



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

7,10 €

Mecklenburger Kartoffelcremesuppe

mit Sahne verfeinert

6,90 €

Ostseefischsuppe

nach klassischer Art

7,80 €

Kleinigkeiten

Reuter Salat 13,90 €

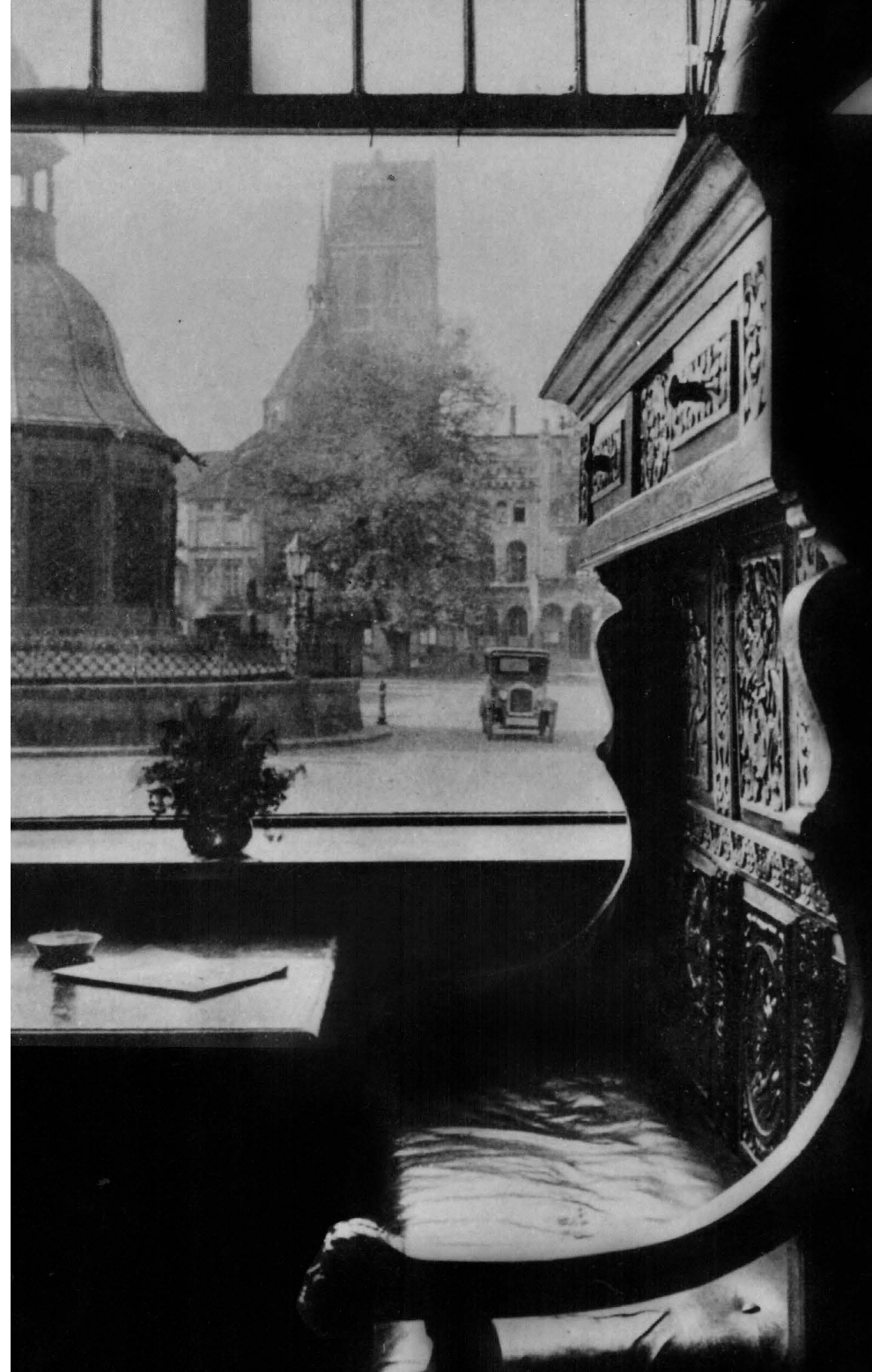
mit Blattsalat, Gurke und Tomate
dazu Pinienkerne, Himbeerdressing
und Butterbrot

