

PRANZO E CENA



Ristorante Reichsstadt

Eine Oase italienischer Lebensfreude in Esslingen. Spannen Sie aus und genießen Sie individuelle Speisefolgen nach Wahl, exquisite Getränke, persönlichen Service und erlesene Speisen aus ausgesuchten Zutaten.

Unser Anspruch ist es, durch hohe Qualität und guten Service die Erwartungen unserer Gäste nicht nur zu erfüllen, sondern zu übertreffen.

Einen angenehmen Aufenthalt
wünschen Ihnen Ihr

Salvatore Marrazzo & sein Team

Das Jahreszeiten-Menü

„Gusto Passione Amore“

Unter dem Motto: „Klein, aber oho“ haben wir für Sie diverse Köstlichkeiten zusammengestellt. Mit viel Liebe zubereitet, möchten wir Ihnen Geschmackserlebnisse der besonderen Art bieten.

4-Gang „Jahreszeiten-Menü“

46,00 €

6-Gang „Jahreszeiten-Menü“

62,00 €

Gerne servieren wir Ihnen zu den einzelnen Menü-Gängen
glasweise korrespondierende Weine, je 0,1 l

Zum 4-Gang-Menü pro Person

21,00 €

Zum 6-Gang-Menü pro Person

30,00 €

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Service.
Besuchen Sie uns auch im Internet unter: www.ristorante-reichsstadt.de

Aperitivo / Aperitif

Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry DOC - Bianca Vigna

0,1 l 5,10 €

Champagner Bruno Paillard

kleine Flasche

0,375 l 36,00 €

Kessler Kreation Blanc de Blancs / Per Tradizione e Amicizia con Kessler

Ausschank aus der Magnumflasche

0,1 l 7,90 €

Aus dem Hause Jörg Geiger

Prisecco Weiß, Pfirsich, Zitrone und Holunder

oder

Prisecco Rot, Sauerkirsche, Johannisbeere, Holunder und Limette

- alkoholfrei -

0,1 l 5,10 €

Aperol Sprizz

Glas 7,90 €

Campari

Orange / Soda

10 cl 5,80 €

Martini

Bianco / Rosso

5 cl 5,10 €



Bibite / Getränke

Bibite Analcoliche / alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Medium

0,25 l	2,60 €
0,75 l	5,90 €

Gerolsteiner Naturell

0,25 l	2,60 €
0,75 l	5,90 €

Gerolsteiner Apfelsaftschorle Gourmet

0,25 l	3,50 €
--------	--------

Pepsi Cola Pepsi Cola Light Mirinda

0,33 l	3,50 €
--------	--------

Succhi di Frutta Boller / Boller Fruchtsäfte

Apfelsaft

0,2 l	2,90 €
-------	--------

Orangensaft

0,2 l	3,50 €
-------	--------

Birra / Bier

CD Pils von Dinkelacker aus dem Fass

0,3 l	2,90 €
0,4 l	3,70 €

Sanwald Weizenbier

Kristall, Hefe & Alkoholfrei

0,3 l	2,90 €
0,5 l	3,70 €

Vini Aperti Bianchi / offene Weißweine / 0,25 l Glas

Hausmarke „Sicilia“ 5,70 €

Pinot Grigio Valpantena 6,70 €

Fonsina Accornero-Piemonte 9,50 €

Greco di Tufo Vinosia-Campania 9,70 €

Vino Aperto Rosato / offener Roséwein / 0,25 l Glas

Nebbiolo Langhe Rosato Parusso-Piemonte 7,50 €

Vini Aperti Rossi / offene Rotweine / 0,25 l Glas

Hausmarke „Sicilia“ 5,70 €

Lambrusco Cavicchioli-Emilia Romagna 5,80 €

Aglianico Vinosia-Campania 8,50 €

Salento Primitivo Vinosia-Campania 9,90 €

Mezze Bottiglie / halbe Weinflaschen / 0,375 l

Giulin Barbera del Monferrato DOC
Accornero-Piemonte 18,00 €

Barbera „Ca di Pian“ DOC
La Spinetta-Piemonte 22,00 €

Nebbiolo Langhe DOC Parusso-Piemonte 24,00 €

Barolo Bussia DOCG Parusso-Piemonte 48,00 €

Antipasti / Vorspeisen

Insalata Mista di Stagione con Pomodorini

Italienischer Pflücksalat der Saison mit Cocktail-Tomaten

7,90 €

Bruschette

Geröstetes Landbrot mit marinierten Tomatenwürfeln

4,70 €

Antipasto „Tre Gusti“

Vorspeisentriologie — lassen Sie sich überraschen!

