

Desserts & Digestifs

Mandarinenmousse		10,00
Keks, Mango, Himbeeren, Passionsfruchtsorbet <i>Mandarin-mousse, biscuit, mango, raspberries, passion fruit sorbet</i>		
Crème Brûlée		10,00
Tonkabohne, Earl-Grey-Kirscheis von der Berliner Eismanufaktur <i>Crème Brûlée, Tonka bean, cherry ice cream flavored with Earl Grey</i>		
Black´n White		10,00
„Half baked“-Valrhona Schokoladenküchlein, weißes Schokoladeneis von der Berliner Eismanufaktur <i>Black´n White, „Half baked“ Valrhona chocolate cake, white chocolate ice cream</i>		
Käse / Cheese	3 Sorten / 3 pieces	15,00
Französischer Käse vom Affineur Markus Kober <i>Brillat Savarin, Selles sur Couffy, Camembert de Normandie, Mons 1924, Comté, Pyréné Brebis</i>		
	6 Sorten / 6 pieces	21,00
Dazu reichen wir Holzofenfrüchtebrot, Feigensenf, schwarze Nüsse <i>French cheese from the affineur Markus Kober served with wood-fired oven-fruit bread, fig mustard, black nuts</i>		
Eiskrem / Ice Cream	Je Kugel / each scoop	3,50
Karamell-Fleur de Sel, Joghurt & Pfirsich, Milch & Honig, weiße Schokolade, Nougat & Mandel <i>Caramel-Fleur de Sel, yoghurt & peach, milk & honey, white chocolate, nougat & almond</i>		

Reinhard's Apfelstrudel

mit Vanillesoße oder Sahne 7,50

Apple-Strudel with vanilla sauce or whipped cream

mit Vanille Eiskrem 9,00

Apple-Strudel with vanilla ice cream

- 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 tarts, 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 19% 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, Tanqueray

4 cl 9,50

Monkey's 47 Dry Gin, Hendrick's oder Berliner Brandstifter

4 cl 11,00

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*

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

11.30 Uhr bis 24 Uhr

SALATE / SALADS

Menu from 11.30 am until 12 pm

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 figs	
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 Black Tiger Garnelen / with three Black Tiger prawns	19,00

VORSPEISEN / STARTERS

Rindercarpaccio	16,00
Rucola, Parmesan, Pinienkerne, schwarzer Trüffel Beef carpaccio, rocket salad, Parmesan, pine nuts, black truffle	

Argentinische Rotgarnelen	500g/1kg 25,00/48,00
Limetten-Aioli, Knusperbrot Argentine red shrimps, lime aioli, crispy bread	

Burrata aus Brandenburg	15,00
Tomaten aus dem Weckglas, Bauernbrot, rote Zwiebel, alter Balsamico Burrata cheese from Brandenburg, potted tomatoes, farmhouse bread, red onions, balsamic vinegar	

Gänseleberparfait „Reinhard´s Style“	15,00
Haselnuss, Pfefferkrokant, Datteln, Gewürzorange, Brioche Goose liver parfait „Reinhard's Style“, hazelnut, pepper crisp, dates, spiced orange, brioche	

Graved Lachs „Reinhard´s Style“	18,00
Winteraromen, Petersilienwurzel, Cranberries, Schalotten, Stockbrot Graved salmon „Reinhard's Style“, winter flavors, parsley root, cranberries, shallots, stick bread	

Tsarskaya - die Zarenauster	halbes Dutzend/half dozen 25,00
Chesterbrot, Zitrone, Schalottenvinaigrette, Frankreich - Bretagne Tsarskaya oyster, chester bread, lemon, vinaigrette of shallots, France - Bretagne	

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 croûton	

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	

Laugenbrezelknödel	19,00
Quitte, Kohlrabi, Cranberries, Blue Skin-Rettich, gelbe Rübenjus Pretzel dough dumpling, quince, kohlrabi, cranberries, blue skin radish, yellow turnip jus	

Weinempfehlungen / wine recommendations		
2015 Grüner Veltliner, Käferberg - Weingut Bründlmayer	0,75l	59,00
Rowein Cuvee HIRSCH - Großes Geweih - Weingut HIRSCH	0,75l	45,00

Speisenkarte

11.30 Uhr bis 24 Uhr

Menu from 11.30 am until 12 pm

REINHARD'S - TRADITION

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	

Steak Frites	32,00
Rumpsteak (250g), Pommes Frites, Sauce Bernaise, Pflücksalat Rumpsteak, french fries, sauce bernaise, mixed salad	

Seezunge „Müllerin“	Tagespreis
Nussbutter-Kartoffelpüree, Blattspinat, Mandelbutter Sole Meuniere, leaf spinach, mashed potatoes, almond butter	

Steak Tatar - klassisch am Tisch zubereitet	
Rinderfilet (Argentinien), geröstetes Biobrot Steak tatar (Argentina), marinated, roasted bread	
Vorspeise / Starter 80g.	18,00
Hauptgang / Main course 160g	36,00

SAISONAL / SEASONAL

Brandenburger Landente	28,00
Brust & Keule, Himbeerrotkohl, Holsteiner Grünkohl, Kartoffelklöße, Bröselbutter Oven roasted duck, breast & leg, red cabbage, kale, potato dumplings, buttered breadcrumbs	

Oldenburger Wiesengans	31,00
Brust & Keule, Himbeerrotkohl, Holsteiner Grünkohl, Kartoffelklöße, Bröselbutter Oven roasted goose, breast & leg, red cabbage, kale, potato dumplings, buttered breadcrumbs	

FISCH / FISH

Gegrillter Zander	27,00
Pommery-Senfsauce, Spreewälder Rahmsauerkraut, Petersilienkartoffeln Grilled pike perch, pommery mustard sauce, creamy Sauerkraut, parsley potatoes	

Schottischer Lachs	32,00
Steckrübe, Senfrüchte, Spinatsalat, Granatapfel, Pinienkerne, Krustentierfondue Scottish Salmon, rutabaga, mustard fruits, spinach salad, pomegranate, pine nuts, shellfish fondue	

FLEISCH / MEAT

Porterhousesteak vom Kraichgauer Landschwein	28,00
Reinhard's Krautsalat, Süsskartoffelpommes, Café de Paris-Butter Porterhouse steak from pork, homemade cabbage salad, sweet potato fries, Café de Paris butter	

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

Hirschkalbsrücken	32,00
Quitte, Schwarzwurzel, Cranberries, Rosenkohl, Mandel-Trüffel-Kruste Saddle of young venison, quince, salsify, cranberries, Brussels sprouts, almond-truffle crust	

GRILL / GRILL

Entrecôte (Argentinien)	300 g	34,00
Rinderfilet (Argentinien)	250 g	38,00

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		