Sechs Weinbergschnecken 14,80 €

gratiniert mit Kräuterbutter
dazu Weißbrot

Mecklenburger Brot mit 10,80 €

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 €

Matjes »Hausfrauen Art«

mit Bratkartoffeln

18,50 €

Kalbsleber mit Apfelscheibe

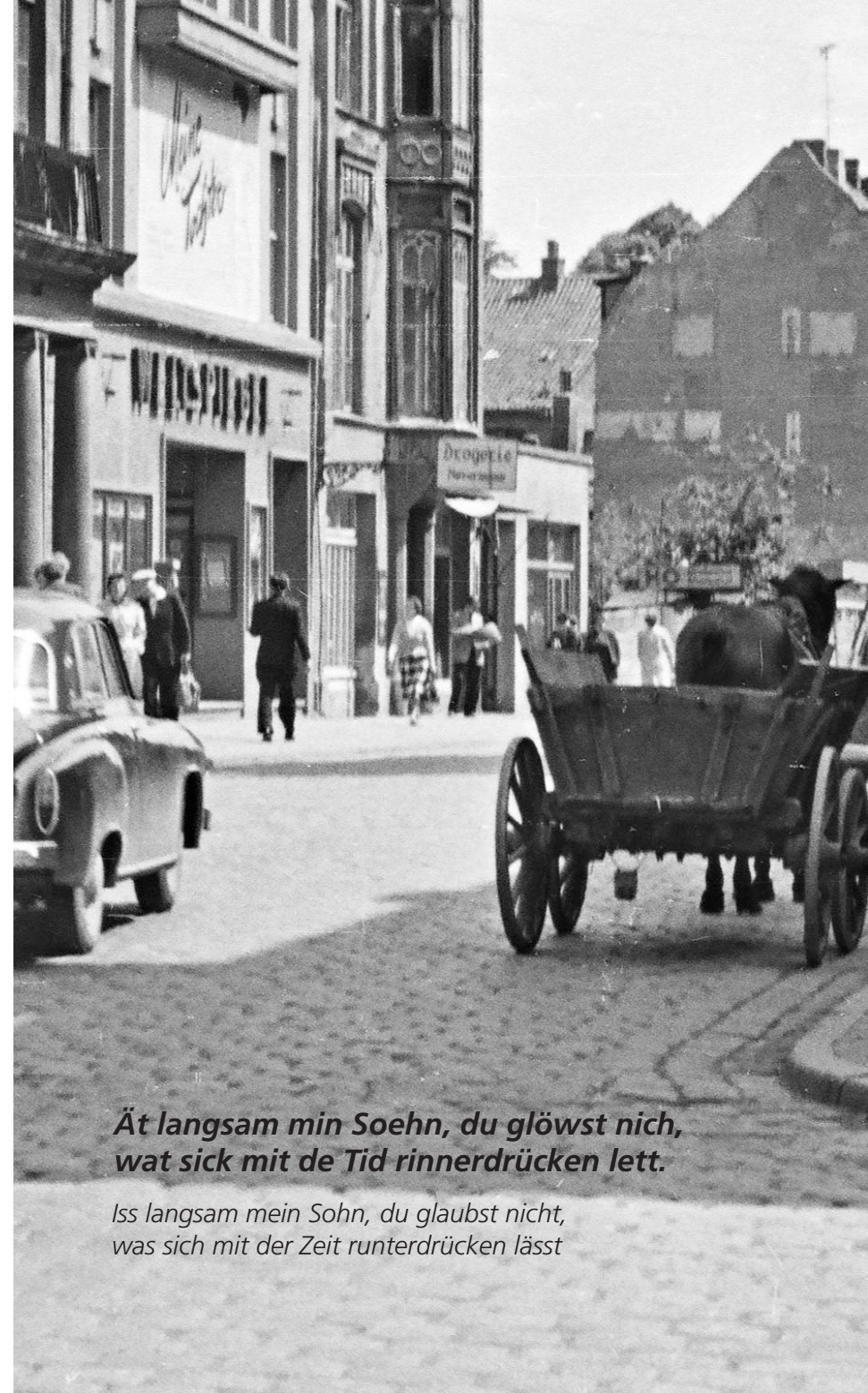
dazu geschmorte Zwiebeln
und Kartoffelpüree

22,80 €

Omas Heringsteller

ein Matjesfilet "Nordischer Art",
eingelegter Rollmops und einen
Brathering, dazu lauwarmer
Kartoffelsalat und Preiselbeersahne

