Speisekarte vom Restaurant 1a im Flair Hotel Reuner

REUNER Hotel & Restaurant 1a

Märkisches Flair Menü im September

Amuse-Bouche
(ein kleiner Gruß aus der Küche)

***

Frischer Blattsalat aus unserem Garten
dazu Kohlrabi in dreierlei Variationen mit Kräuter-Dip
13,50 €

oder

Brokkolicremesuppe
Mit Wollschwein-Schinkenwürfeln
9,70 €

***

Gebratenes Barschfilet
mit Schmorgurken und Kartoffeln vom Hof Dreke
25,80 €

oder

Kalbsleber Berliner Art
mit karamellisierten Apfelspalten, Zwiebeln und Kartoffelpüree
27,70 €

***

Himbeervariation
mit Eis aus der Glashütter Eismanufaktur
9,90 €

3-Gang Menü pro Person 44,90 €
4-Gang Menü pro Person 49,90 €
(jeder Gang auch einzeln bestellbar)

Vorspeisen

Reuner´s kleiner frischer Blattsalat

mit Hausdressing, Croutons und Wachtelei 1, 4, 5, 9, 10, 12

11,30 €

Carpaccio vom Märkischen Jungbullen

mit Kräuterdressing mariniert und gebackene Garnelen 1, 2, 3, 9, 10

19,80 €

Großer Salat nach Art des Hauses

mit Hausdressing und gebratenen Hähnchenstreifen 5, 9, 10, 12

17,90 €

Tomaten- Basilikumsuppe

mit Croutons 4, 7, 8, 9, 13

8,90 €

Kleine Leckereien

Strammer Max
Landbrot mit geräuchertem Schinken, 2 Spiegeleiern und Salat 1, 9, 10, 11, 13
9,90 €

Zartes Matjesfilet
mit Hausfrauenremoulade, Salat und Salzkartoffeln 2, 4, 7, 10, 12
12,80 €

Hausgemachtes Würzfleisch vom Schwein und Pute
mit Pilzen und Käse überbacken 2, 4, 5, 7, 9, 10, 12
9,80 €

Wilde Schlemmereien

Märkischer Wildteller mit verschieden gegarten Wildspezialitäten
dazu Rübchengemüse und Böhmische Kräuterknödel 1, 4, 5, 7, 8, 9, 11, 13
29,80 €

Reuner´s Wildlammbraten
mit Preiselbeerrotkohl und Kräuterkartoffeln 4, 5, 7, 9
23,90 €

Vegetarisch und Vegan

Kartoffel-Karotten-Rösti
mit gebratenem Gemüse und tomatisierter Sauce 1, 4, 7
17,40 €

Zossener Nudelpfanne
mit Tomaten und Pesto verfeinert 1, 7, 9
16,90 €

Gefüllte Tomate mit mediterranem Gemüse
mit Kartoffelecken 7
17,80 €

Fisch

Märkische Forelle - knusprig gebraten
mit Mandelbutter mit regionalem Gemüse und Dillkartoffeln 2, 9
24,80 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Dillsauce
an Rübchengemüse und Herzoginkartoffeln 1, 2, 4, 5, 9
27,40 €

Spezialität des Hauses, alles aus dem Garten:

Zossener-Wildlammspieß

mit Ratatouilles und Kartoffelrösti 1, 4, 5, 7

24,20 €

Fleisch

Hähnchen-Paprika-Physalispfanne

mit knusprigen Kartoffelecken 5, 7

19,80 €

Filet vom Saalower Kräuterschwein

mit Mandel-Brokkoli und Süßkartoffelpommes 1, 4, 5, 7, 8, 9

24,90 €

Reuner´s Schweineschnitzel

in Roggenpanade, dazu heimisches Gemüse und Kartoffelkroketten 1, 4, 7, 9

21,20 €

Gebratenes Rumpsteak

vom Märkischen Jungbullen (200g) mit Thymianjus, gerösteten Zwiebeln und Herzoginkartoffeln 1, 4, 7, 9

28,40 €

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit Waldbeerragout und hausgemachtem Eis 1, 4, 7, 8, 9, 11, 13

11,50 €

Kulinarischer Dessert-Spaziergang

empfohlen von unseren Küchenazubis

lassen Sie sich überraschen 1, 4, 6, 8, 9. 10, 11, 13

9,90 €

Käsevariation

mit Früchten, Feigensenf und Steinofenbrot 4,6, 7, 9, 11, 12, 13

10,90 €

Kuchen und Eis

finden Sie in unseren Vitrinen im Eingang.
Alles hausgemachte Spezialitäten aus dem Hause Reuner.

