

Reuters House Menü

Vorspeise / Starter

Duett vom Rindertatar mit Bio Ei und Gazpacho
Duett of beef tatar with egg and gazpacho

oder

Gebratene Jakobsmuscheln mit Pfifferlingen und Kaiserschoten
Fried scallops with chanterelles and snow peas

Zwischengang / Intermediate course

Marinierter Ziegenkäse im Brikteig auf Artischocken und Tomaten
Marinated goat's cheese in brik on artichoke and tomato

Hauptgang / Main course

Wilder Loup de mer mit Ingwerkartoffeln und Passe Pierre
Wild sea bass with ginger potatoes and salicornia

oder

Saltimbocca von der Perlhuhnbrust auf grünem Spargel mit Kartoffelgratin
Saltimbocca of guineafowl on green asparagus with potato gratin

Dessert

Crème Brûlée mit Halva Parfait und Kirschen
Crème Brûlée with halva parfait and cherries

oder

Französische Käseauswahl
French cheese selection

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

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

🌱 = 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

Salat mit Büffelmozzarella und marinierten Ochsenherztomaten 

Salad with buffalo mozzarella and marinated ox tomatoes

10,90

Rindercarpaccio mit Wildkräutersalat, Rucolapesto,
Pinienkernen und Parmesan

Beef carpaccio with salad of wild herbs, arugula pesto, pine nuts and parmesan cheese

11,50

mit gebratenen Pfifferlingen

with fried chanterelles

14,90

Wildkräutersalat mit Himbeervinaigrette, Cashewkernkrokant

und Duett vom Ziegenkäse 

*Salad of wild herbs with raspberry vinaigrette,
cashew croquant and duet of goat's cheese*

12,50

Vitello tonnato

12,50

Duett vom Rindertatar mit Bio Ei und Gazpacho

Duett of beef tatar with egg and gazpacho

14,90

Sashimi vom Thunfisch mit Avocado, Sesam Wakame und Wasabi

Sashimi of tuna with avocado, sesame wakame and wasabi

14,50

Gebratene Jakobsmuscheln mit Pfifferlingen und Kaiserschoten

Fried scallops with chanterelles and snow peas

14,90

Geschmorte Iberico Bäckchen mit getrüffeltem Kartoffelstampf
und Waldpilzen

Braised iberico cheeks with truffled mashed potatoes and wild mushrooms

14,90

frische Austern

pro Auster 3,50

 = 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 €*

Suppe / Soup

Pfifferlingsschaum ✓

Chanterelle foam soup

6,90

Zart geeiste Gazpacho

Delicately iced gazpacho

6,90

Hauptgänge / Main course

Pasta & Risotto

Cremige Pfifferlingslinguine mit Basilikumschaum ✓

Creamy chanterelle linguine with basil foam

14,90

Linguine mit Gambas, Kirschtomaten und Hummerschaum

Linguine with prawns, cherry tomatoes and lobster foam

15,90

Pappardelle mit Rindfleischstreifen, Mozzarella und Waldpilzen ✓

Pappardelle with beef stripes, mozzarella and wild mushrooms

14,90

Spinat Ricotta Ravioli mit Entenbrust,

geröstete Paprika und Kirschtomaten ✓

Spinach ricotta cheese ravioli with duckbreast, peppers and cherry tomatoes

15,90

Schottischer Wildlachs auf Mango Limetten Risotto

mit Kirschtomaten und Passe Pierre ✓

Scottish wild salmon on mango limes risotto with cherry tomatoes and salicornia

18,90

Kurz gebratenes Thunfischfilet auf Safranrisotto

mit gerösteter Paprika ✓

Short-fried tuna on saffron risotto with roasted peppers

22,90

✓ = 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 €*

Fisch & Fleisch

Rumpsteak mit Rosmarinkartoffeln und Saltimbocca von grünem Spargel
Rump steak with rosemary potatoes and saltimbocca of green asparagus
22,50

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

Wilder Loup de mer mit Ingwerkartoffeln und Passe Pierre
Wild sea bass with ginger potatoes and salicornia
24,90

Saltimbocca von der Perlhuhnbrust auf grünem Spargel mit Kartoffelgratin
Saltimbocca of guineafowl on green asparagus with potato gratin
21,50

Rosa gebratenen Tranchen vom Kalbsrücken mit Steinpilzgnocchi
und Kaiserschoten und Kirschtomaten
Pink roasted veal tranches with porcini gnocchi and saltimbocca of green asparagus
24,90

Angus Rinderfilet mit gebratenen Pfifferlingen
und getrüffeltem Kartoffelstampf
Irish beef filet with fried chanterelles and truffled mashed potatoes
27,50

Dessert

Crème Brûlée mit Halva Parfait und Kirschen

Crème Brûlée with halva parfait and cherries

8,90

Tiramisu mit Mascarponeeis und frischen Beeren

Tiramisu with mascarpone ice cream and fresh berries

8,90

Schokoladenkuchen mit Melone und Pistaziencrèmeis

Chocolate cake with melon and pistachio icecream

8,90

Sorbet Variation mit frischem Beerensalat

Sorbet variation with fresh berry salad

8,90

Cheesecake mit Erdbeeren und Tonkabohneneis

Cheesecake with strawberries and tonka bean ice cream

8,90

Französische Käseauswahl

French cheese selection

10,90