



Speisekarte vom Restaurant 1a im Flair Hotel Reuner



REUNER

1a Hotel
Restaurant





Märkisches Flair Menü zur Spargelzeit

Amuse bouche

(ein kleiner Gruß aus der Küche)

*Marinierter Spargel mit einem Spargelragout
dazu Salatbouquet*

14,50 €

oder

*Märkische Spargelcremesuppe
mit Kartoffelchips*

9,70 €

Schonend gegartes Lachsfilet

mit frischem Spargel vom Bardenitzer Hofladen und Kartoffeln

29,50 €

oder

Schweinemedallions vom Kräuterschwein

mit frischem Spargel und Kartoffeln vom Bauern Dreke

28,70 €

Erdbeer-Dessertüberraschung

mit hausgemachtem Eis

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 Böhmisches 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 €

REUNER

Gebratenes Rumpsteak
Hotel
Restaurant



*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.*



REUNER

*& Hotel
Restaurant*



*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-Schwefeldioxyde und Sulfite, 8-Nüsse, 9-Getreideprodukte (glutenhaltig), 10-Lupine, 11-Schalenfrüchte, 12-Senf, 13-Soja, 14-Weichtiere

REUNER

*& Hotel
Restaurant*



Kaffeespezialitäten

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

Teespezialitäten

Tee Gschwendner

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



Alkoholfreie Erfrischungen

<i>Selters Mineralwasser</i>	<i>Flasche 0,25 l</i>	<i>3,70 €</i>
	<i>Flasche 0,75 l</i>	<i>7,10 €</i>
<i>Selters stilles Wasser</i>	<i>Flasche 0,25 l</i>	<i>3,70 €</i>
	<i>Flasche 0,75 l</i>	<i>7,10 €</i>
<i>Ginger Ale¹</i>	<i>Flasche 0,25 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Tonic⁴</i>	<i>Flasche 0,25 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Bitter Lemon⁴</i>	<i>Flasche 0,25 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Pepsi zero^{1,2,3}</i>	<i>Glas 0,30 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Pepsi Cola^{1,2,3}</i>	<i>Glas 0,30 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>SchwibSchwab Orange^{1,2}</i>	<i>Glas 0,30 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>7Up⁵</i>	<i>Glas 0,30 l</i>	<i>3,70 €</i>

Säfte

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

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

Fassbier

<i>Berliner Pilsener</i>	0,30 l	3,90 €
	0,40 l	4,50 €
<i>Alster</i>	0,30 l	3,90 €
	0,40 l	4,50 €
<i>Schöffelhofer Weizen Hell</i>	0,30 l	3,90 €
	0,50 l	5,20 €

Flaschenbier

<i>Märkischer Landmann (Schwarzbier)</i>	0,50 l	5,20 €
<i>Clausthaler alkoholfrei Malzbier</i>	0,33 l	3,90 €
	0,33 l	3,90 €
<i>Berliner Weiße mit Schuss rot/grün¹</i>	0,33 l	4,20 €
<i>Schöffelhofer Kristall</i>	0,50 l	5,20 €
<i>Schöffelhofer alkoholfrei</i>	0,50 l	5,20 €

