

# Reimanns Eck

Seit 2009 ist das Reimanns Eck am Weißekreuzplatz für die traditionelle deutsche Küche bekannt. In diesem Jahr feiern wir unser 10-jähriges Jubiläum gemeinsam mit Ihnen. Viele neue Highlights, gemischt mit traditionellen Klassikern warten auf Sie. Besonders empfehlen wollen wir Ihnen die „Reise durch das Reimanns Eck“. Ebenfalls neu: Eine Frühstückskarte, die keine Wünsche offen lässt. Genießen Sie von früh bis spät die Sonne auf unserer neuen Terrasse.

**Ihre Meinung ist uns wichtig, sprechen Sie uns gerne an  
oder bewerten Sie uns hier:**



## **Frühstück**

Montag bis Sonntag von 9:00 – 16:00 Uhr

## **Unsere Öffnungszeiten:**

Montag bis Sonntag von 9:00 – 23:00 Uhr

Küche von 9:00 – 21:30 Uhr

**[www.reimanns-eck.de](http://www.reimanns-eck.de)**

## **Reservierungen unter:**

**[reservierungen@reimanns-eck.de](mailto:reservierungen@reimanns-eck.de)**

Tel. 0511 / 313530

## **Zahlungsmöglichkeiten:**

BAR, EC, VISA, MasterCard

## **Veranstaltungen**

Von 20 bis 100 Personen – mit Auswahlkarte oder Buffet

Spezielle Weine inkl. Empfehlungen möglich

Anfragen an: [info@reimanns-eck.de](mailto:info@reimanns-eck.de)

## Saisonkarte

<b>Suppe von der Roten Bete</b> <sup>52,53,</sup> mit Sauerrahm und Nordseekrabben <i>Beetroot soup with sour cream and North Sea shrimp</i>	5.50
<b>Mediterrane Lammbrotwurst Merguez</b> <sup>3, 61</sup> auf Linsenragout aromatisiert mit Dijonsenf <i>Mediterranean lamb sausage Merguez on lentil ragout flavored with dijon mustard</i>	9.50
<b>Orientalisches Lammcurry</b> <sup>52, 56, 60,</sup> mit Kafir Limone, Zitronengras dazu Ofenreis & Minzjoghurt <i>Oriental lamb curry with kaffir lime, lemongrass with oven rice &amp; mint yoghurt</i>	16.90
<b>Atlantik Saiblingsfilet</b> <sup>52, 55, 66</sup> mit Weißweinelouté gebratenem Fenchelgemüse & Rote Bete Risotto <i>Atlantic char fillet with white wine velveté fried fennel vegetables &amp; beetroot risotto</i>	17.50
<b>Bärlauch-Spinatknödel</b> <sup>52, 54, 66</sup> mit Bergkäse, halbgetrockneten Tomaten & Rucola <i>Wild garlic and spinach dumplings with mountain cheese, half-dried tomatoes &amp; arugula</i>	13.50
<b>Gebrannte Creme</b> <sup>52, 54</sup> von Tonkabohne mit Karamellcrunch <i>Burned cream of tonka bean with caramel crunch</i>	6.50