

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)	€ 11,00
FISCHTARTAR im Cornetto auf Sesam serviert 3 STK (B, D, G)	€ 9,00
EDAMAME Bohnen japanischer Art mit Butter, Salz und Trüffel (F, G)	€ 6,50
YAKITORI HÜHNERSPIESS mit Chilisauce 1 STK (F, N, O)	€ 7,00
FRITTIERTE KRABBen mit Koriander und Limettensauce 4 STK (B)	€ 12,00
PROSECCO 1 Glas	€ 4,30
CRÉMANT de Loire Blanc	€ 36,00
CHAMPAGNER Rosé de Mailly, Grand Cru	€ 95,00

REASON SUSHI & SASHIMI

SPECIAL REASON ROLL € 17,90

mit Steak aus unserem Dry Ager, Rindertartar, Trüffel, Artischocken, Parmesan, Teriyaki-Sauce und Cocktailsauce (A, C, F, G, M, O)

MEXICAN ROLL € 19,90

mit Wolfsbarsch, Büffelmozzarella, Gurke, Knoblauchcreme, Tartar vom Wolfsbarsch, Chili, fein gehackte Tomaten und Pulver von getrockneten Kapern und Oliven (A, C, D, G, N)

SASHIMI VOM LACHS € 12,00

mit Büffelburrata, Lauch und Kiwi | 3 STK (B, D, G)

SASHIMI VOM WOLFSBARSCH € 11,00

eine Komposition von Fisch, Oliven, Kapern, frischen, gehackten Tomaten, Chili und Knoblauchschaum | 3 STK (B, C, D, G)

POKE BOWL

REASON BOWL MIT LACHS € 16,90

Sushireis, Sesam, Avocado, Gurken, Kirschtomaten, Radieschen, Mango, Edamame-Bohnen, Schnittlauch, Sojasauce, Peperoncino, Olivenöl und Joghurt (B, D, F, G, N, O)

- OPTIONAL: MIT GEBACKENEN HÜHNERSTREIFEN € 15,90

- OPTIONAL: VEGETARISCH € 13,90

REASON VORSPEISEN

UNSERE EMPFEHLUNG (AB 2 PERSONEN, ZUM TEILEN):

DEGUSTATION DER VERSUCHUNGEN Variation von fünf kleinen Portionen aus verschiedenen Vorspeisen	€ 18,00
BEEF TARTAR eine herzhafte Komposition mit Burratamousse, Kartoffel, Wachtelei und Basilikumöl (A, C, G)	€ 16,90
OKTOPUS NACH GALIZISCHER ART auf cremigem Kartoffelpüree (G, D)	€ 17,90
HUMMERSALAT AUF PAN BRIOCHE mit Mayonnaise, Meerrettich und Kaviar (A, B, C, G, M)	€ 19,90
GEBACKENER ZIEGENFRISCHKÄSE auf gemischtem Salat, mit Trüffelhonig (A, C, G)	€ 13,90
TOMATENSUPPE mit Büffelburrata und gerösteten Brotwürfeln (A, G)	€ 5,90

REASON PASTA

HUMMER RAVIOLI

eine herzhafte Füllung aus Ricotta und Zitrusfrucht, mit Lobster und Garnele serviert (A, B, C, G)

VORSPEISE

€ 18,00

HAUPTSPEISE

€ 24,00

TORTELLI

gefüllt mit feinem Schweinefleisch, Kürbis, Pilzen und mit einer Sauce von Nuss und Pecorino serviert (G, L, O)

€ 16,00

€ 22,00

SPEZIALPASTA

Preis und Verfügbarkeit 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

€ 18,00

VEGGIE BURGER (A, C, G)

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

€ 16,00

REASON FLEISCHGERICHTE

LADYFILET (ca. 180g) € 32,00
mit Kürbisrisotto, Gorgonzola und gerösteten Nüssen (G, L)

GESCHMORTES RINDFLEISCH € 35,00
bei niedriger Temperatur gegart, mit Apfel- und Kartoffelpüree,
einer delikaten Rotweinreduktion und Zwiebelsorbet (G, L, O)

ZARTES JUNGSCHWEIN € 32,00
mit Raviolo, Hummer, Haselnusssauce, Aiolicreme, Ananas
und fermentiertem schwarzen Pfeffer (B, C, E, G)

REASON FISCHGERICHTE

THUNFISCH TATAKI € 28,00
mit Panade auf japanische Art, Wasabi, Feigen, Chili, Soja, Eel Sauce,
Sushireis, Guacamole und Tobiko (A, C, D, F, N)

FILET VOM WOLFSBARSCH € 29,00
mit Brokkoli, gebratenen Jakobsmuscheln, Garnele, Kräutergnocchi,
Joghurt und Lauchasche (A, B, D, G, R)

REASON'S DRY AGED

COWBOY STEAK € 14,50/100G

T-BONE ODER TOMAHAWK STEAK € 15,50/100G

REASON'S PADRE STEAK € 17,50/100G

UNSER QUALITATIV HOCHWERTIGES FLEISCH REIFT IM HAUSEIGENEN DRY AGER BIS ZU SEINEM OPTIMALEN ZUSTAND UND WIRD NACH MÖGLICHKEIT AM TISCH VOR IHREN AUGEN ANGERICHTET. SIE KÖNNEN WÄHLEN, OB WIR IHNEN DAS FLEISCH IM „REASON-STYLE“ SERVIEREN ODER AUS DEN NACHSTEHENDEN BEILAGEN BESTELLEN.

REASON STYLE (BEILAGENVARIATION) € 10,00

BEILAGEN

- Gemüse der Saison
- Pommes Frites
- Gemischter Salat

Brot (A)

Je Beilage

Je Sauce

SAUCEN

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

€ 2,50

€ 4,50

€ 2,00

REASON DESSERT

SCHOKO-BALL	€ 12,90
ein Schokoladetraum mit Fruchteis, Crumble, Schokoladecreme mit Padre Azul Tequila aromatisiert und frischen Früchten (A, C, E, G)	
FAKE BANANA	€ 9,90
aus Schokoladenmousse, Karamell, Bananenbiskuit, Padre Tequila Reposado und mit Kokosnusseis (A, C, G)	
TIRAMISU À LA REASON (A, C, G)	€ 5,90
AFFOGATO AL CAFFÈ (G)	€ 4,90
DESSERTVARIATION AB 3 PERSONEN	€ 13,00
Preis pro Person	
VARIATION VON LOKALEN KÄSESPEZIALITÄTEN	€ 16,00
serviert mit Konfitüre (G, M)	