¹mit Farbstoff



Spirituosen

je 2cl

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

¹enthält Farbstoff ²enthält Konservierungsstoffe ³koffeinhaltig



Unser Hotel wurde von 1994 stetig erweitert

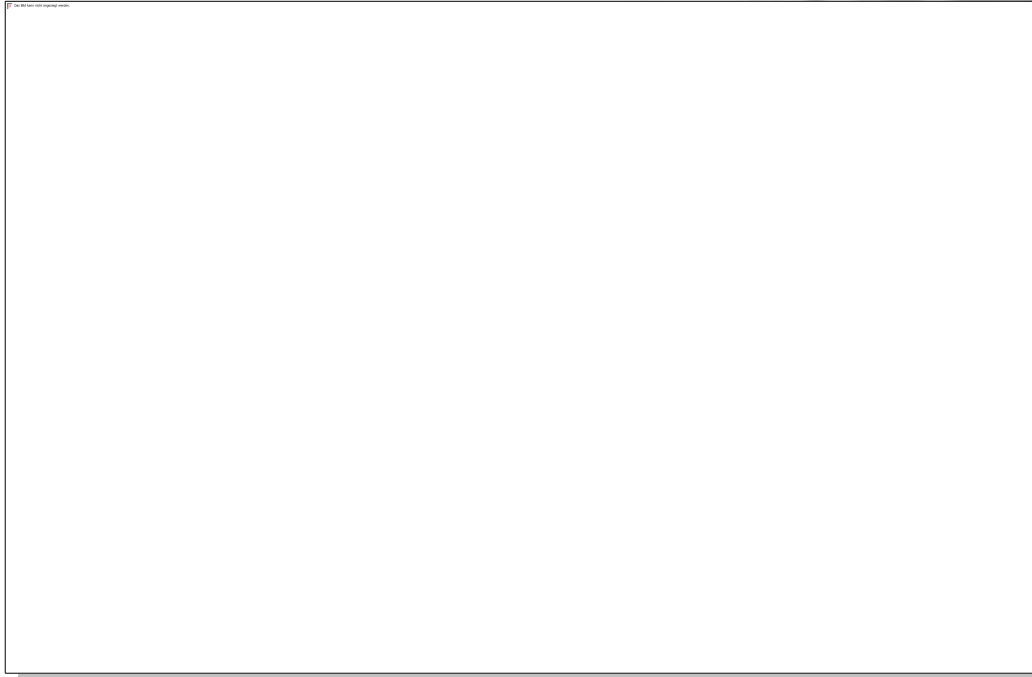


