



Speisekarte vom Restaurant 1a im Flair Hotel Reuner



REUNER

*& 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 Drecke

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 €

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-Schwefeldioxyde und Sulfit, 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> | 3,90 € |
| <i>Milchkaffee</i> | <i>Jumbotasse</i> | 4,20 € |
| <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 light^{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>Mirinda^{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> | <i>0,30 l</i> | <i>3,90 €</i> |
| | <i>0,40 l</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Alster</i> | <i>0,30 l</i> | <i>3,90 €</i> |
| | <i>0,40 l</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Schöffelhofer Weizen Hell</i> | <i>0,30 l</i> | <i>3,90 €</i> |
| | <i>0,50 l</i> | <i>5,20 €</i> |

Flaschenbier

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

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

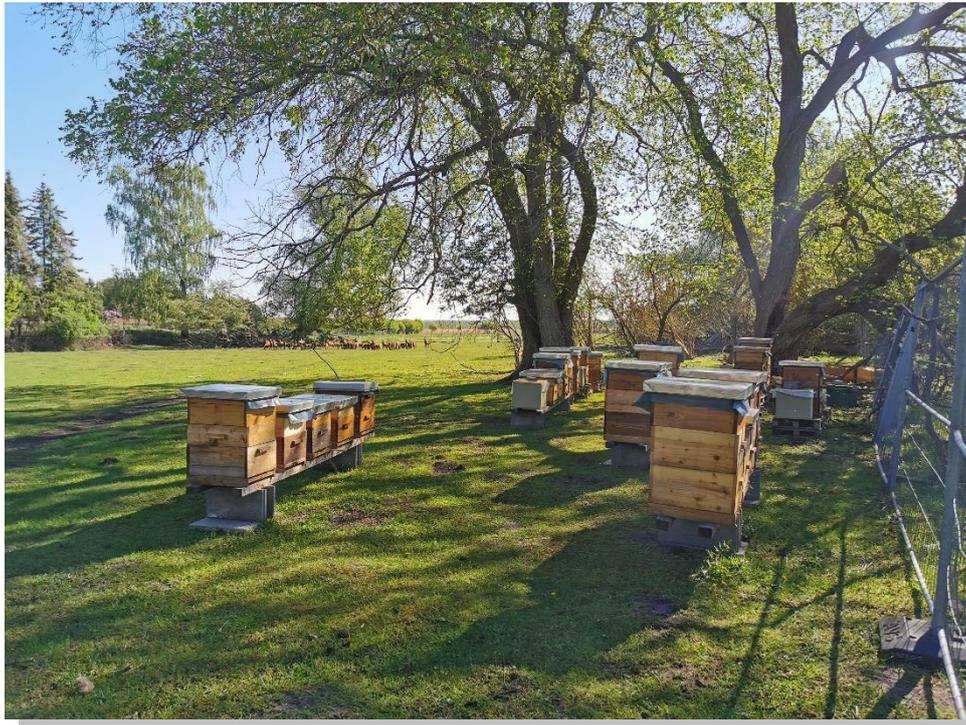
REUNER

*& Hotel
Restaurant*





Daniel Reuner mit Gärtner Achim



Unsere Bienen im Schafsgehege

REUNER

*& Hotel
Restaurant*





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

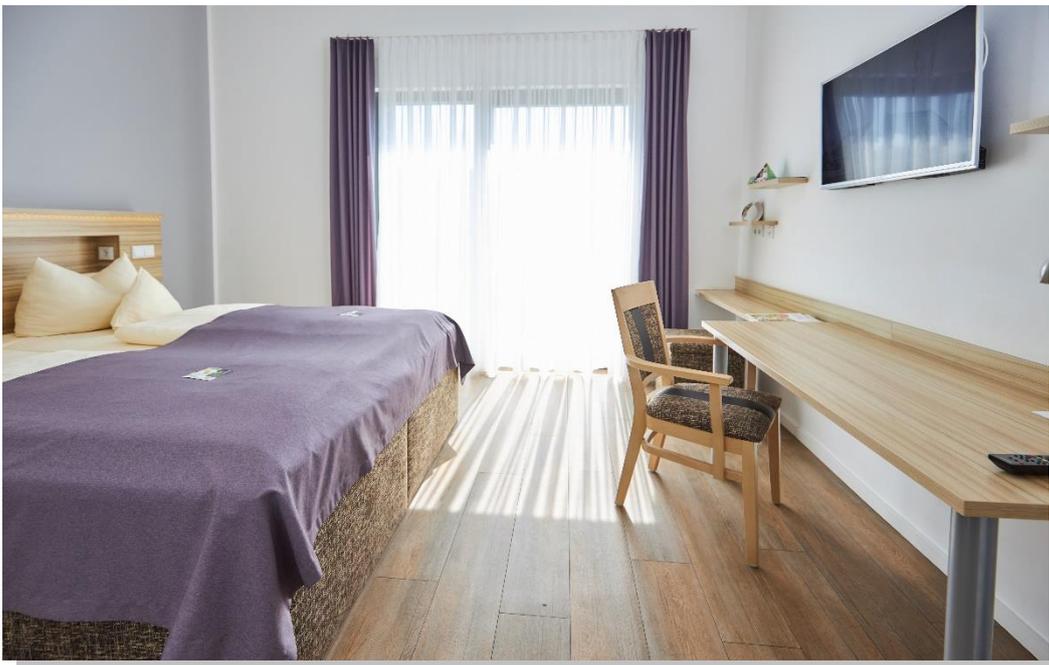
REUNER

*& Hotel
Restaurant*





Wir richten gern Ihre Feier aus



Wir haben 30 Doppelzimmer im Haus

REUNER

*& Hotel
Restaurant*





Wir legen auf regionale Wertschöpfung, unseren Fokus



dafür bauen wir möglichst viel in der eigenen Gärtnerei an

REUNER

*& Hotel
Restaurant*





Gasthof Reuner im Museumsdorf Baruther Glashütte: unser Landgasthof



In unserem Steinbackofen backen wir unser Brot täglich frisch

REUNER

*& Hotel
Restaurant*