21,50 €



*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** 23,80 €

mit Apfelrotkohl
dazu Petersilienkartoffeln

**Gefüllter Mecklenburger
Rippenbraten** 21,80 €

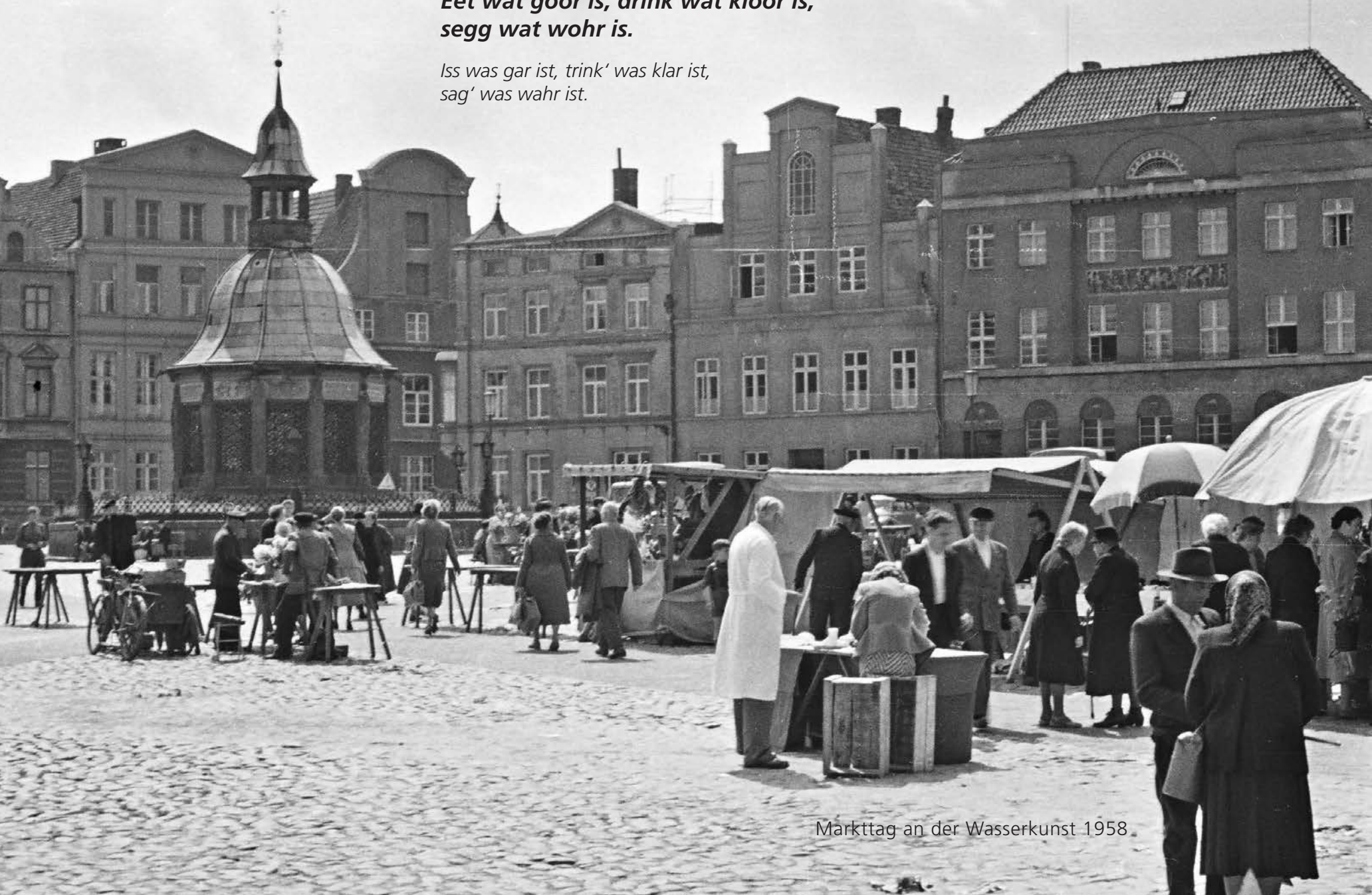
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

**Knusprig gebratene halbe
Ente „Mecklenburger Art“** 24,80 €

mit Apfelrotkohl und
Petersilienkartoffeln

***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** 24,90 €
mit Broccoliröschen, dazu
Kartoffelkroketten

**Rumpsteak mit
Bratkartoffeln** 29,50 €
garniert mit gerösteten Zwiebeln
und Kräuterbutter

Schnitzel mit Spiegelei 21,80 €
dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage

»Reuters Planksteak« 25,80 €
drei Schweinesteaks, mit
überbackenem Kartoffelpüree,
Broccoli und Sauce Hollandaise,
gegrillte Tomate

Fisch

Pasta mit Garnelen 19,80 €
in Weißweinsauce geschwenkt

Steinbeißer gebraten 24,90 €
auf Blattspinat mit Senfsauce
und Petersilienkartoffeln

