



# Reuterhaus

Hotel & Restaurant

Speisen und Getränke



PHONIX  
HOTELBETRIEBE



Wohn- und Verlagshaus Hinstorff um 1900



# Wir über uns

Das Hotel und Restaurant Reuterhaus ist eines der traditionsreichsten Häuser Wismars. Ab 1849 war es Wohn- und Geschäftshaus des bekannten Verlegers Dethloff Carl Hinstorff, welches gleichzeitig eine Buchhandlung, eine Druckerei sowie einen Verlag beherbergte. Dieser wurde vor allem durch die Herausgabe der Werke Fritz Reuters bekannt (Bild links). Benannt nach dem bedeutendsten niederdeutschen Heimatdichter Fritz Reuter, wird das Reuterhaus seit dem Jahr 1911 als Restaurant genutzt. Das Mobiliar ist laut mündlicher Überlieferung aus einem westfälischen Schloss angekauft (Bild rechts).

Im Jahr 1988 wurde das Gebäude wegen Baufälligkeit bis auf die Bausubstanz abgetragen und nach historischem Vorbild rekonstruiert. Eine vollständige Restaurierung folgte 2001.

Unser Restaurant bietet eine ausgezeichnete Küche. Regionale, bodenständige sowie internationale Speisen werden von unserem Küchenteam mit viel Liebe zubereitet.

Täglich ab 12.00 Uhr ist unsere Küche geöffnet und steht Ihnen durchgehend bis 22.00 Uhr zur Verfügung.

Eng verbunden mit Fritz Reuter und somit der plattdeutschen Tradition ist diese Speisekarte mit plattdeutschen Sprüchen angereichert. Des Weiteren sind in unserer Karte Wismarer Ansichten aus dem Stadtarchiv Wismar von 1900-1988 zu sehen.

In diesem Sinne:

***Wat man kriegen kann, is ümmer dat Best***

*Was man bekommen kann, ist immer das Beste*



Gastraum bis 1988

***Fiensmecker bün'k nich,  
ick ät giern, wat gaud smeckt***

*Feinschmecker bin ich nicht,  
ich esse gerne, was gut schmeckt*

# Suppen

## **Soljanka**

mit reichhaltiger Einlage  
und Sahne

6,90 €

## **Mecklenburger Kartoffelcremesuppe**

mit Sahne verfeinert

6,90 €

## **Ostseefischsuppe**

nach klassischer Art

7,80 €



# Kleinigkeiten

## Reuter Salat

13,90 €

mit Blattsalat, Gurke und Tomate  
dazu Pinienkerne, Himbeerdressing  
und Butterbrot

