

REINHARD'S
POSTSTRASSE 28
10178 BERLIN
030 / 24 25 295
www.reinhardts.de

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für alle Teilnehmer.
Selbstverständlich machen wir Ausnahmen für Vegetarier oder Allergiker,
sie können vor Ort aus unserer Standardkarte wählen.
Bitte wählen Sie pro Gang ein Gericht aus.

Menüvorschläge ab 8 Personen

4-Gang Menü	44,50 Euro
3-Gang Menü mit Vorspeise	39,50 Euro
3-Gang Menü mit Suppe	33,50 Euro

Vorspeise:

GEBRANNTER ZIEGENKÄSE 1,3
an Schalottenconfit mit Hibiskus und italienischem
Landschinken

ROTE BETE-CARPACCIO 9,10,13
mit Calvados-Flusskrebsschme

BERGLINSENSALAT
mit gebratener Wachtel und Rosmarin

GEBEIZTES LACHSFILET 7,10
mit Orange und Basilikum, dazu Crostini und Baby-
Blattsalat

Suppe:

APFEL-SELLERIESÜPPCHEN 7,9,13
mit Camembertcroûtons

KALBSCONSOMMÉ 7,9,13
mit Markklößchen und Steinpilzen

HOKKAIDO-KÜRBISCREMESUPPE 13
mit saurer Sahne und Koriander

GORGONZOLA-BIRNENSUPPE 7,13
mit Pumpernickel

Menüvorschläge gültig von Oktober 2017 bis März 2018
Übersicht der Zusatzstoffe beim Personal erhältlich

Reinhardt's

Hauptgang:

SCHWEINEFILET „WELLINGTON“ ^{3,7,9,13,15,16}
an Madeirajus mit grünen Bohnen

GEBRATENE FASANENBRUST
IM SPECKMANTEL ^{3,7,9,13,15,16}
auf Honig-Weinsauce mit karamellisiertem Rotkohl
und Serviettenknödel

GEBEIZTER KALBSRÜCKEN ROSA GEBRATEN ^{15,16}
an Bitter-Karamellsauce mit Rosenkohl und
Rosmarinkartoffeln

HIRSCHGULASCH ^{13,14,15,16}
mit Schokolade verfeinert, dazu Selleriepüree und Gnocchi

OFENFRISCHER GÄNSEBRATEN ^{7,9,12,15,16}
an Beifußsauce mit Rotkohl, Grünkohl und einem
Kartoffelkloß *vom 11.11.2017 – 07.01.2018*

HALBE LANDENTE ^{7,9,13,15,16}
an Thymianjus mit glasierten Vanille-Maronen und einem
Waldpilzknödel

DORADE „ROYAL“ ^{7,10,13}
in Rosmarinöl gebraten mit sautiertem Wirsing und
Salzkartoffeln

REINHARD'S FISCHTELLER ^{7,9,10,13}
drei Fischfilets auf Sepianudeln in Safranrahm mit
frischem Brokkoli

Dessert:

BAYERISCHE CREME VON DER TONKABOHNEN ^{9,13,14}
mit schwarzem Knoblauch und Passionsfrucht

GEBRANNTES SALZ-BUTTERKARAMELLPARFAIT ^{9,13,14}
an Marillenkompott

MARZIPANMOUSSE ^{9,13,14}
an marinierten Orangenfilets

CRÈME BRÛLÉE ^{9,13,14}
mit Rumfüchten