Lachsfilet gebraten 23,80 €
dazu Rahmwirsing und
Kartoffelpüree

Wismarer Fischteller 27,90 €
gebratenes Filet vom Steinbeißer
und Lachs, dazu Garnelen auf
Kräuter-Rieslingsauce mit feinem
Gemüse und Petersilienkartoffeln

Vegetarisch

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

Bandnudeln mit Parmesan 18,80 €
und tomatisiertem Gemüse

Süßkartoffel-Curry 18,80 €
mit dreierlei Reis

Kindergerichte

Kartoffelpuffer 7,50 €
mit Apfelmus und Zucker

Eierpfannkuchen 7,50 €
mit Apfelmus und Zucker

Portion Pommes frites 5,50 €
mit Mayonnaise und Ketchup

Fischstäbchen 7,90 €
mit Pommes frites



Wismarer Marktplatz in den 1930er/40er Jahren



Bäder de Buuk platzt, as dat war oewerblijft.

Besser der Bauch platzt, als dass etwas übrig bleibt.

Am Markt um 1970

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 Brüel 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 Wismaranern, 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 Wismar 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 Wismar 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

Kaffee Creme bioverde	3,30 €
Kännchen Kaffee bioverde	6,50 €
Espresso bioverde	2,80 €
Doppelter Espresso bioverde	4,90 €
Cappuccino bioverde	3,90 €
Milchkaffee bioverde	4,90 €
Latte Macchiato bioverde	4,90 €
Heiße Schokolade	5,80 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,50 €
Irish Coffee	7,20 €
Tee 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
St. Michaelis Mineralwasser mit Sprudel oder still	3,60 €	7,90 €
	0,2 l	
Coca Cola / Coca Cola light	3,60 €	
MezzoMix	3,60 €	
	0,2 l	
Thomas Henry Drinks	4,50 €	
Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic		
	0,33 l	
Orangenlimonade Proviant Bio	4,50 €	
Zitronenlimonade Proviant Bio	4,50 €	
Rhabarberlimonade Proviant Bio	4,50 €	
Apfelschorle trüb Proviant Bio	4,50 €	

Säfte

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

Aperitif

Martini Bianco	5,70 €
Martini Dry	5,70 €
Martini Rosso	5,70 €
Sandemann Sherry medium	5,20 €
Sandemann Sherry dry	5,20 €
Glas Sekt	4,50 €
Aperol Aperitivo	7,90 €
Lillet Wild Berry	7,90 €
Hugo (auch alkoholfrei)	7,00 €

Bier

	0,3 l	0,5 l
Königs Pilsener	4,30 €	6,20 €
Königs Pilsener alkoholfrei	4,30 €	
Wernersgrüner Pils	4,30 €	6,20 €
Alsterwasser	4,30 €	6,20 €
Köstritzer	4,60 €	6,80 €
Benediktiner Weissbier		5,90 €
Benediktiner Weissbier dunkel		5,90 €
Benediktiner Weissbier alkoholfrei		5,90 €

Liköre

	2 cl	
Kirschlikör	3,20 €	
Eierlikör	2,80 €	
Bailey's	3,40 €	

Obstbrände

	2 cl	
Scheibel Premium Williams	6,80 €	
Scheibel Premum Himbeere	6,80 €	
Scheibel Premium Mirabelle	6,80 €	

Spirituosen

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

Long Drinks

Campari-Orange	7,00 €
Campari-Soda	7,00 €
Gin Tonic	8,00 €
Wodka-Cola	8,00 €
Wodka-Lemon	8,00 €
Whisky-Cola	8,00 €

Whisky

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

Cognac

	2 cl
Remy Martin V.S.O.P	7,50 €
Hennessy V.S.	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 vüle 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
Riesling Mosel Kobener Schlossberg, Qualitätswein Weingut Martin Dötsch halbtrocken, gehaltvolle Art	6,80 €	16,50 €
Rivaner Rheinhessen Weingut Dr. Heyden trocken, ausgeglichen	6,80 €	16,50 €
Sissi & Franz Pfalz Weißwein Cuvee Weingut Hammel lieblich, süffig, angenehm	6,80 €	16,50 €

Rotwein

	0,2 l	0,5 l
Dornfelder Pfalz Qualitätswein Weingut St. Annagut halbtrocken, weich, dunkle Beeren	7,50 €	17,50 €
Merlot Frankreich Aimery Caves du Sieur d'Arques trocken, gehaltvoller Duft, körperreich	6,80 €	16,50 €
Sissi & Franz Pfalz 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

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

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.