Familie Reuner mit Team

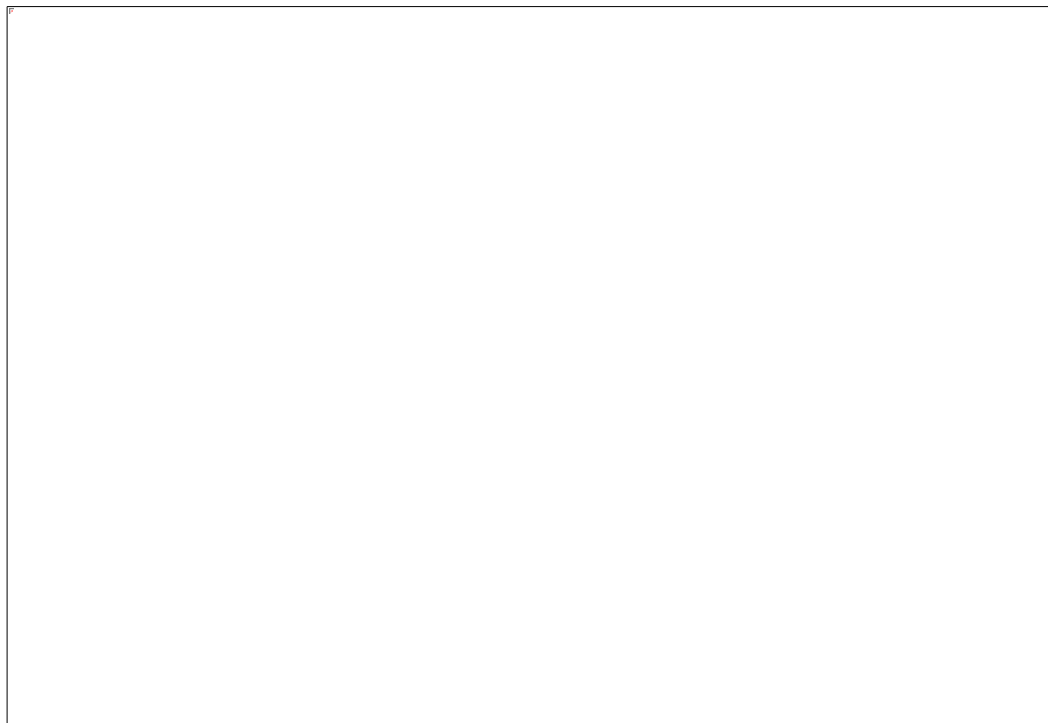
REUNER

*& Hotel
Restaurant*

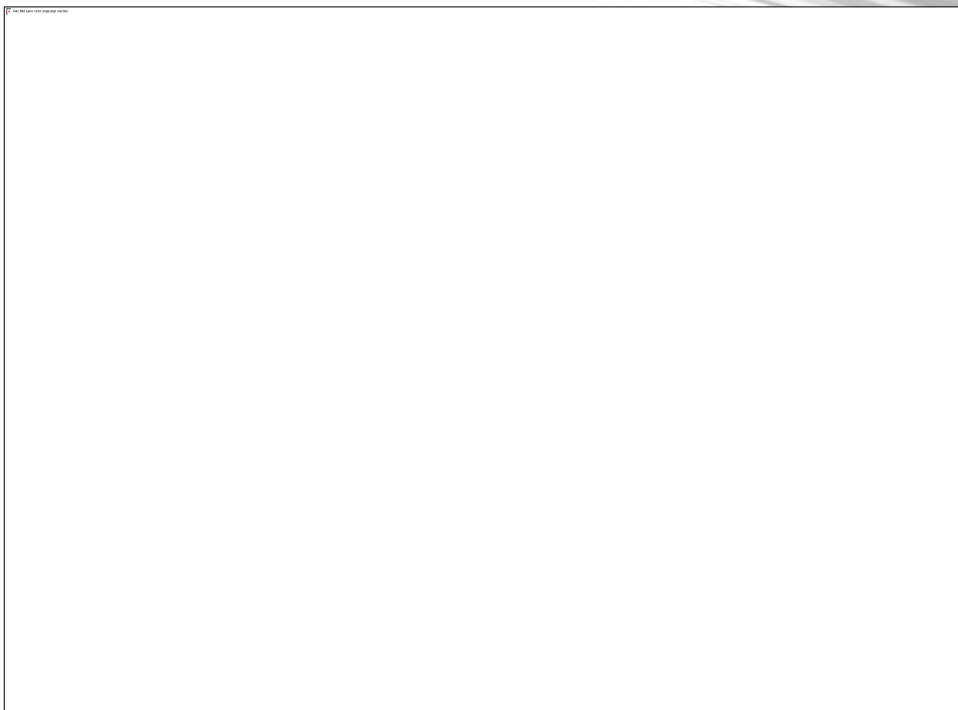




Ernte aus der eigenen Gärtnerei



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

