# Speisekarte vom Restaurant 1a im Flair Hotel Reuner

REUNER Hotel & Restaurant 1a

# Flair Menü im November

## Amuse-Bouche
(ein kleiner Gruß aus der Küche)

***

## Zartes Hirschmedaillon auf knackigem Blattsalat
mit feiner Preiselbeermousse
12,50 €

oder

## Zossener Kürbissüppchen
mit aromatisch gerösteten Kürbiskernen
9,60 €

***

## Tortellini mit feiner Hokkaido-Kürbisfüllung
auf zartem Mangold in cremiger Kürbisrahmsauce
25,50 €

oder

## Knusprig gebratene Entenkeule
an fruchtiger Orangenjus,
dazu Preiselbeerrotkohl und hausgemachte Semmelknödel
27,80 €

***

## Herbstliches Frischkäseküchlein im Glas
begleitet von hausgemachtem Eis aus Reuners Eismanufaktur
9,90 €

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

REUNER Hotel & Restaurant

# 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*

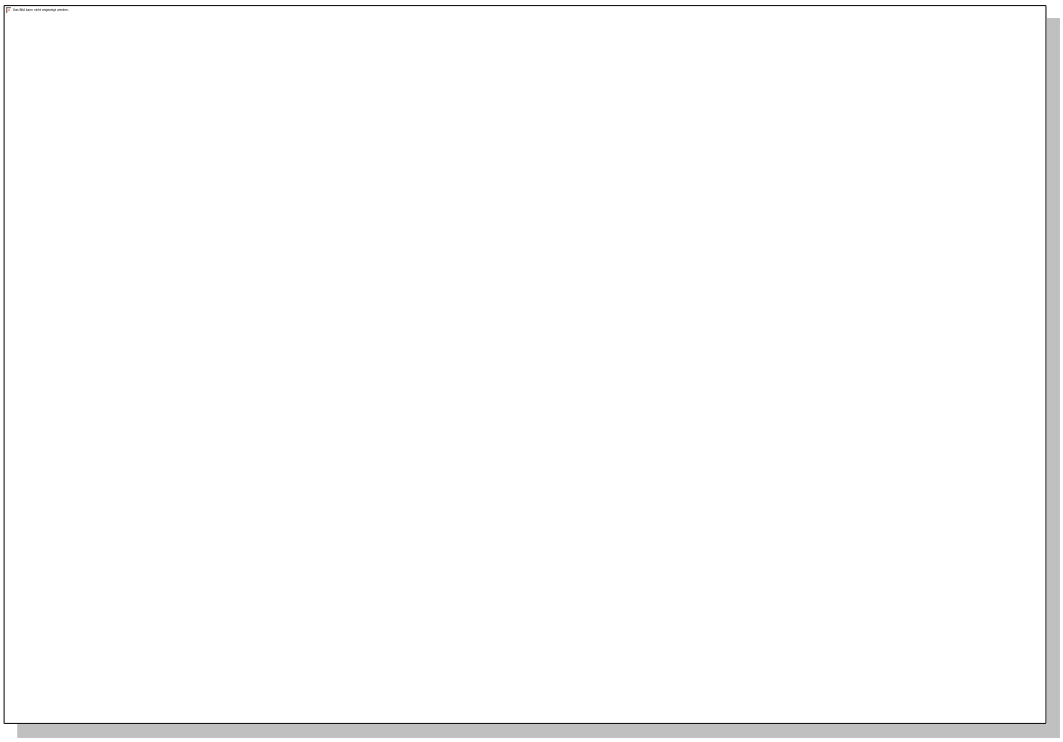
| | |
|---|---|
| Baileys Cream[1,3] | 2,90 € |
| Echter Nordhäuser Doppelkorn | 2,80 € |
| Jägermeister, Sambuca | 2,80 € |
| Fläminger Jagd | 2,50 € |
| Amaretto, Kümmerling | 2,80 € |
| Spreewald Bitter, Klosterbruder | 2,70 € |
| Himbeergeist, Williams Birne; Obstwasser | 2,90 € |
| Fernet Branca, 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

