

# 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 Pistaziencrèmeeis

*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