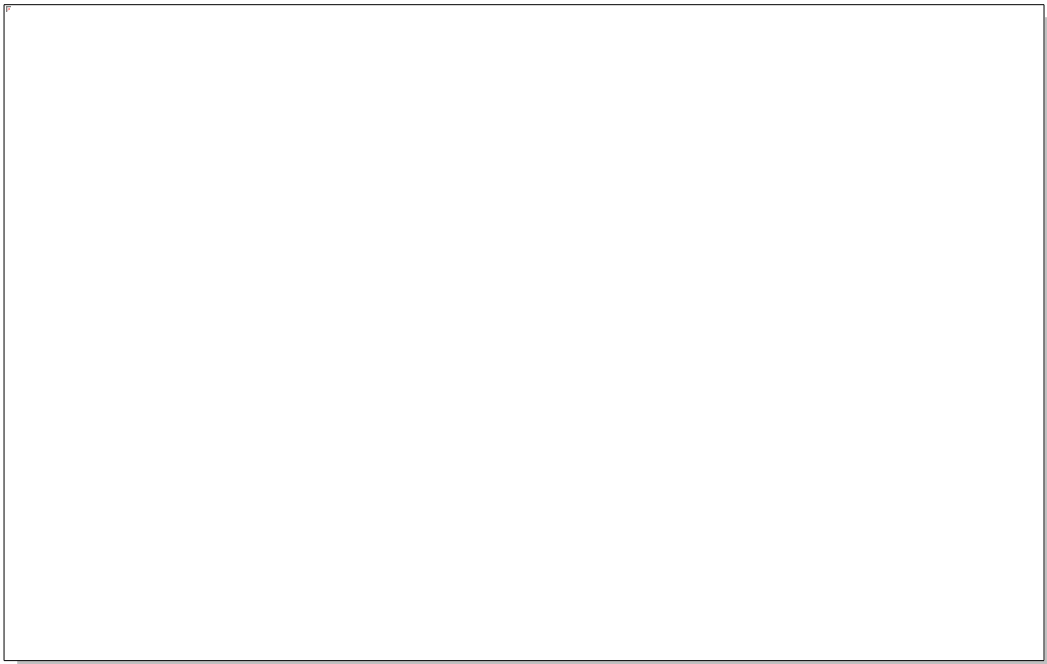


Unsere Kameruner Lammzucht

Genießen, wo es wächst



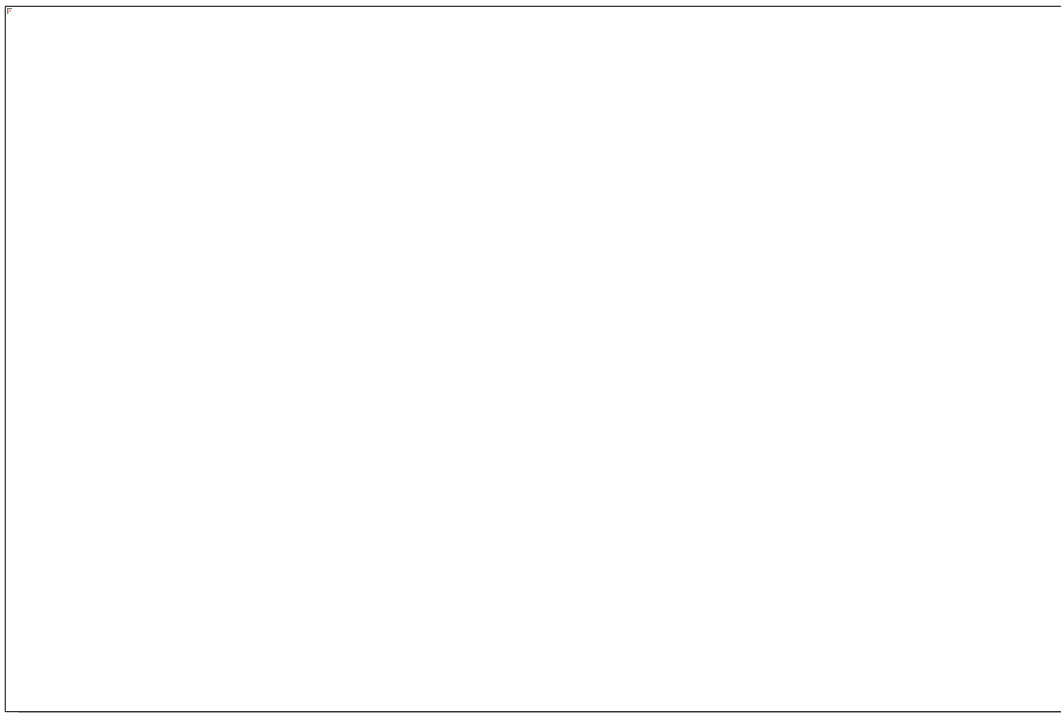
Wir richten gern Ihre Feier aus



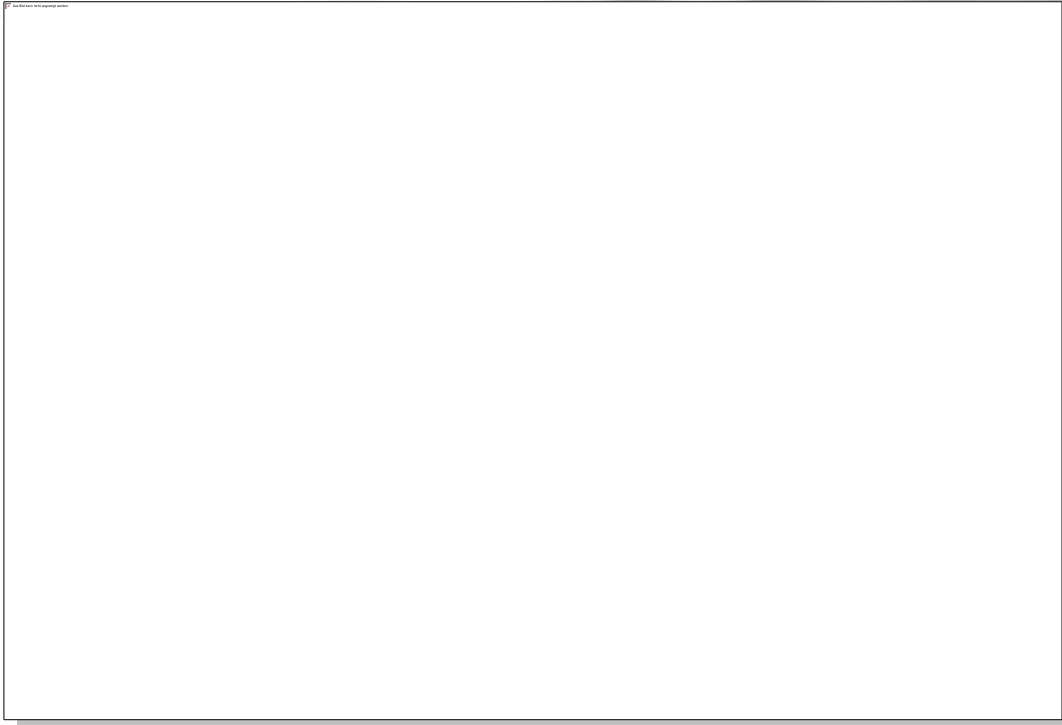
