

Desserts & Digestifs

DESSERTS / SWEETS

Crème Brûlée	10,00
Weiße Schokoladen-Eiskrem von der Berliner Eismanufaktur <i>Crème Brûlée, white chocolate ice cream</i>	
Black'n White	10,00
„Half baked“-Valrhona Schokoladenküchlein, Karamell-Fleur de Sel-Eiskrem von der Berliner Eismanufaktur <i>Black'n White, „Half baked“ Valrhona chocolate cake, caramell-fleur de sel ice cream</i>	

Reinhard's Apfelstrudel

mit Vanillesauce oder Sahne 7,50

Apple-Strudel with vanilla sauce or whipped cream

mit Vanille-Eiskrem 9,00

Apple-Strudel with vanilla ice cream

KÄSE / CHEESE

Französische Käse vom Affineur Markus Kober	Je Stück / each piece	5,00
<i>French cheese from the affineur Markus Kober with fruit bread, fig mustard, black nuts</i>		
Brillat-Savarin, Camembert de Normandie, Comté, Reblochon, Fourme d' Ambert Dazu reichen wir Früchtebrot, Feigensenf und schwarze Nüsse		

- Konditorei -

Kuchenbuffet von 12 Uhr bis 18 Uhr

Täglich frisch gebacken von unserem Konditor Alexander Zint

Daily freshly produced by our pastry chef Alexander Zint

Täglich frischer Kuchen	Je Stück / piece	4,80
Verschiedene Obsttartes, Mohnkuchen, Käsekuchen und viele mehr <i>Mixed fruit tartes, poppy seed cake, cheese cake and many more</i>		
Täglich frische Torten	Je Stück / piece	5,80
Marzipantorte, Reinhard's-Torte, Käsesahnetorte, Himbeertorte, Erdbeertorte und viele mehr <i>Marzipan cake, Reinhard's-cake, cheese cream cake, raspberry cake, strawberry cake and many more</i>		

Für Gäste mit Lebensmittel-Unverträglichkeiten halten wir eine spezielle Speisekarte mit Allergie-Kennzeichnung bereit. Einige Gerichte können Nüsse enthalten.
Alle genannten Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Service ist nicht inkludiert.

If you have any allergies, please let us know. Some dishes may contain nuts.
All prices in Euro including 16% VAT. Service is not included.

Getränke / Drinks

SPRITZ

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda, Orange
0,2L 9,00

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Soda, Limette, Basilikum
0,2L 9,00

Hugo Nero

Belsazar Vermouth, Thomas Henry Tonic Water, Orange
0,2L 9,00

GIN & TONIC

serviert mit Thomas Henry Tonic Water

Bombay Sapphire, Tanqueary

4 cl 10,00

Monkey's 47 Dry Gin, Hendrick's oder Berliner Brandstifter
4 cl 11,00

CHAMPAGNE -WEEKEND

always saturdays & sundays

Enjoy your weekend
and allow yourself a glass of fizz
for a special weekend price
brut 0,1l 11,00 rosè 0,1l 15,00



Speisenkarte

Ab 11.30 Uhr

Menu from 11.30 am

SALATE / SALADS

Reinhard's Salat	10,00
Gemischte Blattsalate, Kräuterdressing, Briochecroûtons Reinhard's salad, herb dressing, brioche croûtons	
Reinhard's Salat & Ziegenkäse	14,50
Gemischte Blattsalate, Kräuterdressing, Briochecroûtons mit karamellisiertem Ziegenkäse, Cassisfeigen Reinhard's salad, herb dressing, brioche croûtons, caramelized goat cheese, cassis fig	
Caesar Salat	11,00
Briochecroûtons, Cherrytomaten, Parmesandressing Caesar salad, brioche croûtons, cherry tomatoes, Parmesan dressing	
mit Paderborner Hähnchenbrust / with Paderborn chicken breast	16,00
mit 3 argentinischen Rotgarnelen / with three argentinian prawns	19,00

