

Herzlich Willkommen
in unserem Restaurant

„Reutereiche“

*Fritz Reuter war ein Gourmet, er liebte die
raffinierte, deftige Mecklenburger Küche!*

Unser Restaurant bietet Ihnen unter dem Motto

Traditionen erhalten und Liebgewonnenes pflegen

sowohl traditionelle, mecklenburgische Köstlichkeiten, als
auch beliebte Klassiker der deutschen Kochkunst. Zubereitet
aus vielen regionalen Produkten bieten wir Ihnen eine
Auswahl an ausgewogenen Speisen.

Wir freuen uns Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Lassen Sie und Ihre Gäste sich verwöhnen und genießen
Sie angenehme und kulinarische Stunden in unserem
Restaurant.

Ihr Team vom Hotel Reutereiche

Mecklenburger Köstlichkeiten

Steckrübencremesuppe

verfeinert mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Schmetterling „Carlo“

*Duett vom hausgemachten Sauerfleisch in Aspik,
an Remouladensauce und Bratkartoffeln*

Mecklenburger Rippenbraten

*gefüllt mit Backobst, an Apfelrotkohl serviert mit
Kartoffelklößen*

Onkel Bräsig's Leibspeise

*großes Steak vom Schweinerücken
unter einem mächtigen Berg von gerösteten Zwiebeln,
herzhafte Bratkartoffeln und Salatbeilage*

„Ostalgische“ Verführung

Deftige Soljanka

*Die traditionelle Suppe Ihres Vertrauens!
Paprika, Tomaten, Zwiebeln, sauren Gurken und
pikante Wurst, verfeinert mit Sauerrahm und Zitrone*

Feinstes Würzfleisch

*süßsaureres Ragout vom Schweinefilet,
mit zartschmelzendem Käse goldbraun überbacken,
serviert mit knusprigem Weißbrot und Zitrone*

Ei und Tüpfeln

*ein locker-luftiges Omelett von dreierlei Eiern,
darin versteckt herzhaftes Bratkartoffeln
und eine original Spreewaldgurke*

Hamburger Schnitzel

*paniertes Schnitzel vom Schwein mit Spiegelei belegt,
dazu herzhaftes Bratkartoffeln und Salatbeilage*

„Kalter Hund“

*Die Rückkehr einer Kuchenspezialität
aus der DDR-Historie*

Klassiker für Genießer

*Cremitige Suppe von
verschiedenen Waldpilzen*

Fritzel's Festungshast

*zwei gebutterte Scheiben Schwarzbrot,
gewürfelter Räucherschinken und Spiegeleier*

Rustikale „Suernplatt“

*Variationen von Wurst, Schinken und Käse
serviert mit hausgemachtem Griebenschmalz,
Brotauswahl, Butter und original Spreewaldgurke*

Hähnchenbrust

*saftig gebratene Hähnchenbrust mit Broccoli, Hollandaise
und Käse überbacken, dazu Herzoginkartoffeln*

Steak „au four“

*Schweinerückensteak überbacken mit feinem Würzfleisch
von Schweinefilet und Käse, serviert mit Steakhouse
Pommes frites und Salatbeilage*

Bunter Salatteller

*mit gebratenen Hähnchenbruststreifen oder
Kartoffeltaschen, dazu reichen wir
Joghurt- oder Kräuterdressing nach Art des Hauses*

Herzhaftes von Grill und Pfanne

Saftiges Steak vom Rind

*unter frisch gemahlenem buntem Pfeffer und Kräuterbutter,
dazu knusprige Steakhouse Pommes frites und Salatbeilage*

Medaillons vom Schweinefilet

*auf einem Rahm von verschiedenen Waldpilzen,
serviert mit Bandnudeln*

Gebratene Hähnchenleber

*bedeckt mit feinen Apfel- und Zwiebelringen, dazu
hausgemachter Kartoffelstampf mit einer feinen
Knoblauchnote*

Pasta

an einer cremigen Waldpilz-Sahnesoße

Strindberg

*saftiges Steak vom Rind umhüllt mit einer Zwiebel-Ei-
Senfpanade, dazu herzhaft Bratkartoffeln*

Fischer's Fritz ...

Delikate Matjesfilets

auf hausgemachter Remouladensauce,
dazu Bratkartoffeln

Kross gebratenes Lachsfilet

unter einer Tomaten- Parmesankruste,
serviert mit Senf- Dillsauce und Kartoffelchen

In Butter geschwenktes Landerfilet

an Rahmwirsing serviert mit herzhaften Bratkartoffeln

Luise's süße Versuchungen

Hausgemachte Pfannkuchen

wahlweise mit Schokoladensauce oder
Vanilleeis

Topfenknödel

gefüllt mit Marillen, angerichtet an einer warmen
Vanillesauce

Lauwarmes Schokoladengeheimnis

mit Vanilleeis und Sahne

Haben Sie Fragen zu verwendeten Zusatzstoffen, wenden
Sie sich bitte an das Servicepersonal!