## Sechs Weinbergschnecken

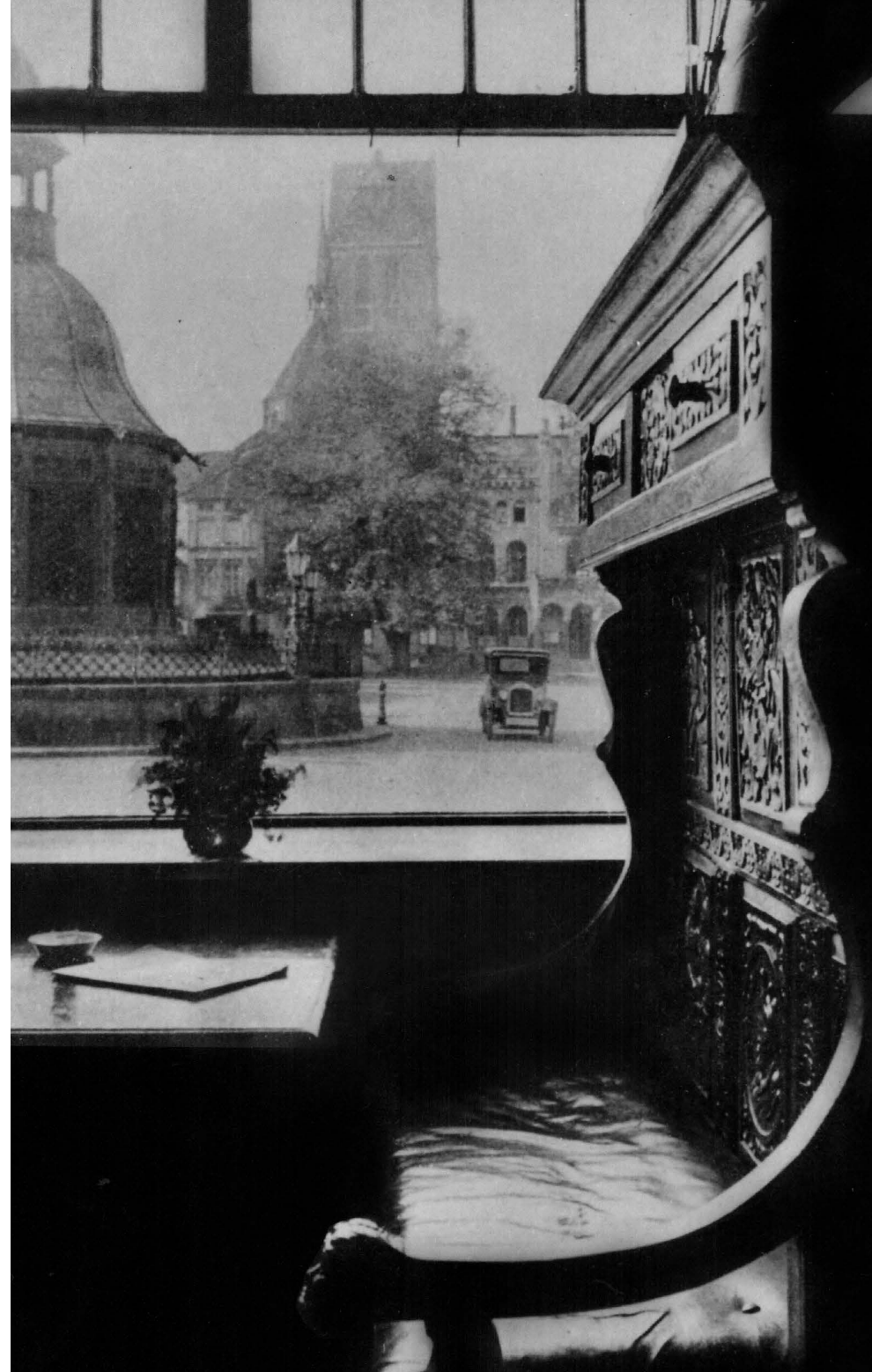
14,80 €

gratiniert mit Kräuterbutter  
dazu Weißbrot

7,00 €

## Mecklenburger Brot mit Schmalz und Hummus

zweierlei Gurken und Linsencracker



# Empfehlung des Hauses

## Hamburger Special

200 g Rindfleisch, Cheddar, Salat  
krosser Bacon, Tomate und  
Gewürzgurke mit BBQ-Sauce  
sowie Pommes und Kartoffelcreme

19,50 €

## Kalbsleber mit Apfelscheibe

dazu geschmorte Zwiebeln  
und Kartoffelpüree

21,80 €

## Hirschbraten

mit Rosenkohl und Preiselbeerbirne  
dazu Kartoffelklöße

23,50 €

## Wildgulasch

mit Apfelrotkohl, Preiselbeerbirne  
und Semmelknödel

22,50 €



*Ät langsam min Soehn, du glöwst nich,  
wat sick mit de Tid rinnerdrücken lett.*

*Iss langsam mein Sohn, du glaubst nicht,  
was sich mit der Zeit runterdrücken lässt*





