

## Reuters House Menü

### Vorspeise / Starter

Burrata gefüllt mit Tomatenmousse auf Wildkräutersalat  
*Burrata filled with tomato mousse on wild herbs salad*

**oder / or**

Avocadoragout mit Jakobsmuschelcarpaccio und Salat  
*Avocado ragout with scallop carpaccio and salad*

### Zwischengang / Intermediate course

Rinderconsommé mit Kräuterflädle  
*Beef consommé with stripes of herb crêpe*

### Hauptgang / Main course

Rosa gebratene Barbarie Flugentenbrust  
mit Selleriepüree, Zucchini, glasierten Kastanien und Portwein-Kirschsauce  
*Pink roasted Barbarie duck breast  
with celery puree, zucchini, glazed chestnuts and port wine cherry sauce*

**oder / or**

Gebratenes Skrei Filet (Winterkabeljau)  
mit Chorizoschuppen, Selleriepüree und Zuckerschoten  
*Fried Skrei fillet (winter cod) with chorizo flakes, celery puree and mangetouts*

### Dessert

Kastanienparfait mit Feigen und glasierten Kastanien  
*Chestnut parfait with figs and glazed chestnuts*

**oder / or**


Trio vom Käse mit Feigensenf und Feigenbrot  
*Trio of cheese with fig mustard and fig bread*

3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 39,90  
4 Gänge (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert) 46,90  
*3 courses (starter, main course, dessert) 39,90  
4 courses (starter, intermediate course, main course, dessert) 46,90*

### Vorspeisen / Starter

frische Austern mit Saiblings Kaviar fresh oyster with arctic char caviar	pro Auster per oyster	3,50
Burrata gefüllt mit Tomatenmousse auf Wildkräutersalat  <i>Burrata filled with tomato mousse on wild herbs salad</i>		11,90
Rindercarpaccio mit Rucola, Pesto, Parmesan und Pinienkernen <i>Beef carpaccio with rocket, pesto, parmesan and pine nuts</i>		11,90
Karamelisierter Ziegenkäse mit Orangen, Wildkräutersalat und Walnüssen  <i>Caramelized goat cheese with blood oranges, wild herb salad and walnuts</i>		12,90
Avocadoragout mit Jakobsmuschelcarpaccio und Salat <i>Avocado ragout with scallop carpaccio and salad</i>		14,90
Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat mit Brombeeren und Senf-Sauce <i>Smoked duck breast on lamb's lettuce with blackberries and mustard sauce</i>		12,90
Thunfischtatar mit Mango und Chili <i>Tuna tartare with mango and chili</i>		14,90
Tataki vom Kalb mit Sesam, Lauchzwiebel und Sojacrème <i>Tataki of veal with sesame, spring onion and soy cream</i>		12,90

### Suppe / Soup

Kartoffel-Lauch-Suppe mit gebeiztem Wildlachs  <i>Potato leek soup with marinated salmon</i>		7,90
Rinderconsommé mit Kräuterflädle <i>Beef consommé with stripes of herb crêpe</i>		7,90

## Hauptgänge / Main course

### Pasta

Tagliatelle mit Rindfleischstreifen und Babyspinat <i>Tagliatelle with beef stripes and baby spinach</i>	14,90
Tagliolini auf Fonduekäse mit frischem Trüffel ✓ <i>Tagliolini on fondue cheese with fresh truffle</i>	16,90
Linguine mit Flusskrebssen und Zucchini <i>Linguine with crayfish and zucchini</i>	15,90
Linguine mit Gambas, Cherrytomaten und Kräuterseitlingen ✓ <i>Linguine with gambas, cherry tomatoes and mushrooms</i>	15,90
Cremiges Risotto mit Hokkaidokürbis ✓ <i>Creamy risotto with orange Hokkaido squash</i>	14,90

### Fisch

Gebratenes Skrei Filet (Winterkabeljau) mit Chorizoschuppen, Selleriepüree und Zuckerschoten <i>Fried Skrei fillet (winter cod) with chorizo flakes, celery puree and mangetouts</i>	24,90
Tagliata vom Thunfisch mit Wakamesalat und Wasabi-Kartoffel-Crème <i>Tagliata of tuna with wakame salad and wasabi potato cream</i>	24,90

### Fleisch

Wiener Schnitzel auf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Gurkensalat <i>Wiener Schnitzel on fried potatoes with bacon and onion, served with cucumber salad</i>	20,90
Argentinisches Rinderfilet (200g) mit Kartoffelgratin, Minikarotten und Morchelsauce <i>Argentine fillet of beef (200g) with potato gratin, mini carrots and morel sauce</i>	27,90
Neuseeländisches Lammkarree mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln <i>New Zealand lamb loin with ratatouille and rosemary potatoes</i>	24,90
Argentinisches Rumpsteak (220g) unter einer Senf-Zwiebelkruste mit Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Grillgemüse <i>Argentinian rump steak (220g) under a mustard-onion crust with fried potatoes with bacon and onions, served with grilled vegetables</i>	22,90
Rosa gebratene Barbarie Flugentenbrust mit Selleriepüree, Zucchini, glasierten Kastanien und Portwein-Kirschsauce <i>Pink roasted Barbarie duck breast with celery puree, zucchini, glazed chestnuts and port wine cherry sauce</i>	24,90

✓ = 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 €*

## Dessert

Kleine Desserttrilogie „Reuters House“ <i>Small dessert variation</i>	8,90
Mousse au chocolate mit Schokoladensplittern <i>Mousse au chocolate with chocolate chunks</i>	7,90
Kastanienparfait mit Feigen und glasierten Kastanien <i>Chestnut parfait with figs and glazed chestnuts</i>	8,90
Crème Brûlée <i>Crème brûlée</i>	7,90
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	7,90
Trio vom Käse mit Feigensenf und Feigenbrot <i>Trio of cheese with fig mustard and fig bread</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