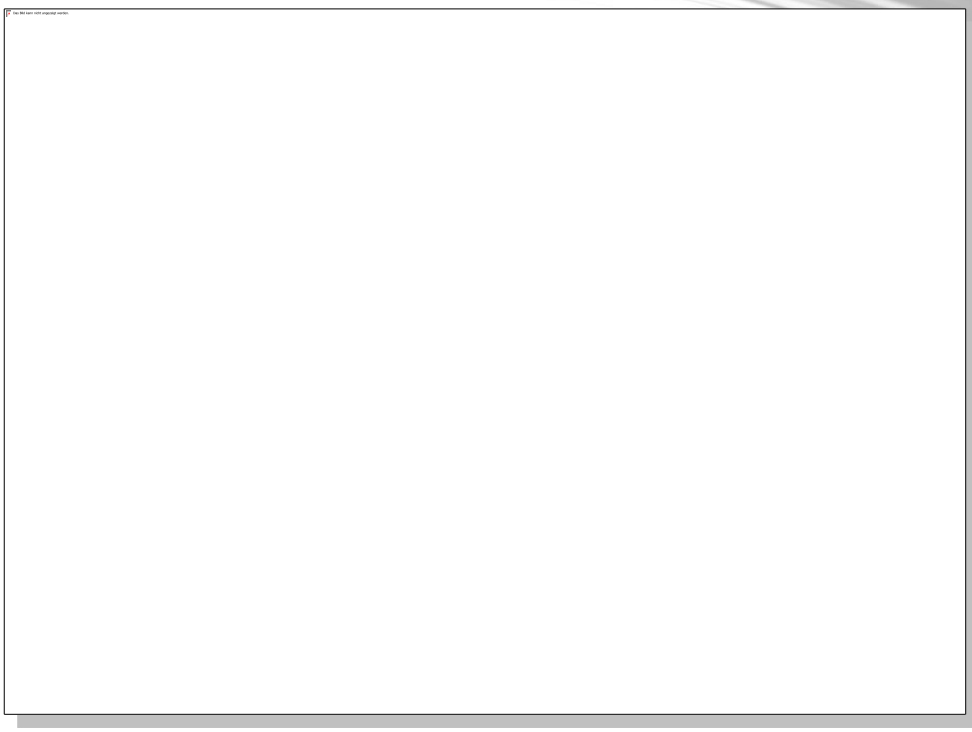
*Unser Hotel wurde von 1994 stetig erweitert*

