

Reimanns Eck

Mittagstisch von 12:00 – 15:00

Gebackener Ziegenkäse <small>52,54,61,66</small> mit Preiselbeeren & Radieschen-Serviettenknödel-Salat	8,90
Gaues Röstbrot mit Schweinebauch oder Matjes <small>52,54,55,61,66</small> mit Spitzkohl und Sahnepüree	9.90
Gebratenes Rotbarschfilet <small>52,54,55,66</small> mit Spitzkohlgemüse & Kartoffelpürrée	11.90
Gebräunter Leberkäse <small>2a,52,54,55,66</small> mit Spiegelei, Gewürzgurke & Kartoffelpürrée	10.90

Abendkarte ab 17:30

Roastbeef kalt <small>2a,52,54,61,73,74,75,76</small> mit Sauce Tartar & Bratkartoffeln	15.90
Matjes Hausfrauenart <small>52,54,55,59,61,71,76</small> mit buntem Salat und Bratkartoffeln	15.50
Gebratenes Wallerfilet <small>52,55</small> mit Rahmspinat & Kartoffeln-Majoran-Dressing	16.50
Braten vom Schweinebauch <small>52</small> mit pochiertes Birne, Spitzkohlgemüse & hausgemachtem Sahnepüree	15.50
Gesottener Rindertafelspitz <small>52</small> mit Meerrettichsauce, Gemüse und Salzkartoffeln	16.50
Rehschnitzel im Kürbismantel <small>2a,52,54</small> mit Preiselbeeren, Rahmspitzkohl & Bratkartoffeln	17.50

Weinempfehlung

Doriac Rosé 2019 trocken Weingut Les Embruns, Südfrankreich	0,75l	19.00
Rivaner QbA 2019 trocken Weingut Schmitges, Mosel	0,75l	19.00
Matura Rotwein QbA 2016 trocken Weingut Studier, Pfalz	0,25l	6.90