


Hotel Reichshof

*Sehr verehrte Gäste,
wir heißen Sie herzlich Willkommen im Restaurant des
Romantik Hotel Reichshof.*

In unserem Hause wird seit nunmehr über 57 Jahren die Atmosphäre durch die persönliche Führung von unserer Familie geprägt. Ehrliche Gefühle, eine romantische Atmosphäre und liebevolle Details liegen uns sehr am Herzen. Dabei unterstützen uns über 90 Mitarbeiter, die teilweise schon jahrzehntelang im Hause beschäftigt sind.

In unseren Restaurants erleben Sie die kulinarischen Feinheiten einer betont regionalen Küche. Freuen Sie sich auf eine große Vielfalt mit deftig-rustikalen Mahlzeiten, neu interpretierten Klassikern und feinen Gourmet-Menüs.

Unsere vegetarischen Gerichte finden Sie auf dieser Karte mit einem  markiert.

Um immer neue Trends aufzugreifen und Ihnen ein abwechslungsreiches Angebot zu bieten, haben wir unseren „Kulinarischen Kalender“ ins Leben gerufen. In diesem finden Sie Informationen zu unseren Themenveranstaltungen, wie zum Beispiel über unsere mexikanischen, italienischen oder skandinavischen Abende. Weiterhin können Sie unseren reichhaltigen Sonntags-Brunch oder ein romantisches Candle-Light-Dinner bei uns genießen. Fragen Sie nach unserem „Kulinarischen Kalender“ und lassen Sie sich von unseren Service-Mitarbeitern beraten.

*Wir freuen uns, dass wir Sie als unseren Gast begrüßen dürfen
und wünschen Ihnen einen schönen Abend im Romantik Hotel Reichshof.*

Herzliche Grüße

*Familie Franke und Haver
und die Mitarbeiter vom Reichshof*

Degustations-Menü

POCHIERTES KABELJAUMEDAILLON

auf Kräuter-Gemüsevinaigrette mit Pilzen

CREMESUPPE VON HIESIGEN KRÄUTER

mit Sesam-Knusperstange

HAUSGEMACHTE FEINE BANDNUDELN

mit Zucchini, roter Paprika und gebratenen Jakobsmuscheln

ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST „A LA ORANGE“

mit glasierten Lauchzwiebeln und violetten Kartoffeln

SAUERRAHMMOUSSE

mit Rhabarber-Himbeer-Kompott

als 5 Gang-Menü 51,50 €

als 4 Gang-Menü ohne Vorspeise 44,50 €

Regional-Menü



MIT RUCOLA GEFÜLLTE LAMM-CARPACCIORÖLLCHEN

auf lauwarmen Fenchelgemüse und Parmesanöl

Nordsee-Lamm Brahms, Leer

GEFLÜGELKRAFTBRÜHE

mit Pilzsoufflee

Albert Wilts, Gemüse und Geflügelhandel, Marienhaf

KARREE VOM SPANFERKEL MIT DIJON-SENFSAUCE,

Knusper-Spargel und Kartoffelplätzchen

Enno Appelhagen, Norden

POCHIERTE BIRNE

mit Schokoladen-Ingwersauce und Rotweineis

Obsthof Poppinga Dornum

4-Gang-Menü 37,50 € pro Person

Vorspeisen und knackige Salate

MIT RUCOLA GEFÜLLTE LAMM-CARPACCIORÖLLCHEN auf lauwarmem Fenchelsalat und würzigem Parmesanöl	12,50 €
POCHIERTES KABELJAUMEDAILLON auf Kräuter-Gemüsevinaigrette mit Pilzen	10,50 €
CAESAR 'S SALAD mit würzigem Dressing, pochiertem Ei, krossen Baconchips und Parmesan als Vorspeisenportion ² (auf Wunsch auch 🍷)	10,50 € 6,50 €
SALAT VON FRISEE, KIWI UND LIMETTE mit Curryschaum und auf der Haut gebratenem Zander als Vorspeisenportion	12,50 € 8,50 €
FALAFEL (GEBACKENE KICHERERERBSENBÄLLCHEN) mit Sesamdipp und Couscous-Salat 🍷	10,50 €

Aus der Suppenküche

CREMESUPPE VON HIESIGEN KRÄUTER mit Fischklößchen und Sesam-Knusperstange (auf Wunsch 🍷)	6,50 €
KARTOFFEL-WASABI-SUPPE mit Tobikko-Kaviar (auf Wunsch auch 🍷)	6,50 €
GEFLÜGELKRAFTBRÜHE mit Pilzsoufflee	6,50 €

Pasta und vegetarische Speisen

EM-SPECIAL - SELBSTGEMACHTE „SCHWARZ-ROT-GOLDENE“ TORTELLINI mit pikanter Gemüse-Bolognese gefüllt, auf grünem Rasen, an Schwarz-Weißer Sauce 🍷	13,50 €
HAUSGEMACHTE FEINE BANDNUDELN mit Zucchini, roter Paprika und gebratenen Jakobsmuscheln (auf Wunsch 🍷)	14,50 €
ZWEIERLEI ERBSEN "ORIENTALISCH" mit Schafkäse, Taboulé und Fladenbrot 🍷	13,50 €

