

Freitag

20. Mai 2022

Menü € 45,00 / ohne Vorspeise € 40,00

Ricotta- Spinatravioli in Salbeibutter

~

Consommé Xavier

~

Saftig gebratener norwegischer Lachs auf Estragonsauce,
buntes Gemüse und pommes naturees

~

Palette von hausgemachten Eis und Sorbet

“Frühlingstraum“ Erdbeer- Rhabarberpüree mit Prosecco aufgefüllt Glas € 8,00

Champagne Grand Cru Brut, Francois Secondé 0,1l 12,00

Reindl's Tagesspezialität:

Frisch gekochter Schrobenhausener Spargel

mit Sauce Hollandaise und pommes naturees € 19,50

dazu

Wiener Schnitzel € 12,00

oder zweierlei Schinken € 10,00

Vorspeisen

Variation von Frühlingsalaten mit verschiedenen Crostini	12,50
Carpaccio vom bayrischen Ochsen mit Rucola und Spezielsauce	14,50
Mit Bärlauchpesto mariniertes Schrobenhausener Spargel, pochiertes Landei und Murnauer Mooschinken	15,50
Sautierte Gambas mit süß- saurer Mango und Paprika und Spargelchips	16,00
Hausgebeizter Lachs mit Dillsensauce, Spargel und Ketakaviar	17,50

Suppen

Consommé Célestine	7,50
Spargelcrèmesuppe mit Bärlauch	7,50
Hummerrahmsuppe mit Remy Martin	8,50
Französische Bouillabaisse mit Sauce Rouille, Knoblauchtost	9,50

Hauptgänge

Schweinefilet im Speckmantel gebraten mit gedämpftem Weißkraut und Kartoffelstroh	25,50
Knuspring gebratene Dorade Royal mit Bärlauchsauce und Spargelrisotto	28,00
Nordsee Steinbutt auf der Kartoffelkruste gebraten mit beurre rouge und buntem Gemüse	30,00
Entrecôte vom Bio Rind mit Sauce Bearnaise, gemischtem Salat und Süßkartoffel Fries	31,00
Medaillons vom Klaiser Berglamm auf tomatisierter Jus, provenzalischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	32,00
	kleine Portion 28,00

Desserts

Palette von hausgemachten Eis und Sorbet mit Himbeercoulis	9,50
Sesamparfait mit Bitterschokoladesauce und exotischen Früchten	9,50
Erdbeeren und Rhabarber mit Grand Marniermoussline gratiniert, Vanilleeis	10,50
Crêpes Suzettes am Tisch flambiert	12,00
Französische Käseauswahl mit Chutney	13,00

Weine

2020 Albarino, Baixa Sirena, Rias Baixas	0,20 l	7,00
2020 Rosé, Domaine Croix Belle, Languedoc	0,20 l	7,00
2020 Riesling "Wolkentanz", Schlossgut Liebig, Mosel	0,20 l	8,00
2020 Arneis, Az. Agr. Fontanabianca, Piemont	0,20 l	8,00
2018 "Drei Reben" Cuvée, Egon Schmitt, Pfalz	0,20 l	8,00
2016 Les Rosiers Chateau Les Rosiers, Bordeaux AOC	0,20 l	8,00
2020 Barbera d'Alba, Mauro Veglio, Piemont	0,20 l	8,00
2016 Petit Guiraud, Sauternes (Süßwein)	0,10 l	10,00
Zwickl – naturtrübes Kellerbier, Paulaner	0,4 l	4,30

Digestif

Vieille Prune, Massenez	2 cl	4,50
Wilde Wasser Süßkirsche, Gutzler	2 cl	4,50
Framboise Sauvage, Hagmeyer 43%	2 cl	4,80

Auf Vorbestellung!

Knusprige Schweinshaxe mit der passenden Beilage – ab 2 Personen € 14,50 je Person
Fleischfondue mit Bouillon, 250 g. verschiedene Filets und Hähnchen,
verschiedene Saucen, Kartoffeln – ab 2 Personen € 35,00 je Person

Wir verwenden vorwiegend regionale Produkte!