Bei uns können Sie regionale Köstlichkeiten, kulinarisch entdecken.
Genießen Sie, wo es wächst.

Wir berechnen je Änderungswunsch 1,50 Euro (alle Beilagen können untereinander getauscht werden)

Allergene auf den Seiten bis hier her: 1-Eier, 2-Fisch, 3-Krebstiere, 4-Milch, 5-Sellerie, 6-Sesamsamen, 7-Schwefeldioxide und Sulfite, 8-Nüsse, 9-Getreideprodukte (glutenhaltig), 10-Lupine, 11-Schalenfrüchte, 12-Senf, 13-Soja, 14-Weichtiere

REUNER Hotel & Restaurant

Kaffeespezialitäten

Kaffee Creme	Tasse	2,90 €
(auch entkoffeiniert)	Kännchen	4,20 €
Espresso	Tasse	3,20 €
Doppelter Espresso	Tasse	4,30 €
Heiße Schokolade	Tasse	3,30 €
Espresso Macchiato	Tasse	3,30 €
Cappuccino	Tasse	3,90 €
Milchkaffee	Jumbotasse	4,20 €
Latte Macchiato	Glas	4,20 €

Teespezialitäten

Tee Gschwendner

Darjeeling Pussimbing	Schwarztee	Glas 3,20 €
Earl Grey Premium Blatt	Schwarztee aromatisiert	Glas 3,20 €
Marani	Grüntee aromatisiert	Glas 3,20 €
Gourmet Kräuter	Kräutertee aromatisiert	Glas 3,20 €
Früchte	Früchtemischung aromatisiert	Glas 3,20 €
Minze	Bio Kräutertee	Glas 3,20 €
Kamille	Bio Kräutertee aromatisiert	Glas 3,20 €

Alkoholfreie Erfrischungen

Selters Mineralwasser	Flasche 0,25 l	3,70 €
	Flasche 0,75 l	7,10 €
Selters stilles Wasser	Flasche 0,25 l	3,70 €
	Flasche 0,75 l	7,10 €
Ginger Ale[1]	Flasche 0,25 l	3,70 €
Tonic[4]	Flasche 0,25 l	3,70 €
Bitter Lemon[4]	Flasche 0,25 l	3,70 €
Pepsi zero[1,2,3]	Glas 0,30 l	3,70 €
Pepsi Cola[1,2,3]	Glas 0,30 l	3,70 €
SchwibSchwab Orange[1,2]	Glas 0,30 l	3,70 €
7Up[5]	Glas 0,30 l	3,70 €

Säfte

Klarer Apfelsaft	Glas 0,20 l	3,20 €
Orangensaft	Glas 0,20 l	3,20 €
Kirschsaft	Glas 0,20 l	3,20 €
Johannisbeersaft	Glas 0,20 l	3,20 €
Mangosaft	Glas 0,20 l	3,20 €
Bananen Nektar	Glas 0,20 l	3,20 €
Rhabarbersaft	Glas 0,20 l	3,20 €

[1]mit Farbstoff [2]mit Antioxidationsmittel [3]koffeinhaltig [4]chininhaltig [5]Konservierungsstoffe

Fassbier

Berliner Pilsener	0,30 l	3,90 €
	0,40 l	4,50 €
Alster	0,30 l	3,90 €
	0,40 l	4,50 €
Schöfferhofer Weizen Hell	0,30 l	3,90 €
	0,50 l	5,20 €

