



RESTAURANT
REUTERS HOUSE

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 winter 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

V = 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 €