



**REITSCHULE**  
CAFE · RESTAURANT  
SEIT 1927

**VORSPEISEN**

<b>KALBSTATAR (G)</b> Kartoffelrösti, Sauerrahm, frittierte Kapern, Parmesanchip	<b>20</b>	<b>BEETE-CARPACCIO (G)</b> Pistazienpesto, gereifter Ricotta, Walnüsse, Rucola, Orangen-Vinaigrette	<b>15.5</b>
<b>OKTOPUS (G,L)</b> Gegrillter Oktopus, Kichererbsen, geschmorte Paprika, Petersilie, Knoblauch	<b>22.5</b>	<b>PILZTATAR (V,G,L)</b> Gemischte Pilze, Feldsalat, vegane Crème fraîche, Kernöl	<b>14</b>

**SALATE & BOWLS**

<b>CAESAR SALAT</b> Knackiger Romanasalat, Grünkohl, gehobelter Parmesan, krosser Speck, Kirschtomaten, Croutons, Caesardressing	<b>16.5</b>	<b>ASIA BOWL (V,L)</b> Udon Nudeln, Paprika, Brokkoli, Pak Choi, Edamame, Lauch, Koriander, Petersilie, Sesam, Erdnussdressing	<b>18</b>
<b>GEMÜSESALAT (V,G,L)</b> Geröstetes Gemüse, Blumenkohl, Zucchini, Karotten, weiße Bohnen, Paprika, Pflücksalat, Minze, Dill, Petersilie, Vinaigrette	<b>18</b>	<b>SPICY BOWL (V,G,L)</b> Basmatireis, Gurke, Radicchio, Frühlingszwiebeln, frische Chilischote	<b>14.5</b>
<b>SALAT NICOISE (G,L)</b> Romanasalat, Thunfisch Tataki, Sesam, Kartoffelwürfel, grüne Bohnen, Paprika, Gurken, rote Zwiebeln, Oliven, Artischocken, Wachteleier	<b>25</b>	<b>VEGGIE BOWL (V,G,L)</b> Quinoa, Grünkohl, gerösteter Rosenkohl, geschmorte Paprika, Ofen-Kirschtomaten, Pilze, Zitronen-Sesam-Dressing	<b>17</b>

**WAHLWEISE ZU SALAT & BOWL:**

Halbe Avocado	<b>4</b>
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig glasiert	<b>6.5</b>
Kräuter Falafel (V)	<b>5.5</b>
Putenbruststreifen, Rosmarin-Zitrus-Marinade	<b>7</b>
planted.chicken, Hähnchenbrust auf Erbsenproteinbasis (V)	<b>7</b>

**PASTA & RISOTTO**

<b>PAPPARDELLE</b> Wirsing, Weißweinbutter, Zwiebeln, Mascarpone, Pinienkerne	<b>17.5</b>	<b>RISOTTO (G)</b> Weißwein-Risotto, Kabeljaufilet, buntes Marktgemüse, frische Kräuter, Parmesan	<b>25</b>
<b>FARFALLE</b> Leichte Gorgonzolasauce, Radicchio, Birne, Walnusspesto	<b>18</b>	<b>TROFIE (V,L)</b> Tomatensauce, Oliven, mediterranes Gemüse, planted.chicken, Hähnchenbrust auf Erbsenproteinbasis	<b>20.5</b>
<b>ORECCHIETTE</b> Pilze, Tomaten, Kräuter, Knoblauch, rosa gebratene Entrecôtescheiben	<b>27</b>		