15,50 €

Burrata *RR*

Burrata ist ein Frischkäse aus Kuhmilch und bedeutet so viel wie „gebuttert“. Serviert auf Tomaten-Carpaccio, Pflücksalat, Pinienkernen und getrockneten Tomaten

14,70 €

Mozzarella con Crostone

Büffelmozzarella auf geröstetem Landbrot mit Tomatenwürfeln, getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Basilikum und Paprika-Creme

14,70 €

Tomino del Boscaiolo alla Piastra

Schafs-Kuhmilchkäse vom Grill, getrocknete Tomaten und Pflücksalat

13,90 €

Caprino Piemontese

Milder Bergziegen-Frischkäse, karamelisiert, auf Rote Bete-Carpaccio

13,90 €

Carpaccio di Manzo al Modo nostro

Carpaccio vom Rinderfilet nach Art des Hauses

15,90 €

Battuto di Carne Cruda Piemontese

Piemontesisches Rindfleisch-Tatar mit Rucola und Parmesan

16,90 €

Frutti di Mare Mediterranea

Warme Meeresfrüchte mit Rispen-Tomaten, in Fischfond

16,90 €

Pasta Nostra / Pastamanufaktur

Spaghetti Tosca Napoli

mit Knoblauch, Rispentomaten, Grana Padano, Brotkrumen,
Olivenöl und Peperoni (scharf)

10,90 €

Penne Rucola e Burrata

mit Rucola, Burrata (einem italienischen Frischkäse aus Kuhmilch
mit cremiger Konsistenz), Rispentomaten und Grana Padano

14,90 €

Spaghetti Scoglio

mit Meeresfrüchten und Rispentomaten in feiner Weißweinsauce

18,50 €

Gnocchi „Pino Sassano“

mit Basilikum-Pesto, mildem Bergziegen-Frischkäse
aus dem Piemont, Schmortomaten und Pinienkernen

15,90 €

Ravioli di Ricotta al Burro e Salvia

mit Ricotta-Füllung in Butter-Salbei-Sauce und Grana Padano

15,20 €

Pappardelle Sherry & Co.

mit Entenbrustscheiben, Spinat, Steinchampignons
in Sahne-Sherry-Sauce

16,20 €

Pesce / Fischgerichte

Filetto di Tonno con Origano, Pomodorini, Olive e Basilico

Gelbflossen-Thunfisch mit frischem Oregano, roten und gelben Cocktail-Tomaten, Oliven und Basilikum

25,90 €

Filetti di Branzino con Crosta di Patate

Filets vom Wolfsbarsch unter einer Kartoffelhaube

25,90 €

Orata al Sale

Königsbrasse im Salzmantel

27,90 €

A Scelta / Zur Auswahl

Orata o Branzino alla Griglia

Wolfsbarsch oder Königsbrasse klassisch vom Grill

25,90 €

Zu allen Fischgerichten servieren wir auf Wunsch Blattspinat in Buttersoße oder Rosmarinkartoffeln oder Marktgemüse

Carne / Fleischgerichte

Saltimbocca Tradizionale

Flache Filetscheiben vom Kalb mit Parmaschinken und Salbeiblatt in Weißweinsauce

24,00 €

Piccata Milanese

Flache Filetscheiben vom Kalb im Parmesan-Ei-Mantel mit Spaghetti in Tomatensauce

24,00 €

Carré D'Angello alle Erbe

Lammcarré in Kräuterkruste und Marsalasauc

29,00 €

Filetto di Manzo alla Griglia

Gegrilltes Rinderfilet

29,00 €

Filetto di Manzo con Emulsione al' Aceto Balsamico di Modena

Rinderfilet mit Balsamico-Essig-Emulsion aus Modena

31,00 €

Zu allen Fleischgerichten servieren wir auf Wunsch Blattspinat in Buttersauce oder Rosmarinkartoffeln oder Marktgemüse



Dolce / Dessert

Il Tiramisù nuovo Stile

Das Tiramisù *RR*-Style

7,50 €

Panna Cotta con Frutta di Stagione

Sahnecreme-Dessert mit Früchten der Saison

7,90 €

Tortino al Cicccolato con Gelato alla Vaniglia

Luftiger Schoko-Biskuit-Kuchen mit Vanille-Eis (eine Sünde wert)

8,70 €

Bevande Calde / Heiße Getränke

Espresso

Segafredo maxxi

2,60 €

Cappuccino

Segafredo maxxi

3,40 €

Latte Macchiato

Segafredo maxxi

3,60 €

Tee

verschiedene Sorten

3,80 €

Digestivo / Digestif

Amaro Nonino

Quintessenza di Erbe Alpine

4 cl 6,50 €

Amaro Ramazzotti

2 cl 3,90 €

Grappa / Destillate

Grappa Riserva / Destilleria Zanin Veneto 40 %

Verschiedene Rebsorten der Region

2 cl 5,00 €

Grappa Barolo Bussia / Parusso-Piemonte 40 %

Grappa di Nebbiolo da Barolo

2 cl 8,20 €

Grappa Elisi / Berta-Piemonte 43 %

50 % Barbera D' Asti, 25 % Nebbiolo da Barolo, 25 % Cabernet

2 cl 9,20 €

Acquavite Casalotto Riserva / Berta-Piemonte 44 %

Der Casalotto ist ein erlesener Acquavit aus den guten Weinen der Region

Barbera D' Asti, Nebbiolo und 10 % Moscato

2 cl 12,50 €

Grappa „Riserva del Fondatore“ / Berta-Piemonte 45 %

Entsteht aus der gekonnten Verbindung von zwei symbolträchtigen Rebsorten des Piemonts sowie aus der Erfahrung und der Leidenschaft des Gründers der Brennerei, Paolo Berta.

50 % Nebbiolo, 50 % Barbera

2 cl 15,00 €

Auswahl aus der Gansloser Destillerie J. G. Frey, Bad Ditzgenbach

„Respektiere die Natur der Frucht und erhebe guten Geschmack zur Kunst.“

Wir beraten Sie gerne!