

Mittagskarte im Restaurant Maître

von Montag bis Freitag
in der Zeit von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr außer Feiertags

„Tagesempfehlung“

Täglich wechselndes Gericht mit Empfehlung der Küche 6,90 € / 7,90 €

Schnitzel „Wiener Art“

mit Bratkartoffel und mariniertem Gurkensalat 6,90 €

Rosa gebratenes Roastbeef

mit knusprigen Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade und Salatbeilage 7,90 €

Paprikagulasch vom Rind

in aromatischer Sauce mit Butterkartoffeln und Gurkensalat 7,90 €

Pasta „Bolognese“

klassisch Italienische Sauce aus Rindfleisch, Tomate und Gemüse,
mit einem Hauch Knoblauch auf Nudelbett 6,90 €

Maîtres Matjes

mit knusprigen Bratkartoffeln, hausgemachter Sauce und Salatbeilage 6,90 €

Jedes Gericht gibt es auch, für 3 Euro Aufpreis, im 2-Gang-Menü mit Suppe, Vorspeise oder Dessert des Tages, fragen Sie unser Servicepersonal.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit / Ihr SHR Team

Suppen und Vorspeisen für den kleinen Hunger

Knackiger Salat	3,90 €
frisch gezupfte Salatauswahl mit Paprika und hausgemachtem Limonen Dressing <i>Mixed salad with bellpepper and lemondressing</i>	
Cesar Salat Classic	9,90 €
klassisch aus Romana Salatherzen in hausgemachtem Dressing, Kirschtomate, Parmesan und Sardellen dazu knusprige Knoblauch Croutons <i>Classic ceasar salad with homemade dressing, cherrytomatoes and parmegano</i>	
Hausgebackenes Brot	4,50 €
warmes Brot mit kräftiger Aioli und aromatischem Cole Slaw <i>Warm fresh baked bread with aioli sauce and cole slaw</i>	
Räucherlachs	11,90 €
von der Fischmanufaktur mit frischem Kartoffelrösti, knackiger Salatbeilage nappiert mit Sahnemeerrettich <i>Smoked salmon with swiss hashed browns and horseradish</i>	
Tomatencremesuppe	3,90 €
mit geräuchertem Speck, Sahnahaube und frischer Petersilie <i>Tomatoesoup with bacon, fresh parsely and cream</i>	
Waldpilz-Cappuccino	6,50 €
mit Sojaschaum <i>Mushroom-cappuccino with foam of soya</i>	
Klare Hühnerbouillion	4,90 €
schonend gebrühte Hühnerkraftbrühe, asiatisch angehaucht mit Gemüse Einlage und Hähnchenstreifen <i>Chickenbroth with asian soysauce and chickenstripes</i>	



Maîtres Fleischabteilung / Meat

- Rumpsteak „Maître“** 21,90 €
200g mit knackigem Saisongemüse, knusprigen Pommes Frites und Curcuma Butter
0,4 lbs rumpsteak with seasonal vegetables, french fries and turmeric butter
- Hausgemachter Burger „Sachsenwald“** 13,50 €
im knusprigen Weizenbrötchen mit 150g Fleisch aus Zarter Hüfte gewolft Gurke, Tomate, Zwiebel und geschlagener Kräuter Mayonnaise dazu servieren wir Pommes Frites
Grilled Hamburger 150g meat with cucumber, tomatoe and frehs mayonnaise with herbs and fries
- Rosa gebratenes Roastbeef** 14,90 €
von Argentinischen Jungbullen mit knusprigen Bratkartoffeln, aromatischer Remoulade und Salatbeilage
Roastbeef roasted medium and served cold with fried potatoes, remoulade and mixed salad
- Paprikagulasch vom Rind** 11,90 €
in aromatischer Sauce zart gegart mit Butterkartoffeln oder Linguine Pasta dazu hausgemachter Gurkensalat in Rahm
Peppergoulash with potatoe in butter or pasta and cucumbersalad
- Knuspriges Schnitzel „Wiener Art“** 14,50 €
vom Schweinerücken, Speck-Bratkartoffel mit marinierter Dillgurke
Schnitzel „Wiener Art“ with Potato-Bacon and creamy cucumber-dill salad
- Kalbsleber „Berliner Art“** 16,90 €
klassisch mit einem Ragout aus Apfel und Zwiebel auf gestampftem Kartoffelpüree
Liver from veal with apple, onions and mashed potatoes
- „Schmorhuhn“** 12,90 €
zart geschmortes Heidehuhn, halbiert mit Lyoner Kartoffel und geschwitztem Wirsing
„Roasted chicken“ with fried potatoes and glazed savoy
- Pasta „Bolognese“** 11,90 €
klassisch Italienische Sauce aus Rindfleisch, Tomate und Gemüse, mit einem Hauch Knoblauch dazu Linguine Pasta
Pasta in spicy tomatoe sauce with minced meat