Altwismarstraße 1958

# Mecklenburger Reuter-Küche

**Hausgemachte Roulade  
vom Rind** 20,80 €

mit Apfelrotkohl  
dazu Petersilienkartoffeln

**Gefüllter Mecklenburger  
Rippenbraten** 19,50 €

mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

**Knusprig gebratene halbe  
Ente „Mecklenburger Art“** 24,50 €

mit Apfelrotkohl und  
Petersilienkartoffeln

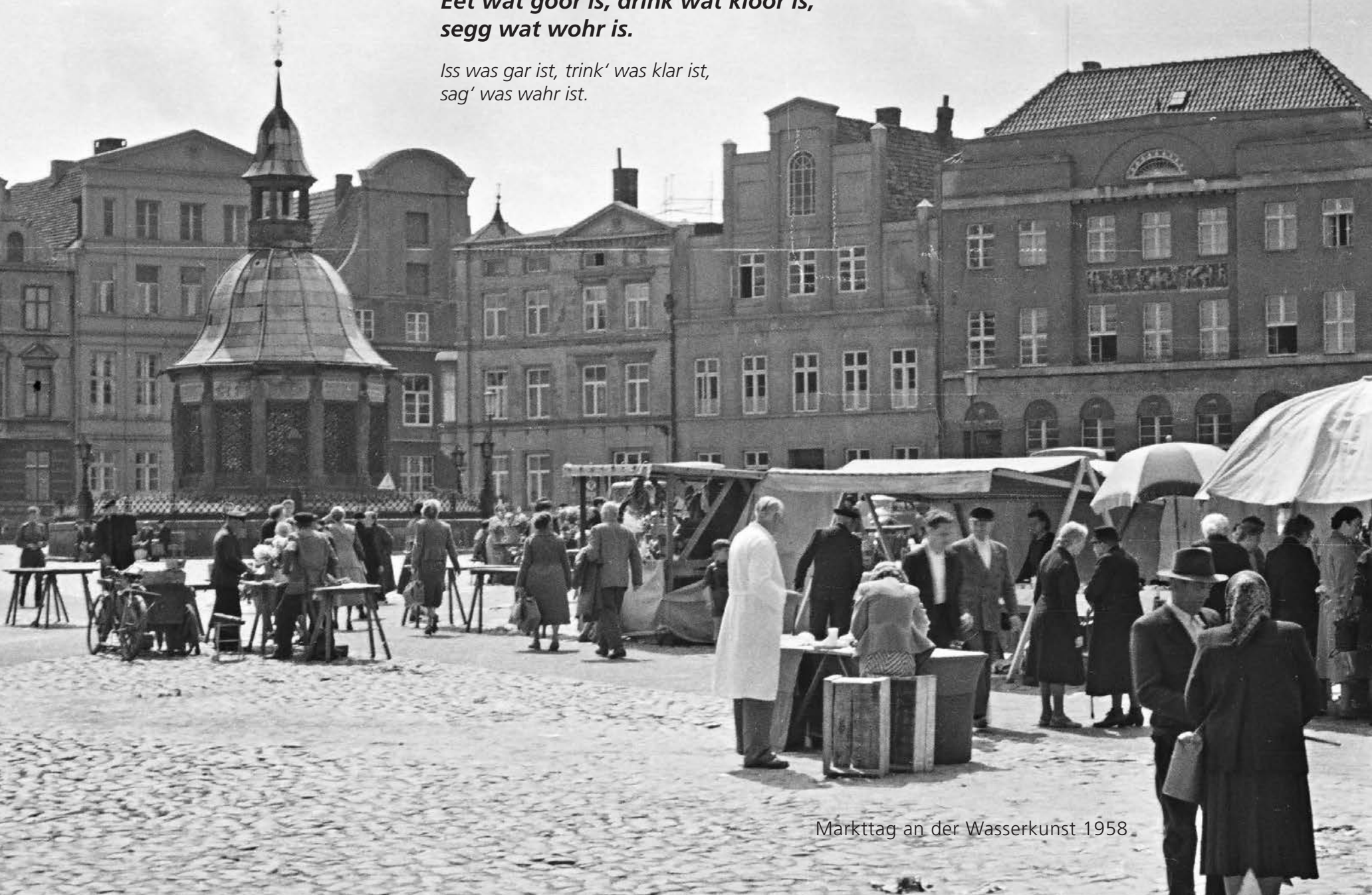
**Mecklenburger Grünkohl** 18,50 €

mit Kasseler, Kohlwurst und  
Bratkartoffeln



***Eet wat goor is, drink wat kloor is,  
segg wat woahr is.***

*Iss was gar ist, trink' was klar ist,  
sag' was wahr ist.*



Markttag an der Wasserkunst 1958



# Fleisch

**Schweinefiletmedallions  
auf Rahmchampignons** mit  
Broccoliröschen, dazu  
Kartoffelkroketten 23,80 €

**Rumpsteak mit  
Bratkartoffeln**  
garniert mit gerösteten Zwiebeln  
und Kräuterbutter 25,50 €

**Schnitzel mit Spiegelei** dazu  
Bratkartoffeln und Salatbeilage 20,80 €

# Fisch

**Pasta mit Garnelen**  
in Weißweinsauce geschwenkt 19,50 €

**Dorschfilet gebraten**  
auf Blattspinat mit Senfsauce  
und Petersilienkartoffeln 23,90 €

**Zanderfilet gebraten an  
geschmorten Äpfeln**  
dazu Kartoffelpüree 22,80 €

**Wismarer Fischteller**  
gebratenes Filet vom Dorsch und  
Zander dazu Garnelen auf Kräuter-  
Rieslingsauce mit feinem Gemüse  
und Petersilienkartoffeln 25,90 €

# Vegetarisch

**Mediterranes Gemüse** 18,80 €  
in veganem Pesto geschwenkt,  
an Kartoffelecken und Kräuterquark

**Bandnudeln mit Parmesan** 18,80 €  
und tomatisiertem Gemüse

# Kindergerichte

**Kartoffelpuffer** 6,80 €  
mit Apfelmus und Zucker

**Eierpfannkuchen** 6,80 €  
mit Apfelmus und Zucker

**Portion Pommes frites** 5,50 €  
mit Mayonnaise und Ketchup

**Fischstäbchen** 7,90 €  
mit Pommes frites





Gaststätte Reuterhaus im Januar 1987





*Bäder de Buuk platz, as dat war oewerblifft.*

*Besser der Bauch platz, als dass etwas übrig bleibt.*

Am Markt um 1925

# Dessert

**Schokoladenküchlein** 9,50 €  
an Eierlikörschaum mit  
