

FRISCH FÜR SIE ZUBEREITET:

Reinerts Rinderkraftbrühe mit bunter Einlage
4,50 €

Gratinierter Schafskäse auf bunten Blattsalaten mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Oliven und gehobelten Champignons in Balsamicovinaigrette (vegetarisch)
(gerne auch vegan mit Kartoffel-Kräuter-Crôutons statt Schafskäse)
11,00 €

Penne mit mediterranem Pfannengemüse in Basilikumcreme
und gehobeltem Grana Pardano (vegetarisch)
11,50 €
zusätzlich mit gebratenen Filetspitzen vom Schwein
13,50 €

Ragout vom Freilandhuhn in pikanter Currysauce mit
Wurzelgemüse und Basmatireis
14,00 €

Saftiges Schweinerückensteak an Pfefferjus, Schmorzwiebeln
und Bratkartoffeln
14,50 €

Gebratens Skreifilet (Winterkabeljau) an buntem Gemüsereis
und fruchtiger Tomatencreme
19,00 €

Schweinelendchen Forstmeister
Drei Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahm, Kroketten
und Salaten der Saison
18,50 €

Argentinisches Rumpsteak, wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce,
dazu Pommes frites und bunte Salaten der Saison
24,00 €

Reinerts beliebte Pfannenschnitzel:

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites

7,50 €

Schnitzel mit Pfefferrahmsauce und Pommes frites

9,90 €

Schnitzel mit frischen Champignons in Rahm und Pommes frites

9,90 €

Schnitzel mit hausgemachter Zigeunersauce und Pommes frites

9,90 €

Reinerts Krüstchen:

Schnitzel auf Toast mit gebackenem Ei und frischen Champignons in Rahm

9,90 €

Dazu oder vorweg empfehlen wir unser Vitaminchen,
einen kleinen bunten Salatteller in Kräuter-Sahne-Dressing

4,50 €

SONNTAGSBRATEN:

(JEDEN SONNTAGMITTAG INKL. SUPPE UND DESSERT)

Sauerländer Festtagssuppe



Rinderschmorbraten in herzhafter Sauce aus dem eigenen Saft mit
buntem Marktgemüse und Butterspätzle

19,50 €

oder

Würziger Spießbraten vom Jungschwein in herzhafter Sauce mit
Bratkartoffeln und bunten Salaten der Saison

17,00 €



Tagesdessert