Aus Fluss und Meer

GEBRATENE BABY-SCHOLLEN mit Salat und Petersilien-Kartoffeln wahlweise als „Müllerin Art“ in brauner Butter gebraten, mit Zitrone oder „Finkenwerder Art“ mit gebratenen Speckstreifen	16,50 € 17,50 €
AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET MIT PFEFFERBUTTER, buntem Garnelen-Bohnenpüree und knusprigen Kartoffel-Speck-Röllchen	18,50 €
STEINBUTTFILET UNTER DER GELIERTEN KRUSTENTIERHAUBE mit Kokos-Chili-Sauce, Pak-Choy und Karottenconfit im Wan-Tan	26,50 €
NORDDEICHER BRATFISCHPLATTE mit Seezunge, Scholle und Rotbarschfilet, dazu Salzkartoffeln und einen Salat in Sahnesauce	22,00 €
NORDSEE-SEEZUNGEN in brauner Butter gebraten, mit Petersilien-Kartoffeln und Blattsalaten in Himbeeressig	29,50 €

Aus dem Stall und von der Weide

IN ROTWEIN GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN mit gebratenen Kräutersaitlingen und Karottenstampf	18,50 €
KARREE VOM SPANFERKEL MIT DIJON-SENFSAUCE, grün-weißem Knusper-Spargel und Kartoffelplätzchen	19,50 €
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL mit Pommes Frites, Gurkensalat und Preiselbeeren	21,50 €
ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST „À LA ORANGE“ mit glasierten Lauchzwiebeln und violetten Kartoffeln	19,50 €
RIB EYE-STEAK MIT VERSCHIEDENEN DIPPS buntem Pfannengemüse und Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Quark	23,50 €

Unsere Reichshof-Klassiker

Regionalplatte mit Norderneyer Schinken, Krabben, Räucheraal, Matjesfilet mit „Hausfrauensauce“, Gouda mit Trauben, Brot, Butter, Salatgesteck und einem Doornkaat	15,50 €
Frischer Krabbencocktail mit Toast und Butter	12,50 €
Norddeicher Krabbensuppe mit rosa Pfeffer-Sahne	7,50 €
Indische Hühnercreme „Mulligatawny“ mit luftiger Mandelsahne	6,50 €
Zarte ostfriesische Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Pellkartoffeln und Butter	12,50 €
Zigeunerspieß: Drei gebratene Fleischsorten an drei Saucen, mit Sauergemüse, Salaten, knusprigem Speck und gebackenen Kartoffeln	19,50 €
Schnitzel mit Jägersauce oder Zigeunersauce mit Zwiebel-Bratkartoffeln und Salatteller	14,00 €
„Lied ohne Worte“ mit Rinder- und Schweinefilet sowie Schweinerückensteak, dazu Sauce Béarnaise, -Hollandaise, -Choron mit verlorenem Ei, weißem Spargel, gebratenen Champignons und Pommes frites	22,00 €
Schweinefilet „Försterin“ mit Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln, Kartoffelgratin und Salaten in Sahne	18,50 €
Pfeffersteak mit feuriger Pfeffersauce, Kräuterbutter, Pommes frites und Salat Hawaii	22,50 €
Saftiges Rumpsteak mit Sauce Béarnaise, Zwiebeln, Pommes frites und Salat Hawaii	22,50 €

Weitere Klassiker – nur für kurze Zeit

Kalbsleber „Berliner Art“ mit glasierten Apfelspalten, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und einem Salat in Sahne	16,50 €
Putensteak „Bounty“ mit Speck-Banane und Käse überbacken, Currysauce, Butterreis und einem Salat in Sahne	14,50 €
Hacksteak „à la Meyer“ mit Spiegelei, Zwiebelsauce, Erbsen, Möhren und Kartoffelpüree	12,50 €

Süße Versuchungen

CREMIGES VANILLEEIS

mit heißen Kirschen *oder* Himbeeren und Sahne

6,50 €

HAUSGEMACHTES PARFAIT VON DER ARABIKABOHNE

mit Kardamon-Knusperdeckel und Passionsfruchtmark

6,50 €

SAUERRAHMMOUSSE

mit Rhabarber-Himbeer-Kompott

6,50 €

POCHIERTE BIRNE

mit Schokoladen-Ingwersauce und Rotweineis

6,50 €

„REICHSHOF DESSERT-VARIATION“:

Lassen Sie sich überraschen!

9,00 €



Herzhafte Abschlüsse

PILSUMER ZIEGENFRISCHKÄSE

auf Blätterteig mit Orange und Thymian

8,50 €

VARIATION VON FRANZÖSISCHEN KÄSEN

mit Feigensenf

9,50 €