**KLASSIKER**

<b>BOEUF TARTARE</b> Wachtelei, Röstzwiebelcrème, Kräutersalat, Brotchip, Pommes Frites oder Beilagensalat	<b>160g 21.5 200g 28</b>	<b>BEEF BURGER</b> Rindfleisch (200g), Brioche, Cheddar, Gewürzgurken, Bacon, Tomate, Salat, geschmorte rote Zwiebeln, hausge- machte Burgersauce, Pommes Frites oder Beilagensalat	<b>27.5</b>
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN</b> Bratkartoffeln oder Pommes Frites, Beilagensalat, Preiselbeeren	<b>31.5</b>	<b>VEGANER BURGER (V,L)</b> Gemüsepatty, Sesam Brioche, Rotkohl-Coleslaw, Salat, Pommes Frites oder Beilagensalat	<b>25.5</b>
<b>CLUB SANDWICH</b> Hähnchenbrustfilet, Speck, Eisbergsalat, Fleischtomaten, Freiland Spiegelei, hausgemachte Sandwichsauce, Pommes Frites	<b>17.5</b>		

**GRILL**

<b>HÜFTSTEAK</b> Black Angus Beef, Mais-Getreide Fütterung, Jus, Kräuterbutter	<b>250g 30</b>	<b>MAISHÄHNCHEN SUPREME</b> Sojasauce-Orangen-Honig- Sesam-Marinade	<b>24.5</b>
<b>RIB EYE STEAK</b> Durch das ausgeprägte Fettagge, sehr aromatisch kräftig im Geschmack Jus, Kräuterbutter	<b>250g 45</b>	<b>WINTERKABELJAUFILET (SKREIFILET)</b> Mageres Fleisch, kross auf der Haut gebraten, Zitronenbutter, Safrancrème	<b>32.5</b>
<b>KARREE VOM SALZWIESEN LAMM</b> sehr zart, am Stück rosa gebraten	<b>400g 45</b>	<b>LACHSFORELLE</b> Festes, aromatisches Fleisch kross auf der Haut gebraten, Zitronenbutter, Safrancrème	<b>28.5</b>

**GARSTUFEN:**

**BLEU:** ROHER, KALTER KERN **RARE:** BLUTIG, KALTER KERN **MEDIUM RARE:** LEICHT  
BLUTIG, WARMER KERN **MEDIUM:** ROSA, WARMER KERN **MEDIUM WELL:** LEICHT  
ROSA, HEISSER KERN **WELL DONE:** DURCHGEBRATEN, HEISSER KERN

**BEILAGEN**

Gerösteter Rosenkohl, Pumpernickelbrösel (V,L)	<b>6</b>	Beilagensalat (G,L,V)	<b>5.5</b>
Gebratenes Fenchelgemüse (G,V,L)	<b>6</b>	Trüffel-Kartoffelgratin	<b>7</b>
Wirsinggemüse, Kastanien (G,V,L)	<b>6</b>	Bratkartoffeln (G)	<b>5.5</b>
Süßkartoffel-Selleriepüree (G)	<b>6</b>	Pommes Frites (G,L,V)	<b>5.5</b>
kleiner Caesar Salat	<b>6</b>	Süßkartoffel Pommes, Sour Cream (G)	<b>7</b>

**PINSA**

<b>PATATA</b> Kartoffelwürfel, Zucchini, rote Zwiebeln, Kirschtomaten- sauce, Rosmarin	<b>18</b>	<b>TARTUFO</b> Trüffelcrème, gehobelter Trüffel, Crème fraîche	<b>27.5</b>
<b>FORMAGGIO DI CAPRA</b> Ziegenkäse, Feige, Walnüsse, Rucola, Parmaschinken, Crème fraîche	<b>21.5</b>	<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b> Büffelmozzarella, bunte Tomaten, Kirschtomatensauce, Basilikum, Olivenöl	<b>21.5</b>
		<b>+ glutenfrei</b>	<b>2.5</b>

**DESSERT**

<b>WEISSE SCHOKOLADEN- ZIMT-CRÈME BRÛLÉE</b> Eingelegte Portweinpflaumen, Gewürzgel, Spongecake	<b>13.5</b>	<b>BRATAPFEL-TIRAMISU</b> Mascaponecrème, Löffelbiskuit, Kaffee	<b>11</b>
<b>CHEESECAKE</b> Karamellcrème, Haselnusschip, frische Beeren	<b>9.5</b>		

