

Suppen

Rinderconsommé mit kleinen hausgemachten Ravioli

Kartoffelsuppe mit krossem Speck und Croûtons

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet
- frisch für Sie geklopft und nicht gefroren -
mit mariniertem Bleichsellerie, Champignons,
Parmesan und Pinienkernen

Beefatar mit seinen klassischen Zutaten,
dazu eine Chilisauce und Schwarzbrot

150 g als Vorspeise

250 g als Hauptgang

Gratiniertes Ziegenkäse an Rucolasalat
mit Balsamico-Honig-Vinaigrette

Salate

Marktfrische Salate der Saison als Vorspeise

...mit Rinderfiletstreifen	als Vorspeise
	als Hauptgang

...mit Tigergarnelen und Kammuschel	als Vorspeise
	als Hauptgang

Surf & Turf Salat mit Tigergarnelen und Rinderfiletstreifen	als Vorspeise
	als Hauptgang

Klassischer Caesar Salat	als Vorspeise
	als Hauptgang

...zusätzlich gebratene Hähnchenbrust

...zusätzlich 3 Tigergarnelen

...zusätzlich 5 Tigergarnelen

Ausgesuchtes Weiderind vom Lavasteingrill

Gerne reichen wir Ihnen unsere Steaks auch mit höheren Gewichten.

Rumpsteak mit Fettrand
oder Grazer Hüftsteak zart und geschmackvoll
ohne Fettrand mit original Chimichuripesto 200g

Rib-Eye Steak
mit gebratenen Austernpilzen 200g

Landschweinefilet
mit Gorgonzolasauce 200g

Rinderfilet
mit Rotweinschalotten 180g

Surf & Turf
Rumpsteak und je eine Tigergarnele pro 100g
mit Rispen Tomaten 200g

Wählen Sie dazu je 1 Beilage ...

...marktfrische Beilagensalate:

Salat mit Balsamicovinaigrette
Klassischer Caesar Salat
Salat mit Haselnussvinaigrette

...Saucen

klassische Steaksauce
scharfe Chilisauce
Chimichuripesto
Pfeffersauce
Gorgonzolasauce

...von der Heidekartoffel:

Ofenkartoffel mit Kräuterquark
hausgemachte Pommes frites
Kartoffelgratin
Süßkartoffel Pommes frites

...hausgemachte Butter

klassische Kräuterbutter
Café de Parisbutter
Trüffelbutter

frisch geriebener Meerrettich

Für jede weitere Beilage berechnen wir:

Beilagensalat
Sauce

Kartoffelbeilage:
Butter/Meerrettich

Unser Reethus Burger

Aus reinem Rindfleisch, frischem Salat,
Tomaten und zweierlei Saucen, dazu hausgemachte Pommes frites

als kleine Version mit 140g Fleisch

als große Version mit 240g Fleisch

oder mit 180g Rinderfilet

Auf Wunsch servieren wir Ihnen Ihren Burger gern auch mit Käse oder Bacon.

Fisch

Gebratenes Zanderfilet
auf Apfel-Ingwer-Lauch Gemüse und Kartoffelpüree

Rosa gebratenes Thunfischsteak
mit Pinienkernrisotto und einem Rucolasalat

Frische Nordsee Seezunge
(ca. 650 bis 750g Frischgewicht)
mit Butterkartoffeln und einem Gurkensalat

Vegetarisch

Reethus Burger mit einer hausgemachten Tofu - Gemüsefrikadelle
dazu frische Salate und Pommes frites

Hausgemachte Gemüsequiche
an einem Salatbouquet mit Kräuterschmand

Für die Kinder

Kleiner Reethus Burger
mit hausgemachten Pommes frites

Spaghetti Bolognese

Kleine Fischnuggets
mit Gemüse und Kartoffelpüree

Kleines Rumpsteak
mit Gemüse und Pommes frites

Dessert

Unser Eis vom Bauernhof Steffens in Ahrensböök

Frische Milch, Sahne und Eigelb – dazu frische Früchte, bevorzugt aus der Region. Mehr wird von Familie Steffens zur Herstellung des absolut naturbelassenen Eis nicht verwendet.

Das Eis ist frei von künstlichen Aromen, Farbstoffen, Binde- und Konservierungsmitteln.

Sie werden es schmecken...

Vanille-Madagaskar

Schokolade mit Stückchen

Haselnuss

Weißes Kaffeeis mit Baileys

Mandel-Honig

Erdbeersorbet

Mandarinensorbet

Himbeersorbet

Basilikum-Limettensorbet

Timmendorfer Rote Grütze mit saisonalen Früchten
und einer Kugel Vanille Eis

Crema Catalana

mit Zwetschgenkompott

Tarte Tatin aux pommes (Zubereitungszeit: mind. 30 Minuten)
mit einer Kugel Vanille Eis, ab zwei Personen pro Person

Frischer Obstsalat

Unsere Dessert Empfehlung im Januar

Panna cotta

auf mariniertem Ananas-Carpaccio

.... dazu 2012 Dolc DO Muscat d'Alexandrie
Finca Biniagual Binissalem, Mallorca

Käse

Fünf Sorten Rohmilchkäse

mit Feigensenf und Trauben, dazu Schwarzbrot

....als kleine Portion

Reethus Klassiker

Das US Beef ibp

Die weltweit bekannten Longhorn Rinder aus Iowa wachsen einen Teil ihres Lebens auf Maisfarmen auf und werden spätestens nach 30 Monaten geschlachtet. Diese herausragende Fleischqualität genießt weltweit einen legendären Ruf.

Rib Eye Steak vom US Longhorn Beef

mit Beilagen wie zu unseren Steaks

200g

Gerne bereiten wir Ihnen dieses Steak
Auch mit einem höheren Gewicht zu

Original Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat

Unser Reethus Tisch-Steak-Bufferet

Direkt auf heißen Steinen werden Ihnen unsere Fleisch- oder Fischspezialitäten sowie verschiedene Beilagen und Saucen gereicht.

Alles mundgerecht vorgelegt, so dass Sie nur noch zugreifen und genießen brauchen.

Gefällt Ihnen etwas besonders gut – bitte nachbestellen – so einfach.

Unser Küchenteam gibt für Sie Ihr Bestes, damit alles optimal zubereitet, gewürzt und fein abgestimmt ist, um Ihnen einen angenehm entspannten kulinarischen Abend zu bieten.

Für das "Steak-Tisch-Bufferet" berechnen wir pro Person für 250 Gramm Fleisch oder Fisch pro Person, Gemüse und einer Kartoffelbeilage Ihrer Wahl.

Für Nachbestellungen berechnen wir:

Pro 100g Fleisch/Fisch

Pro Kartoffelbeilage/ Portion Gemüse

Pro Sauce

Das „Tisch-Steak-Bufferet“ ist mit Vorbestellung (3 Tage) ab 2 Personen möglich.