frischen Früchten

**Ziegenmilcheis aus Glasin** mit 6,80 €  
Beeren und Ahornsirup  
Wählen Sie aus den Sorten  
Haselnuss, Vanille, Schokolade und  
Erdbeere

**Warmer Apfelstrudel** 7,90 €  
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne



Zustand bis 1988



# Dethloff Carl Hinstorff



Der Sohn eines Webers, der in Bruel am 2. Juni 1811 geboren wurde, bekam im Dezember 1849 vom Magistrat Wismars die Zulassung als Bürger und Buchhändler. Er verkaufte sein Geschäft in Parchim und erwarb in Wismar das Haus am Markt Nummer 19, dasselbe, in dem er seine Lehrjahre zugebracht hatte.

In diesem Zusammenhang bemühte er sich, seine Druckerei und das Verlagsgewerbe auszubauen. Das gelang vor allem durch einen beiderseitigen Glückstreffer: Das Zusammentreffen von Dethloff Carl Hinstorff und Fritz Reuter. Der niederdeutsche Dichter wurde 1859 Verlagsautor, mit seinem Bändchen „Läuschen un Rimels“ erreichte Hinstorff seinen verlegerischen Durchbruch in der niederdeutschen Literatur. Reuter avancierte zum wichtigsten niederdeutschen Schriftsteller und wurde Hinstorffs Bestseller-Autor: Seine Bücher erreichten in zwei Jahrzehnten 156 Auflagen, fast eine halbe Million Exemplare wurden verkauft. Die Zusammenarbeit mit Reuter ermöglichte Hinstorff erstmals, Belletristik in größerem Umfang zu präsentieren.

# Fritz Reuter



Fritz Reuter, zwar kein Sohn der Stadt Wismar, doch vielen Wis-maranern, besonders den „Plattdüütschen“, ein bekannter und von ihnen verehrter Dichtersmann des 19. Jahrhunderts.

Vor über 200 Jahren am 7. November 1810 in Stavenhagen geboren, erhielt er die Vornamen Heinrich, Ludwig, Christian und Friedrich. Doch der amtliche wurde Fritz. Das Bild zeigt ihn in einer Litographie, die von der Hinstorff'schen Hofbuchhandlung in Wis-mar verlegt wurde.

Mit dem Buchhändler und Verleger Dethloff Carl Hinstorff war Fritz Reuter ab 1858 geschäftlich verbunden, so dass Nachauflagen und Erstauflagen von Reuters Werken von Hinstorff in Wis-mar in die weite Welt gingen.