Flaschenbier

Märkischer Landmann (Schwarzbier)	0,50 l	5,20 €
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Malzbier	0,33 l	3,90 €
Berliner Weiße mit Schuss rot/grün[1]	0,33 l	4,20 €
Schöfferhofer Kristall	0,50 l	5,20 €
Schöfferhofer alkoholfrei	0,50 l	5,20 €

[1]mit Farbstoff

Spirituosen

je 2cl

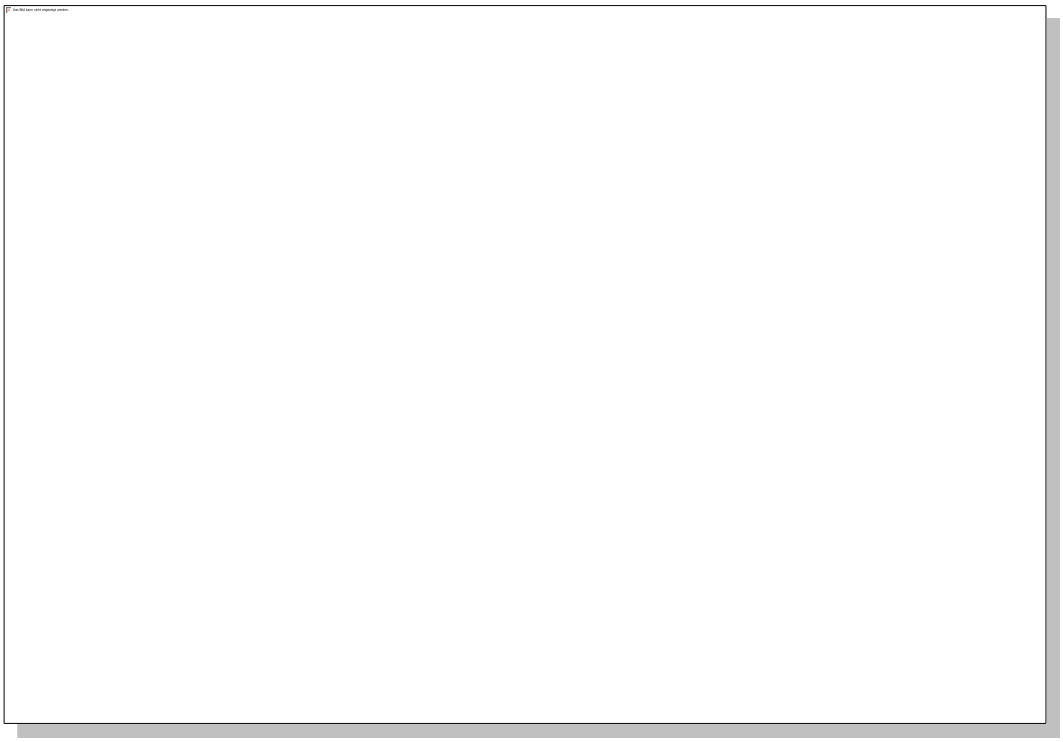
Baileys Cream[1,3]	2,90 €
Echter Nordhäuser Doppelkorn	2,80 €
Jägermeister, Sambuca	2,80 €
Fläminger Jagd	2,50 €
Amaretto, Kümmerling	2,80 €
Spreewald Bitter, Klosterbruder	2,70 €
Himbeergeist, Williams Birne; Obstwasser	2,90 €
Fernet Branca, Ramazzotti, Averna	3,10 €
Tequila (Blanco, Gold)	2,90 €
Wodka, Havanna Club	2,90 €
Malteser Aquavit	2,70 €
Jubiläumsaquavit	2,90 €
Linie Aquavit	3,10 €
Alter Wilthener	2,60 €
Asbach Uralt	2,90 €
Haselnuss Likör	3,40 €
Johnnie Walker	3,80 €
Jack Daniel´s	3,80 €
Jim Beam	3,80 €
Ballantines	4,00 €
Remy Martin	4,80 €
Hennessy	4,40 €
Glen Orchy	4,60 €