*Familie Reuner mit Team*

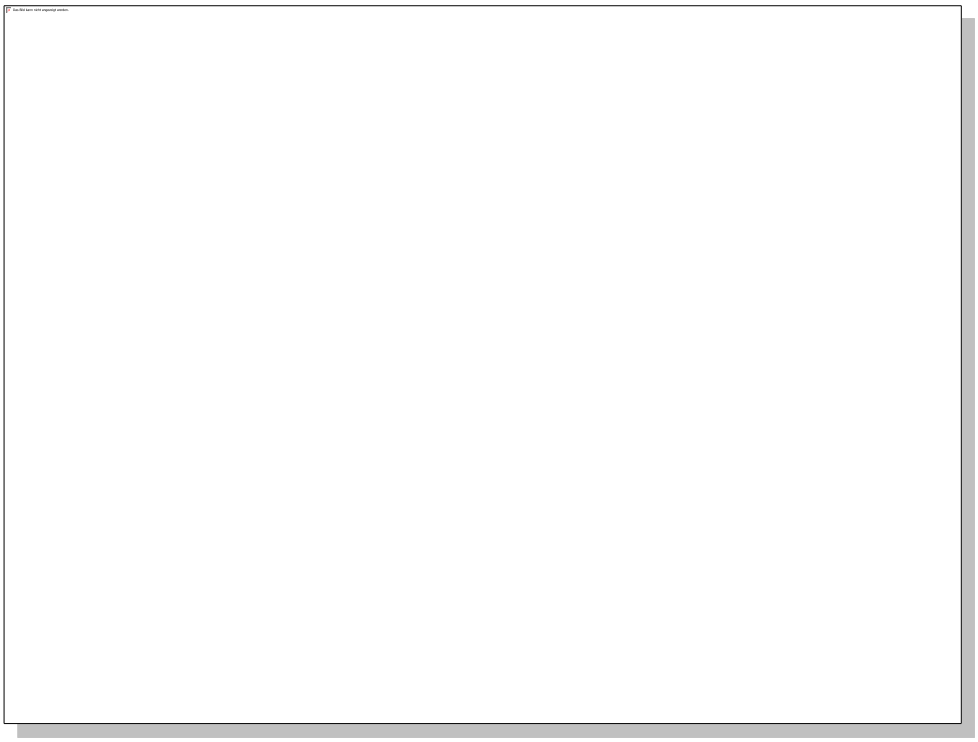
*Ernte aus der eigenen Gärtnerei*



*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*

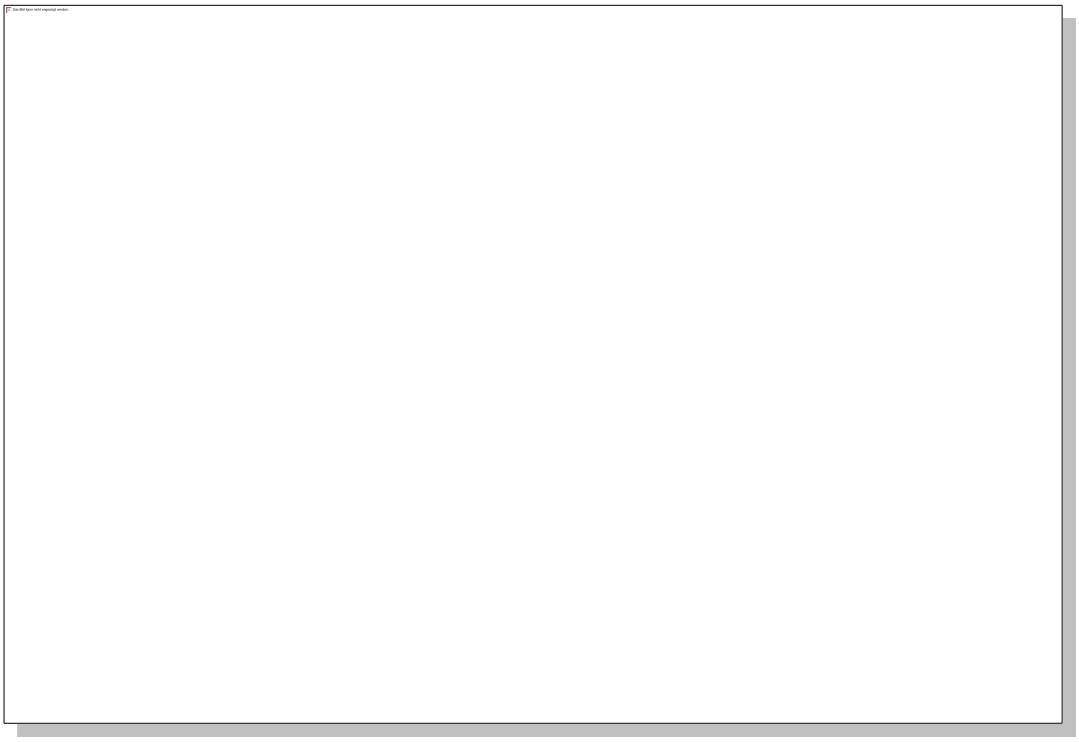
*Wir richten gern Ihre Feier aus*

*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*