Im Dezember 1859 erhielt er seinen ersten Verlag mit dem geschäftstüchtigen Verleger Dethloff Carl Hinstorff für „Olle Kamellen“, darin „Woans ich tau ,ne Fru kamm“ und „Ut de Franzosentid“.



# Heißgetränke

<b>Kaffee Creme</b> bioverde	2,90 €
<b>Kännchen Kaffee</b> bioverde	5,50 €
<b>Espresso</b> bioverde	2,80 €
<b>Doppelter Espresso</b> bioverde	4,90 €
<b>Cappuccino</b> bioverde	3,80 €
<b>Milchkaffee</b> bioverde	4,80 €
<b>Latte Macchiato</b> bioverde	4,80 €
<b>Heiße Schokolade</b>	5,80 €
<b>Tasse Kaffee</b> koffeinfrei	2,50 €
<b>Irish Coffee</b>	7,20 €
<b>Tee</b> verschiedene Sorten	3,50 €



*In't Schnapsglas versuupen mihr as to See.  
Im Schnapsglas versaufen mehr als zur See.*

# Alkoholfrei

	0,25 l	0,75 l
<b>St. Michaelis Mineralwasser</b> mit Sprudel oder still	3,50 €	7,90 €
	0,2 l	
<b>Coca Cola / Coca Cola light</b>	3,50 €	
<b>MezzoMix</b>	3,50 €	
	0,2 l	
<b>Thomas Henry Drinks</b>	4,50 €	
<b>Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic</b>		
	0,33 l	
<b>Orangenlimonade Proviant Bio</b>	4,50 €	
<b>Zitronenlimonade Proviant Bio</b>	4,50 €	
<b>Rhabarberlimonade Proviant Bio</b>	4,50 €	
<b>Apfelschorle trüb Proviant Bio</b>	4,50 €	

# Säfte

	0,2 l	0,4 l
<b>Apfelsaft</b>	3,80 €	6,60 €
<b>Orangensaft</b>	3,80 €	6,60 €
<b>Tomatensaft</b>	3,80 €	6,60 €
<b>Bananensaft</b>	3,80 €	6,60 €
<b>Grapefruitsaft</b>	3,80 €	6,60 €
<b>Kirschsaft</b>	3,80 €	6,60 €
<b>KiBa</b>	3,80 €	6,60 €



# Aperitif

<b>Martini Bianco</b>	5,70 €
<b>Martini Dry</b>	5,70 €
<b>Martini Rosso</b>	5,70 €
<b>Sandemann Sherry medium</b>	5,20 €
<b>Sandemann Sherry dry</b>	5,20 €
<b>Glas Sekt</b>	4,50 €
<b>Aperol Aperitivo</b>	7,50 €
<b>Lillet Wild Berry</b>	7,50 €
<b>Hugo (auch alkoholfrei)</b>	7,00 €

# Bier

	0,3 l	0,5 l
<b>Königs Pilsener</b>	4,10 €	6,20 €
<b>Königs Pilsener alkoholfrei</b>	4,10 €	
<b>Wernersgrüner Pils</b>	4,10 €	6,20 €
<b>Alsterwasser</b>	4,10 €	6,20 €
<b>Köstritzer</b>	4,50 €	6,80 €
<b>Benediktiner Weissbier</b>		5,70 €
<b>Benediktiner Weissbier dunkel</b>		5,70 €
<b>Benediktiner Weissbier alkoholfrei</b>		5,70 €

# Liköre

	2 cl	
<b>Kirschlikör</b>	<b>3,20 €</b>	
<b>Eierlikör</b>	<b>2,80 €</b>	
<b>Bailey's</b>	<b>3,40 €</b>	

# Obstbrände

	2 cl	
<b>Scheibel Premium Williams</b>	<b>6,80 €</b>	
<b>Scheibel Premum Himbeere</b>	<b>6,80 €</b>	
<b>Scheibel Premium Mirabelle</b>	<b>6,80 €</b>	

# Spirituosen

	2 cl	
<b>Norhäuser Doppelkorn</b>	<b>3,80 €</b>	
<b>Rostocker Doppelkümmel</b>	<b>3,80 €</b>	
<b>Linie Aquavit</b>	<b>3,90 €</b>	
<b>Jubiläums Aquavit</b>	<b>4,50 €</b>	
<b>Malteser Kreuz</b>	<b>4,50 €</b>	
<b>Jägermeister</b>	<b>3,80 €</b>	
<b>Wodka</b>	<b>4,50 €</b>	
<b>Madzadro Grappa</b>	<b>6,50 €</b>	
<b>Ramazotti</b>	<b>5,50 €</b>	