[1]enthält Farbstoff [2]enthält Konservierungsstoffe [3]koffeinhaltig

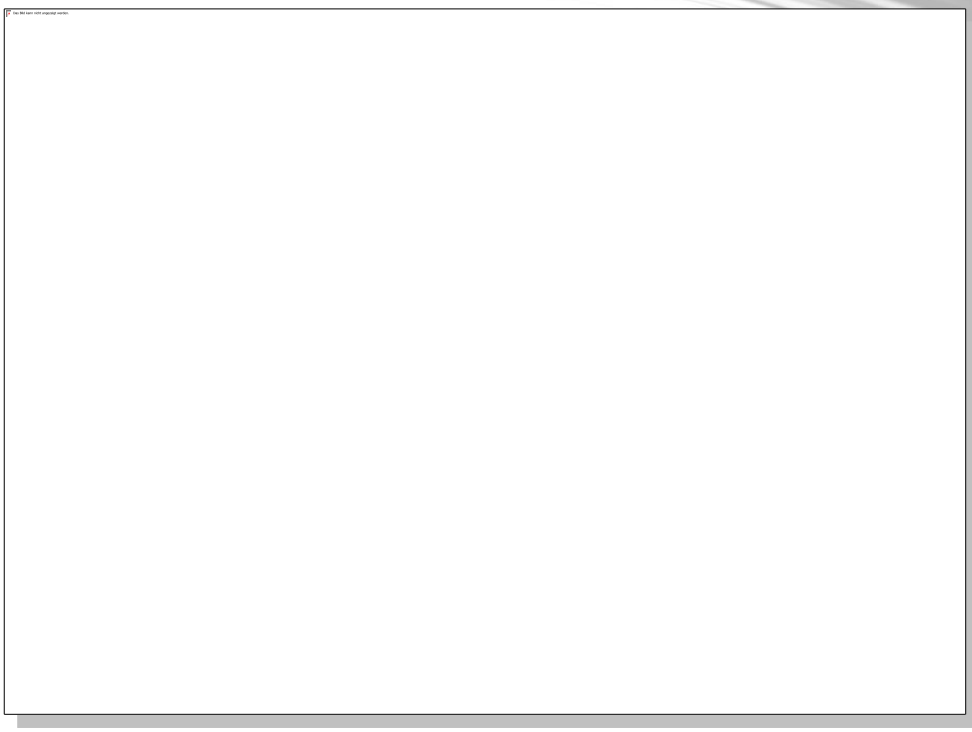
Unser Hotel wurde von 1994 stetig erweitert