G = glutenfrei, L = laktosefrei, V = vegan

NATÜRLICH NEHMEN WIR RÜCKSICHT AUF UNVERTRÄGLICHKEITEN. GEBEN SIE  
UNS EINFACH EINEN HINWEIS UND WIR KÜMMERN UNS DARUM.  
Unsere Speisekarte im Restaurant ist selbstverständlich hinreichend gekennzeichnet.  
Ferner haben wir noch eine Allergenspezialkarte, die all unsere Gerichte vorbildlich  
nach der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND  
DES RATES vom 25. Oktober 2011 auszeichnet. Änderungen vorbehalten.



**REITSCHULE**  
CAFE · RESTAURANT  
SEIT 1927

## STARTERS

<b>VEALTATAR (G)</b> Potato rösti, sour cream, fried capers, parmesan chip	<b>20</b>	<b>BEETROOT CARPACCIO (G)</b> Pistachio pesto, ricotta, walnuts, rocket, orange vinaigrette	<b>15.5</b>
<b>OCTOPUS (G, L)</b> Grilled octopus, chickpeas, braised peppers, parsley, garlic	<b>22.5</b>	<b>MUSHROOM TARTAR (V, G, L)</b> Mixed mushrooms, vegan crème fraîche, lamb's lettuce, seed oil	<b>14</b>

## SALADS & BOWLS

<b>CAESAR SALAD</b> Romaine lettuce, kale, parmesan, crispy bacon, cherry tomatoes, croutons, caesar dressing	<b>16.5</b>	<b>ASIA BOWL (V, L)</b> Udon noodles, bell peppers, broccoli, pak choi, edamame, leek, coriander, parsley, sesame, peanut dressing	<b>18</b>
<b>VEGETABLE SALAD (V, G, L)</b> Roasted vegetables, cauliflower, courgettes, carrots, white beans, peppers, leaf lettuce, mint, dill, parsley, vinaigrette	<b>18</b>	<b>SPICY BOWL (V, G, L)</b> Basmati rice, cucumber, radicchio, spring onions, fresh chilli pepper	<b>14.5</b>
<b>SALAD NICOISE (G, L)</b> Romaine lettuce, tuna tataki, sesame, potatoes, green beans, peppers, cucumbers, red onions, olives, artichokes, quail eggs	<b>25</b>	<b>VEGGIE BOWL (V, G, L)</b> Quinoa, kale, roasted brussels sprouts, braised peppers, oven cherry tomatoes, mushrooms, lemon-sesame dressing	<b>17</b>

### ADD TO YOUR SALAD & BOWL:

Half avocado	<b>4</b>
Gratinated goat's cheese, glazed with honey	<b>6.5</b>
Herb Falafel (V)	<b>5.5</b>
Turkey breast, rosemary-citrus-marinade	<b>7</b>
planted.chicken, chickenbreast based on pea protein (V)	<b>7</b>

## PASTA & RISOTTO

<b>PAPPARDELLE</b> Savoy cabbage, white wine butter, onions, mascarpone, pine nuts	<b>17.5</b>	<b>RISOTTO (G)</b> Cod fillet, white wine risotto, colourful market vegetables, fresh herbs, parmesan	<b>25</b>
<b>FARFALLE</b> Light gorgonzola sauce, radicchio, pear, walnutpesto	<b>18</b>	<b>TROFIE (V, L)</b> Tomatosauce, mediterranean vegetables, olives, planted.chicken, chickenbreast based on pea protein	<b>20.5</b>
<b>ORECCHIETTE</b> Mushrooms, tomatoes, herbs, garlic, pink roasted entrecôte slices	<b>27</b>		

