

# Restaurant „Bistro Reuchlin“

## Vorspeisen

Salat vom Buffet

7,00 €

Endiviensalat | Orangen-Vinaigrette | Speck | Croûtons

10,50 €

wahlweise mit Ziegenkäse

13,50 €

Tatar vom Weideochsen | Gebackener Fenchel | Klassische Garnituren

14,00 €

Dom vom Orangen-Lachstatar | Meerrettichhaube

Gurken-Linsenboden | Friseespitzen | Dill-Crème Fraîche

14,00 €

Königinpastete | Feines Ragout | Sauce Hollandaise

11,50 €

## Suppen

Klare Ochschwanzsuppe | Chesterstange

8,50 €

Schwarzwurzelsuppe | Orangen-Aromen | Karottenstreifen

Geröstete Kürbiskerne

9,00 €

# *Fleisch*

Schwäbisches Allerlei:

Gebratene Medaillons von Schwein und Rind | Champignonrahmsauce

Bohnenbündchen | Maultasche | Käsespätzle

23,00 €

Rostbraten | Jus | Rotweinzwiebeln

Gebratene Drillingskartoffeln | Speck

24,00 €

Entrecôte Double (420g)

Doppeltes Zwischenrippenstück | Pfeffersoße

Pfannengemüse | Risolée kartoffeln

58,00 €

Rinderfiletsteak „Madagaskar“

Grüne Pfeffersauce | Bohnenbündchen | Gratin Kartoffeln

31,00 €

Wiener Schnitzel | Bratkartoffeln | Salat vom Buffet

23,00 €

Halbe Ente | Apfelkompott | Rotkraut | Schupfnudeln

26,00 €

# *Fisch*

Ganze Seezunge „Müllerin Art“ | Zitronenscheiben | Mandelbutter

Glasierter grüner Spargel | Kerbelkartoffeln

39,00 €

Gebratenes Zanderfilet | Kalbsjus  
Rahmsauerkraut | Glasierte Trauben | Croûtons | Kartoffel-Speck-Stampf  
23,00 €

## *Vegetarisch*

Schwäbische Käsespätzle | Geschwenkte Zwiebeln  
Salat vom Buffet  
14,00 €

Vegane Lasagne | Ofentomaten | Kräuter-Kressesalat  
16,00 €

## *Dessert*

Crème Brûlée  
Apfel-Maronen-Kompott  
9,00 €

„Coupe Danmark“  
Vanilleeis | Warme Schokoladensauce  
6,50 €

Karamell Cheesecake  
Pekannuss-Eiscreme  
10,00 €