VORSPEISEN / STARTERS

Rindercarpaccio	16,00
Rucola, Parmesan, Pinienkerne, schwarzer Trüffel Beef carpaccio, rocket salad, Parmesan, pine nuts, black truffle	
Crottin de Chavignol.	16,00
Gratiniertes Ziegenkäse, Blütenhonig, Endivien, Orange, Brioche, Kirschessig Crottin de Chavignol, goat cheese, blossom honey, endive, orange, brioche, cherry vinegar	
Lachstatar - klassisch am Tisch zubereitet	18,00
80 Gramm Schottischer Lachs, englisches Meersalz, Limette, Knusperbrot 80 gramm salmon tatar, scottish salmon, english sea salt, lime, crispy bread	

SUPPEN / SOUPS

Tagessuppe	Tagespreis
Soup of the day	
Reinhard's Fischsuppe	12,00
Wurzelgemüse, Seegrass, Sauce Rouille-Knusper Reinhard's fish soup, root vegetables, sea grass, sauce rouille crisp	
Berliner Kartoffelsuppe	9,00
Rauchfleisch, Croûtons Berlin potato soup, bacon, croûtons	

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Pappardelle & Trüffel	21,00
Berliner Pastamanufaktur, schwarzer Trüffel, Beelitzer Ei Pappardelle & truffles, Berlin Pasta Manufactory, black truffle, egg from Beelitz	

SAISONAL AB 11.11. / SEASONAL STARTS ON NOVEMBER 11TH

Brandenburger Landente	29,00
Brust & Keule, Himbeerrotkohl, Holsteiner Grünkohl, Kartoffelklöße, Bröselbutter Oven roasted duck, breast & leg, red cabbage, kale, potato dumplings, buttered breadcrumbs	
Oldenburger Wiesengans	32,00
Brust & Keule, Himbeerrotkohl, Holsteiner Grünkohl, Kartoffelklöße, Bröselbutter Oven roasted goose, breast & leg, red cabbage, kale, potato dumplings, buttered breadcrumbs	

Speisenkarte

Ab 11.30 Uhr

Menu from 11.30 am

REINHARD'S - TRADITION / SPECIALTIES

Wiener Schnitzel	25,00
Linumer Kalb, Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren Veal escalope, potato-cucumber salad, lingonberries	
Kalbsleber „Berliner Art“	22,00
Elstar Apfel, Kartoffelstampf, Röstzwiebeln Veal liver, Elstar apples, mashed potatoes, fried onions	
Seezunge „Müllerin“	Tagespreis
Nussbutter-Kartoffelpüree, Blattspinat, Mandelbutter Sole Meuniere, leaf spinach, mashed potatoes, almond butter	
Steak Frites	32,00
Rumpsteak (250g), Pommes Frites, Sauce Bernaise, Pflücksalat Rumpsteak, french fries, sauce bernaise, mixed salad	

FLEISCH / MEAT

Geschmorte Kalbsbäckchen	28,00
Linumer Wiesenkalb, Kartoffel-Trüffelpüree, bunte Rüben Braised calf's cheek, truffled potato mash, motley turnips	

SPECIAL / SPECIAL

Reinhard's Burger	19,00
Hausgemachter US-Beef Burger, Cheddar, geschmorte Zwiebeln, Pommes Frites Homemade US beef burger, cheddar cheese, braised onions, french fries	

FISCH / FISH

Gegrillter Zander	27,00
Pommery-Senfauce, Spreewälder Rahmsauerkraut, Petersilienkartoffeln Grilled pike perch, pommery mustard sauce, creamy Sauerkraut, parsley potatoes	
Schottischer Lachs.	32,00
Blattspinat, Nussbutterpüree, Krustentierschaum Scottish salmon, leaf spinach, nut butter-puree, crustacean foam	

GRILL / GRILL

Porterhousesteak vom Kraichgauer Landschwein	500 g	24,00
Entrecôte vom bayerischen Weiderind	300 g	34,00
Rinderfilet vom bayerischen Weiderind.	250 g	36,00

BEILAGEN / SIDES

Tomatensalat, gemischter Salat, Blattspinat, grüne Bohnen	je/each	4,00
Pommes Frites, Süßkartoffelpommes Tomatoe salad, lamb's lettuce, leaf spinach, green beans, french fries, sweet potato fries		

SAUCEN / SAUCES

Sauce Bernaise, Portweinjus, grüne Pfeffersauce, Café de Paris Butter	je/each	4,00
Sauce bernaise, port wine sauce, green pepper sauce, Café de paris butter		