# Long Drinks

<b>Campari-Orange</b>	7,00 €
<b>Campari-Soda</b>	7,00 €
<b>Gin Tonic</b>	8,00 €
<b>Wodka-Cola</b>	8,00 €
<b>Wodka-Lemon</b>	8,00 €
<b>Whisky-Cola</b>	8,00 €

# Whisky

	4 cl
<b>Tullamore Dew Irish Whiskey</b>	8,00 €
<b>Jack Daniel's</b>	8,00 €
<b>Talisker Single Malt</b>	9,50 €

# Cognac

	2 cl
<b>Remy Martin V.S.O.P</b>	7,50 €
<b>Hennessy V.S.</b>	6,90 €

***De Dag för Dag sien Arbeit deit un jümmers op'n Posten steiht,  
de deit dat goot un deit dat gern, de dröff sik ok mol amüseern.***

*Wer Tag für Tag seine Arbeit macht und immer auf seinem Posten steht,  
der macht das gut und macht das gern, der darf sich auch mal amüsieren.*



Reuterhaus und Wasserkunst 1911



***De Lüüd spräken immer von dat väle Drinken,  
oewer nich von den'n groten Döst.***

*Die Leute sprechen immer von dem Trinken,  
aber nicht von dem großen Durst.*





# Weißwein

	0,2	0,5 l
<b>Riesling Mosel</b> Kobener Schlossberg, Qualitätswein Weingut Martin Dötsch halbtrocken, gehaltvolle Art	5,90 €	14,70 €
<b>Rivaner Rheinhessen</b> Weingut Dr. Heyden trocken, ausgeglichen	6,80 €	16,50 €
<b>Sissi &amp; Franz Pfalz</b> Weißwein Cuvee Weingut Hammel lieblich, süffig, angenehm	6,80 €	16,50 €

# Rotwein

	0,2 l	0,5 l
<b>Dornfelder Pfalz</b> Qualitätswein Weingut St. Annagut halbtrocken, weich, dunkle Beeren	7,50 €	17,50 €
<b>Merlot VdPays d'OC</b> Frankreich Vanel Aimery Caves du Sieur d'Arques trocken, gehaltvoller Duft, körperreich	5,90 €	14,70 €
<b>Sissi &amp; Franz Pfalz</b> Rotwein Cuvee Weingut Hammel lieblich, zarte Würze, viel Charme	6,80 €	16,50 €

# Reuterhaus

Hotel und Restaurant

In Absprache mit dem Herrn Mixdorf können wir Ihnen Räumlichkeiten für Familienfeiern, Vereinsfeiern, Geschäftsessen, Hochzeiten und andere Veranstaltungen bereitstellen. Gern unterbreiten wir Ihnen dafür auch Ihre individuellen Menüvorschläge. Unser Familienbetrieb freut sich auf Ihren Besuch.

Telefon 03841 - 222 30

[www.reuterhaus-wismar.de](http://www.reuterhaus-wismar.de)

[info@reuterhaus-wismar.de](mailto:info@reuterhaus-wismar.de)



MIXDORF  
CATERING AUS WISMAR

---

Auch außer Haus sind wir für Sie da:

Mit viel Liebe zum Detail planen wir mit Ihnen Ihr Event und übernehmen für Sie die komplette Organisation. Vom Canapé bist zum Großevent. Neben professionellem Equipment und unseren engagierten Mitarbeitern verfügen wir über ein umfangreiches Netz aus kompetenten Partnern.

Kontaktieren Sie uns oder fragen Sie unser Restaurantpersonal nach einer Kontaktkarte.

Telefon 03841 - 78 309 60

[www.mixdorf-catering.de](http://www.mixdorf-catering.de)

[info@mixdorf-catering.de](mailto:info@mixdorf-catering.de)

Diese Karte können Sie gern zu einem Selbstkostenpreis von 6,00 € käuflich erwerben.

*Auf Wunsch finden Sie die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe separat aufgelistet.*