## CLASSICS

<b>BOEUF TARTARE</b> Quail egg, fried onion cream, herb salad, bread chip, french fries or side salad	<b>160g 21.5 200g 28</b>	<b>BEEF BURGER</b> Beef (200g), brioche, cheddar, pickles, bacon, tomato, lettuce, braised red onions, homemade burger sauce, french fries or side salad	<b>27.5</b>
<b>WIENER SCHNITZEL OF VEAL SADDLE</b> Fried potatoes or french fries side salad, cranberries	<b>31.5</b>	<b>VEGAN BURGER (V, L)</b> Vegetable patty, sesame brioche, red cabbage coleslaw salad, french fries or side salad	<b>25.5</b>
<b>CLUB SANDWICH</b> Chickenbreast fillet, bacon, iceberg lettuce, tomatoes, free range fried egg, homemade sandwich sauce, french fries	<b>17.5</b>		

## GRILL

<b>RUMPSTEAK</b> Black Angus beef, corn grain feeding, jus, herb butter	<b>250g 30</b>	<b>CORN CHICKEN SUPREME</b> Soy sauce-orange-honey- sesame marinade	<b>24.5</b>
<b>RIB EYE STEAK</b> Due to the fat eye, very aromatic, strong flavour, jus, herb butter	<b>250g 45</b>	<b>WINTER COD FILLET (SKREIFILET)</b> Lean meat makes the skrei a delicacy crispy fried on the skin, lemon-butter, saffroncream	<b>32.5</b>
<b>RACK OF SALT MARSH LAMB</b> very tender, roasted pink in one piece	<b>400g 45</b>	<b>SALMON TROUT</b> Firm, aromatic meat, crispy fried on the skin, lemon-butter, saffroncream	<b>28.5</b>

### COOKING STAGES:

**BLEU:** RAW, COLD CORE **RARE:** BLOODY, COLD CORE  
**MEDIUM RARE:** SLIGHTLY BLOODY, WARM CORE **MEDIUM:** PINK, WARM CORE  
**MEDIUM WELL:** LIGHT PINK, HOT CORE **WELL DONE:** WELL DONE, DRY

## SIDE DISHES

Roasted brussels sprouts, pumpernickel crumbs (V, L)	<b>6</b>	Side salad (G, L, V)	<b>5.5</b>
Roasted fennel vegetables (G, V, L)	<b>6</b>	Truffle potato gratin	<b>7</b>
Savoy cabbage, chestnuts (G, V, L)	<b>6</b>	Fried potatoes (G)	<b>5.5</b>
Sweet potato and celery puree (G)	<b>6</b>	French fries (G, L, V)	<b>5.5</b>
small caesar salad	<b>6</b>	Sweet potato fries, sour cream (G)	<b>7</b>

## PINSA

<b>PATATA</b> Potato cubes, courgettes, red onions, cherry tomatosauce, rosemary	<b>18</b>	<b>TARTUFO</b> Trufflecream, shaved truffle, crème fraîche	<b>27.5</b>
<b>FORMAGGIO DI CAPRA</b> Goat cheese, fig, walnuts, rocket, Parma ham, crème fraîche	<b>21.5</b>	<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b> Buffalo mozzarella, colourful tomatoes, cherry tomatosauce, basil, olive oil	<b>21.5</b>
		<b>+ glutenfree</b>	<b>2.5</b>

## DESSERT

<b>WHITE CHOCOLATE CINNAMON CRÈME BRÛLÉE</b> Portwine plums, spiced gel, spongecake	<b>13.5</b>	<b>BAKED APPLE TIRAMISU</b> Mascapone cream, ladyfingers, coffee	<b>11</b>
<b>CHEESECAKE</b> Caramelcream, hazelnut chip, fresh berries	<b>9.5</b>		

G = glutenfree, L = lactosefree, V = vegan

Our restaurant menu is not adequately charact rized. Of course, we serve on wish our  
allergen special cardthat all of our dishes after REGULATION (EU) No. 1169/2011 OF THE  
EUROPEANPARLIAMENT AND Distinguishes COUNCIL of 25 October 2011th.

Subject to alternations