Maîtres Fischabteilung / Fish

- Fish ´n´ Chips** 11,90 €
der Klassiker aus Groß Britannien ,gebackener Seelachs im Bier Teig
mit Pommes Frites, Zitrone und aromatischer Remoulade
Fish ´n´ chips with french fries and sauce remoulade
- Maîtres Matjes** 10,90 €
mit knusprigen Bratkartoffeln, fruchtige Hausfrauensauce
und knackiger Salatbeilage
Maties fillet (young herring)“a la house wife“ with fried potatoes and mixed salad

Vegetarische Gerichte

- Linguine in Waldpilzrahm**  9,90 €
italienische Pasta in aromatischem Waldpilzrahm
mit Champignons und frischen Kräutern
Pasta in mushroom sauce with fresh herbs
- Vegetarische Gemüsepfanne**  8,90 €
knackig gebratenes Gemüse mit Olivenöl auf einem Bett
von Kartoffelmousseline
Fresh mixed vegetables of the season with mashed potatoes

Süßes Finale / Sweet final

- Hamburger Rote Grütze** 4,50 €
mit einer Kugel Vanilleeis
red fruit jelly „Hamburg style“ with vanilla ice
- Blaubeer-Panna Cotta** 6,90 €
mit frischen hausgemachtem Obstsalat
Blueberry Panna Cotta with homemade fruit salad
- Maîtres Crêpe** 5,90 €
in Orangen-Buttersauce mit Vanilleeis
Orange crepe with vanilla ice cream

Maîtres Fleischabteilung

In unserem Restaurant bekommen Sie Fleisch von bester Qualität aus Argentinien. Unsere Rückensteaks, oder auch Rumpsteak im Volksmund genannt, werden mit Fettrand in Aromatischem Kräuter Öl eingelegt, bei Bestellung frisch gebraten und schonend bei 140 Grad gegart.

Diese Methode ein wenig Zeitintensiver als das Braten in der Pfanne, doch durch schonende Zubereitung wird das Steak noch Saftiger und Aromatischer. Unsere Steaks kommen Standardmäßig medium auf ihren Teller, gerne ändern wir den Garpunkt nach Ihren Vorstellungen!

Unser Sachsenwald Burger wird von „Kopf bis Fuß“ Hausgemacht, das bedeutet für Sie: Die Brötchen wird in hauseigener Backstube, nach Hausrezept, gebacken. Das Burgerpattie wird nicht wie gewöhnlich aus Industriellem Hackfleisch, sondern von uns Hausgewolft, unser Patties besteht aus 100% Rinderhüfte aus Argentinien. Mayonnaise wird, natürlich, täglich vor dem Dinner Service frisch aufgeschlagen und verfeinert.

Das bedeutet für Sie 100% Frische und Transparenz was die Herkunft der Zutaten betrifft. Wir hoffen Sie genießen den Aufenthalt in unserem Hause.

In diesem Sinne wünschen wir vom Sachsenwaldhotel Reinbek, einen guten Appetit!

Maîtres Meatdepartment

In our restaurant you get meat from Argentina with best quality. Our steaks are cooked gently at 140 degrees to the point. This method is a little time consuming, but the gentle preparation makes the meat even more aromatic.

Our steaks are served medium by standard. With pleasure, we change the cooking level according to your wishes.

Our Sachsenwald Burger is from head to toe homemade. The bread is made in our own bakery. The meat is not prefabricated, rather ist homemade. Our meat is 100% from Argentina. The mayonnaise is freshly prepared daily.

For you that mean: 100% fresh and transparent as far as the ingredients are concerned. We wish you a nice stay at the Sachsenwald Hotel Reinbek and enjoy your meal.