

REASON RESTAURANT

FÜR EINEN DER 23 REASONS IM BÜROHAUS STEHT UNSER REASON RESTAURANT.

Ein Ort, an dem zahlreiche Einflüsse aus aller Welt zusammentreffen und durch die eine einzigartige, explosive Reason-Mischung entstehen konnte. Eine kontrastreiche Fusion aus Fine Dining am Abend und unkomplizierten Menüs für die Mittagspause, abgeschmeckt mit Feingefühl und einer guten Portion Charme.

Für ein hervorragendes Geschmackserlebnis ist jede einzelne Zutat entscheidend. Deshalb wählen wir die Produkte, aus denen wir unsere Speisen zubereiten, mit Liebe und Sorgfalt aus.

Mit einer saisonalen und regionalen Produktauswahl unterstützen wir Betriebe, die sich für nachhaltige Lebensmittelprodukte einsetzen. Das ist nicht immer selbstverständlich, aber immer ein besonderer Genuss.

Begeben Sie sich mit uns auf eine Reise durch die unendlichen Weiten der Geschmäcke und Köstlichkeiten dieser Welt.

REASON'S **APERITIFS** ZUM STARTEN & TEILEN

JIAOZI mit gehacktem Fleisch und Wirsing gefüllte, chinesische Teigtaschen 4 STK (A, F)	€ 10,00
FISCHTARTAR im Cornetto auf Sesam serviert 3 STK (B, D, G)	€ 8,90
EDAMAME Bohnen japanischer Art mit Butter, Salz und Trüffel (F, G)	€ 6,50
CHICKENWINGS mit Barbecuesauce mariniert 5 STK (F, M)	€ 7,50
FRITTIERTE KRABBen mit Koriander und Limette 4 STK (B)	€ 10,00
PROSECCO 1 Glas	€ 4,10
CRÉMANT de Loire Blanc	€ 36,00
CHAMPAGNER Rosé de Mailly, Grand Cru	€ 95,00

REASON SUSHI & SASHIMI

SPECIAL REASON ROLL mit Ribeye Steak aus unserem Dry Ager, Rindertartar und Trüffel (F, N)	€ 17,00
MEXICAN ROLL mit Wolfsbarsch, Büffelmozzarella, Gurke, Knoblauchcreme, Tartar vom Wolfsbarsch, fein gehackte Tomaten und Pulver von getrockneten Kapern und Oliven (D, C, G, N)	€ 16,50
SASHIMI VOM LACHS mit Feigenemulsion, Speck, Limette und Olivenöl (D)	€ 8,90
SASHIMI VON DER MAKRELE einer Komposition von Fisch, Oliven, Kapern, Jalapeños, Knoblauchcreme, frischen, gehackten Tomaten, Sardellen und und Tomatenschaum (D, C, G)	€ 10,00

POKE BOWL

REASON BOWL mit einer Basis aus Avocado, Gurken, Kirschtomaten, Radieschen, Mango, Sesamreis, Edamame-Bohnen und darauf Lachs, Schnittlauch, Sojasauce, Peperoncino, Olivenöl und Joghurt <i>(vegetarisch möglich)</i> (D, F, G, N)	€ 15,50
--	---------

REASON VORSPEISEN

UNSERE EMPFEHLUNG (AB 2 PERSONEN):

DEGUSTATION DER VERSUCHUNGEN

€ 17,00

eine Variation von unseren Köstlichkeiten auf fünf Tellern serviert

BEEF TARTAR

€ 14,90

eine herzhafte Komposition mit Burrata-Mousse, Kartoffel, Basilikum-Öl und Kaffeeschaum (C, G)

GEGRILLTER KARFIOL

€ 12,90

verfeinert mit Schaum vom Mangalitzta-Speck, Karfiolcreme und Zartbitterschokolade (*vegan möglich*) (C, G, F)

GEFÜLLTER TINTENFISCH

€ 13,90

mit Brokkoli, Salsiccia-Wurst und gerösteten Brotbröseln (A, L, R)

FEINE HÜHNERLEBER

€ 12,00

auf Pfannenbrötchen und Apfelmus (A, G)