Wir haben 30 Doppelzimmer im Haus



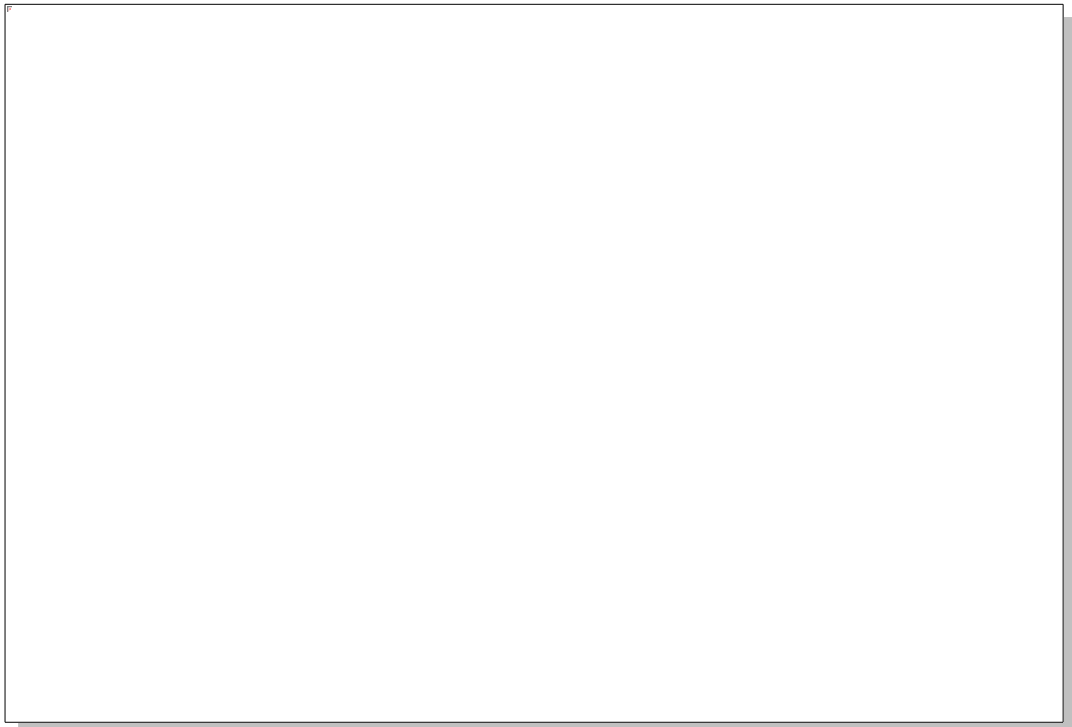
Wir legen auf regionale Wertschöpfung, unseren Fokus



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

REUNER

*& Hotel
Restaurant*