Familie Reuner mit Team

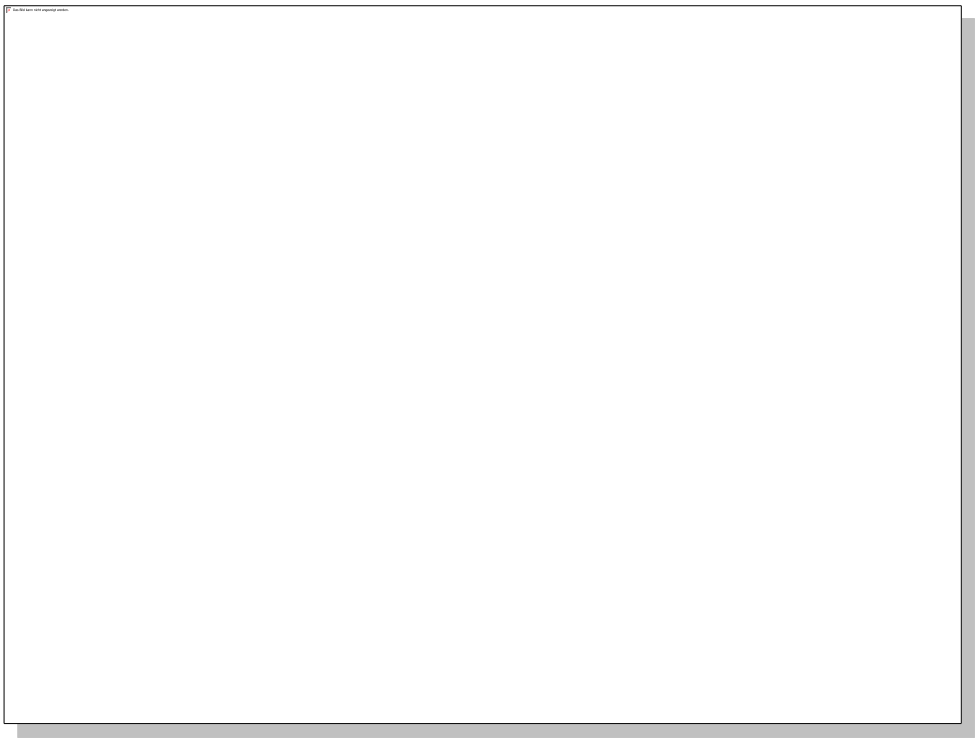
Ernte aus der eigenen Gärtnerei



Unser Gemüsefeld



Daniel Reuner mit Gärtner Achim



Unsere Bienen im Schafsgehege

Aus eigenem Anbau: vom Kürbis, Salat und Paprika bis Physalis

In den 3 Großen Gewächshäusern wird viel vorgezogen

Unsere Kameruner Lammzucht

Genießen, wo es wächst

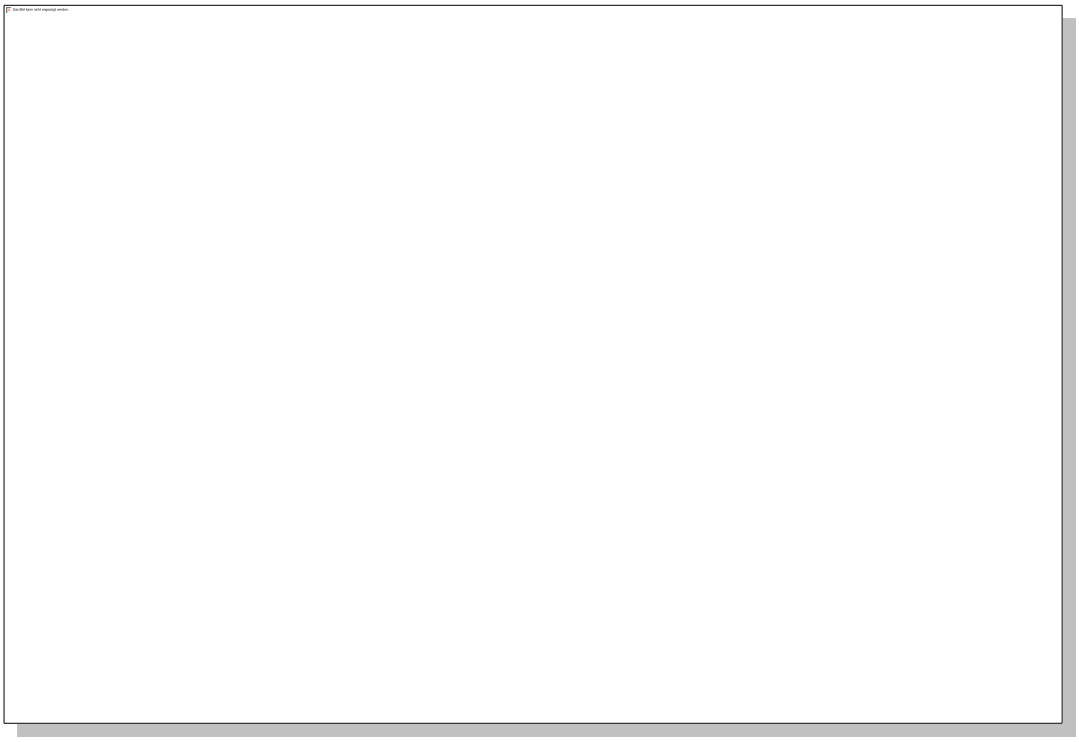
Wir richten gern Ihre Feier aus

Wir haben 30 Doppelzimmer im Haus

Wir legen auf regionale Wertschöpfung, unseren Fokus

dafür bauen wir möglichst viel in der eigenen Gärtnerei an

Gasthof Reuner im Museumsdorf Baruther Glashütte: unser Landgasthof



In unserem Steinbackofen backen wir unser Brot täglich frisch