GEBACKENER ZIEGENFRISCHKÄSE

€ 13,90

mit Trüffelhonig und gemischtem Salat (A, C, G)

TOMATENSUPPE

€ 5,90

mit Büffelburrata und gerösteten Brotwürfeln (A, G)

TAGESSUPPE

€ 5,90

REASON PASTA

RAVIOLI

eine herzhaft Komposition mit Hummer und Ricotta,
gefüllt mit Kirschtomaten, Basilikum und Olivenöl (B, C, G)

VORSPEISE

€ 16,00

HAUPTSPEISE

€ 22,00

KÜRBISRISOTTO

mit Lammragout, Rindfleischsaft, Limette und Parmesan
(G, L, O)

€ 12,00

€ 16,00

FRISCHE PASTA DER WOCHE

Preis auf Anfrage

REASON'S KLASSIKER

PADRE BURGER (A,C,G)

180g Beef im Briochebrot mit Salat, Gurken, Zwiebeln, Speck,
Cheddar, Guacamole, Pommes Frites und Ingwermayonnaise

€ 17,00

VEGGIE BURGER (A,C,G)

Zucchinilaibchen im Briochebrot, karamellisierte Zwiebeln,
Aiolicreme, Burratacreme, Guacamole und dazu gemischter Salat

€ 14,00

REASON FLEISCHGERICHTE

LADYFILET

vom Rind (ca. 180g) mit Pilzen und Kartoffelpüree (G, L)

€ 31,00

TAGLIATA VOM RIB EYE STEAK 250G

mit Grana, Rucola und Tomaten (G)

€ 35,00

ZARTES JUNGSCHEIN

mit Marillen, Haselnussauce, Aiolicreme, Pilzen und Ravioli (C, G)

€ 25,00

VARIATION VOM LAMM

mit gedünsteten Karotten, Basilikum Pesto, Joghurt und Knoblauch (C, G)

€ 27,00

REASON FISCHGERICHTE

OKTOPUS NACH GALIZISCHER ART (D)

€ 22,00

STEAK VOM STEINBUTT

mit Thunfischcreme und Zucchini (A, D, C, G)

€ 27,00

FISCH DER WOCHE

Preis auf Anfrage

REASON'S DRY AGED

COWBOY STEAK € 10,50/100G

T-BONE ODER TOMAHAWK STEAK € 12,50/100G

REASON'S PADRE STEAK € 13,50/100G

UNSER QUALITATIV HOCHWERTIGES FLEISCH REIFT IM HAUSEIGENEN DRY AGER BIS ZU SEINEM OPTIMALEN ZUSTAND UND WIRD AM TISCH VOR IHREN AUGEN ANGERICHTET. SIE KÖNNEN WÄHLEN, OB WIR IHNEN DAS FLEISCH MIT HEISSER BUTTER UND ZWEI BEILAGEN ODER IM „REASON-STYLE“ SERVIEREN.

BEILAGEN

- Gemüse der Saison
- Ofenkartoffel
- Pommes Frites
- Gemischter Salat

SAUCEN

- Ingwermayonnaise (C, E)
- Trüffelmayonnaise (C, E)
- Barbecue (G)
- Guacamole

Brot (A) € 2,50

Zusätzliche Beilage € 4,50

Zusätzliche Sauce € 2,00

REASON DESSERT

SCHOKO-BALL ein Schokoladetraum mit Fruchteis, Crumble, Schokoladecreme mit Padre Azul Tequila aromatisiert und frischen Früchten (A, C, E, G)	€ 12,90
FAKE BANANA aus Schokoladenmousse, Karamell, Bananenbiskuit, Padre Tequila Reposado und mit Kokosnusseis (A, C, G)	€ 8,00
PANCAKES mit frischen Früchten, einer Kugel Eis und wahlweise Ahornsirup oder Nutella (A, C, G)	€ 9,00
TIRAMISU À LA REASON (A, C, G)	€ 5,90
AFFOGATO AL CAFFÈ (G)	€ 3,90
DESSERTVARIATION AB 3 PERSONEN Preis pro Person	€ 12,00
VARIATION VON LOKALEN KÄSESPEZIALITÄTEN serviert mit Konfitüre (G, M)	€ 16,00