



# Speisenkarte

Liebe Gäste!

Wir begrüßen Sie mit unserer neuen spätsommerlichen á la Carte-Karte und kulinarischen Aktionen.

Die aktuelle Speisekarte finden Sie weiter unten. Es erwartet Sie das „Regional Menü“, „Ente aus dem Ofenrohr“ und unsere Klassiker. Das Dessert darf natürlich nicht fehlen. Am Abend außerdem „Ein kulinarisches Spätsommer-Märchen“. Begleiten Sie uns auf eine spätsommerliche, kulinarische Reise.

**Unsere aktuellen Aktionen aus dem „Kulinarischen Kalender“:**

\* „25 EUR-Azubi-Menü“ – an diesem Abend sind unsere Auszubildenden die Chefs –  
Nächste (letzte) Termine in 2017:  
Mittwoch, 13. September „Meeresrauschen“ & Mittwoch, 18. Oktober „Halloween“.

**Bald hier: Neues aus dem Kulinarischen Kalender.**

**Wir freuen uns auf Sie!**

Auf Wiedersehen im Reinhardt's  
**Ihr Michael Reinhardt & Team**

\* Änderungen vorbehalten, solange der Vorrat reicht.

## ===Regional Menü===

<b>Tatar vom Salzhering mit Heringskaviar</b> Stampfkartoffel / Feldsalat-Vinaigrette / gebackenes Eigelb	14,50 €
<b>Weißer Kartoffel-Lauchcremesuppe</b> Steinpilze / Croûtons / Petersilie	10,00 €
<b>Frischlings-Rücken aus heimischen Wäldern</b> Wachsbohnen / Pfifferlinge / Speckpfannkuchen / Preiselbeeren	26,00 €
<b>„Wie schmeckt eigentlich Düsseldorfer Luft?“</b> Beste Schokolade 70 % / Altbiermalz / Düsseldorfer Kirsche / Champagner-Trüffelreis	10,00 €
<b>Regional Menü – wählen Sie –</b> als 3-Gänge-Menü 37,00 € pro Person als 4-Gänge-Menü 48,00 € pro Person	

---

## ===Ente===

**Ganze Ente für 2 Personen – in 2 Gängen serviert**

1. Entenbrust: Koriander-Wirsing à la crème / eingelegter Kürbis / Brotknödel mit Speck
2. Entenkeule: Entenravioli / Pfifferlinge / gerösteter Brokkoli / Enten-Tee

70,00 € für 2 Personen

---

## ===Vegetarisch===

### Sie mögen es gerne vegetarisch?

Wir halten tagesfrische Empfehlungen für Sie bereit!

---

## ===Unsere Klassiker===

### Rote-Bete-Carpaccio

Ziegenkäse / Jalapeño / Himbeere / Cranberry

13,00 €

### Tatar vom Rinderfilet – von Hand geschnitten –

Kapern / Sardellen / Schalotten / Cornichons / Schnittlauch

18,00 €

### „Himmel & Ääd“ von Entenleber und Jakobsmuschel

Rotweinschalotten / Granny Smith / Rübenkraut / Mousselinekartoffeln

kl. 19,00 € / gr. 25,00 €

### Doppelte Rinderkraftbrühe „Royal“

Klößchen / Eierstich / Spargel

8,50 €

### Aus dem „Suppentopf“

...ob regional oder fein, lecker wird es sein...

Tagespreis

### Eismeer-Kabeljau

Rieslingrahmkraut / Blanc de Noir Sauce / Trauben mit Speck

26,00 €

### Frisch von der Angel

Unsere Fischempfehlung des Tages, fragen Sie uns.

Tagespreis

### Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Kaltgerührte Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat, Radieschen und Kresse

kl. 19,50 € / gr. 25,00 €

### Rindsroulade „wie Oma sie macht“

Koriander-Wirsing à la crème / Kartoffelpüree / kräftige Sauce

23,50 €

### 300g Senfrostbraten vom feinmarmorierten Rinderrücken

- mit saftigem Fettrand -

Lyoner Bratkartoffeln / Feldsalat in Apfel-Meerrettich-Dressing

38,00 €

### Unser Feierabend Gericht – immer lecker –

Fragen Sie uns, was es heute Leckeres zu essen gibt.

Tagespreis

---

## ===Desserts===

### Topfen-Soufflé – Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Pflaumenröster / Thymianeis / Mandel

12,00 €

### „Wie schmeckt eigentlich Düsseldorfer Luft?“

Beste Schokolade 70 % / Altbiermalz / Düsseldorfer Kirsche / Champagner-Trüffelreis

10,00 €

### Birne Helene – „auf meine Art“

Gute Luise / Vanille mit Veilchenblüten / Schokoladensorbet

10,00 €

### Käseauswahl vom Backensholzer Hof

- mit Früchtebrot und Chutney -	
kleine Auswahl, 3 Sorten	9,50 €
große Auswahl, 5 Sorten	14,50 €
<b>Sorbet de saison</b>	
verschiedene Sorten	7,50 €
<b>Glace de saison</b>	
verschiedene Sorten	3,00 €

*Reinhardt's Restaurant - [www.reinhardts-restaurant.de](http://www.reinhardts-restaurant.de) - Stand: 11.09.2017*