis
Guinea fowl / carrots x2 / porcini mushroom / gnocchi
26,50

Seeteufel / Ratatouille / Rucola / Kartoffel-Zwiebelmousseline
Monkfish / ratatouille / arugula / potato onion mousseline
28,90

✓ = 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 klassisch

Beef carpaccio

12,90

Kalbstafelspitz BBQ / Krenmousse / Frankfurter grüne Sauce

Prime boiled beef BBQ / horseradish mousse / Frankfurter green sauce

12,90

Lauwarmer grüner Spargel / pochiertes Ei / Parmaschinken / Sommertrüffel 

Warm green asparagus / poached egg / Parma ham / summer truffle

12,90

Sashimi vom Thunfisch / Glasnudelsalat / Avocado

Sashimi of tuna / cellophane noodle salad / avocado

14,90

Rindertartar / gebackenes Wachtelei / Wasabi

Beef tartar / baked quail egg / wasabi

17,50

Europäischer Hummer / Tomatenmousse / Sellerie x2 / Salatherzen

European lobster / tomato mousse / celery x2 / saladhearts

19,50

Suppe / Soup

Waldpilzconsommée / Ochschwanz-Tortellini

Wild mushroom soup / oxtail tortellini

9,90

Waldpilzconsommée/ Pilze / Gemüsestreifen 

Wild mushroom soup / mushrooms / vegetable stripes

7,90

 = 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 €*

Hauptgänge

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

Penne "Carbonara" / geräucherter Aal / Wachtelei ✓
Penne "carbonara" / smoked eel / quail egg
16,90

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

Rumpsteak / Paprika-Spitzkohl / kalte Gurken Joghurt Sauce /
Kartoffel Schnittlauch Stampf
*Rump steak / Peppers & cabbage / cold cucumber yoghurt sauce /
mashed chives potatoes*
22,50

Geschmorte Kalbsschulter / Kartoffelpüree / Zwiebelsauce / Gurkensalat
Braised veal shoulder / potato puree / onion sauce / cucumber salad
22,50

Glasiertes Karree von schottischem Lamm / Thymianpfirsich / Olivenpüree
Rack of Scottish lamb / thyme peach / olive puree
24,50

Loup de mer / Tomaten-Rucola Spinat / Zitronenpasta
Sea bass / tomato arugula spinach / lemon pasta
25,90

Irishes Rinderfilet / Waldpilze / Basilikum-Tomaten-Gnocchi /
weißer Pfefferschaum
Irish beef filet / wild mushrooms / basil tomato gnocchi / white pepper foam
29,50

✓ = 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

Schokolade x3 / Mascarpone / Kirschen
Chocolate x3 / mascarpone / cherries
9,90

Dreierlei Tiramisu „Reuters House“
Tiramisu „Reuters House“
9,90

Pavlova / Buttermilchcreme / Beeren
Pavlova / butter milk cream / berries
9,90

Minzparfait / Nougat Mousse / Erdbeer-Basilikum
Mint parfait / nougat mousse/ strawberry basil
10,90

Karamellierte Zitronentarte / Zitronengras eis
Caramelized lemon cake / lemongrass ice cream
12,90

Brie de Meaux im Brotteig gebacken / Feigensenf / Sommertrüffel
Brie de Meaux baked in bread dough / fig mustard / summer truffle
14,90

✓ = 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 €*