

## DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT:

Reinerts Rinderkraftbrühe mit bunter Einlage

3,90 €

Fruchtige Tomatencremesuppe mit hausgemachtem Basilikumpesto

4,80 €

Gegrilltes Hühnerbrustfilet an leichter Basilikumcreme,  
mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

13,50 €

Gratinierter Schafskäse auf bunten Blattsalaten mit Tomaten, Gurken,  
roten Zwiebeln, Oliven und gehobelten Champignons in Balsamicovinaigrette  
(vegetarisch)

10,00 €

Ofenfrischer Flammkuchen mit Lauchzwiebeln, geräuchertem  
Lachs und Dill

9,50 €

Ofenfrischer Flammkuchen mit Lauchzwiebeln, Speck  
und frischen Steinpilzen aus der Region

12,50 €

Ofenfrischer Flammkuchen „Caprese“ mit Lauchzwiebeln,  
frischen Tomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan

9,50 €

Spaghetti mit Brokoli und gebratenen Champignons in  
Frischkäse-Kräuter-Sauce (vegetarisch)

9,50 €

Reinerts Rinderwurst in der Pfanne gebraten mit Bratkartoffeln  
und bunten Salaten der Saison

14,00 €

Zarte Rinderbrust an Meerrettich-Sahne-Sauce und Bratkartoffeln

11,00 €

Schweinelendchen Forstmeister

Drei Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahm, Kroketten  
und Salaten der Saison

16,90 €

Argentinisches Rumpsteak, wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce,  
dazu Pommes frites und bunte Salaten der Saison

23,90 €

Reinerts beliebte Pfannenschnitzel:

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites

7,50 €

Schnitzel mit Pfeffersauce und Pommes frites

9,00 €

Schnitzel mit Reinerts hausgemachter Zigeunersauce und Pommes frites

9,00 €

Schnitzel mit frischen Champignons in Rahm und Pommes frites

9,00 €

Vitaminchen - Einfach pur, dazu oder vorweg:

Kleiner bunter Salatteller in Reinerts Kräuter-Sahne-Dressing

3,90 €