

## Mittagskarte im Restaurant Maître

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

Waldpilzravioli in Tomatencremesauce mit frischen Kräutern der Saison	6,90 €
Knackiger Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen dazu geröstetes Knoblauchbrot	6,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit cremigem Gurkensalat dazu knusprigen Bratkartoffeln	6,90 €
Confiertes Schweinebauch mit Kartoffelpüree dazu Gemüse des Tages	7,90 €
Holländisches Matjesfilet mit Bratkartoffel, dazu hausgemachte Sauce	7,90 €
Maîtres Eintopf des Tages regelmäßig wechselndes Angebot	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

## Salate und Vorspeisen für den kleinen Hunger

Caesar's Salat Classic / <i>Caesar's salad classic</i>	9,90 €
Romana Salat, Sardellen, Parmesan, Croûtons, mariniert mit unserem hausgemachten „Caesar Dressing“ <i>Lettuce, salad Romana, anchovy, Parmesan and Caesar's Dressing</i>	
Caesar's Salat "Gegrillt" / <i>Caesar's salad "grilled"</i>	15,50 €
Gebratene Rumpsteak Streifen, Sardellen, Parmesan, Croûtons, Romana Salat mariniert mit unserem hausgemachten „Caesar“ Dressing <i>Lettuce, romaine salad, anchovy, Parmesan, grilled beef and Caesar's Dressing</i>	
Knackiger Salat vom Feld / <i>Fresh mixed salad</i>	3,90 €
mit Gurke, Tomate und Paprika dazu Hausgemachtes Dressing	
Tomatencremesüppchen / <i>Tomato soup</i>	4,90 €
mit frischen Kräutern und Basilikum Sahne	
Maîtres Bruschetta / Bruschetta	4,50 €
mit marinierter Tomate und Basilikum	

## Maîtres Fleischabteilung / *Meat departement*

- Rückensteak vom argentinischen Jungbullen,  
mit aromatischem Fett Rand und schonend gegart  
"Lady's Cut" 180g / "Maître Cut" 250g 17,90 € / 21,90€  
auf Bohnenceviche mit knusprigen Pommes Frites,  
dazu hausgemachter Kräuterbutter  
*Steak from argentina beef 180 / 250 Gramm with green beans, crispy fries and homemade herbal butter*
- Marinierte Hähnchenbrust vom Grill 160g 12,90 €  
auf gebratenem Gemüse mit Basilikum dazu gegrilltes Knoblauchbrot  
und hausgemachte Kräuterbutter  
*Marinated Chicken breast 160 Gramm with steamed tomatoes and basil  
as side dish a grilled garlic bread with homemade herbal butter*
- Boeuf Bourguignon nach Art des Hauses 17,90 €  
Zartes Rindfleisch (ca. 180g) in kräftiger Rotweinsauce  
mit glasierten Karotten und Cremigem Kartoffelstampf  
*Beef steamed in a tasty red wine sauce with carrots and creamy mashed potatoes*
- Knuspriges Schnitzel „Wiener Art“ 13,90 €  
vom Schweinerücken, auf lauwarmen Kartoffel-Specksalat mit marinierter Dillgurke  
*Schnitzel „Wiener Art“ with Potato-Bacon-Salad and creamy cucumber-dill salad*
- Sachsenwald Burger 13,50 €  
Hausgebackenes Hefebrotchen mit Rindfleischpattie aus der Steakhüfte,  
hausgeschlagene Pfeffer-Mayonnaise,  
Tomate, Honiggurke und Zwiebel dazu Pommes Frites  
*Homemade bun with a beef patty, whipped pepper mayonnaise,  
tomato, honey cucumber and onions with french-fries*
- „Catch of the Day“ Preis auf Anfrage  
fangfrischer Fisch des Tages mit Saisonalen Beilagen  
*Catch of day with seasonal side dishes*  
Price variable

## Vegetarische Gerichte

- Vegetarische Steinpilzravioli  11,90 €  
In Weißweinsauce mit Paprika, frischen Kräutern und Kirschtomaten  
*Vegetarian mushroom/ Steinpilz ravioli in white wine sauce with bell pepper,  
fresh herbs and cherry tomatoes*
- Mâitre's Grillkartoffel  8,90 €  
Gefüllte Ofenkartoffel mit Gemüse der Saison, knackiger Salatbeilage  
in hausgemachtem Dressing und Kräutercreme  
*Filled baked potato with salad and cream*
- Vegetarische Tagliatelle  9,90 €  
in Walnuss-Chili Pesto mit Weintraube  
*Pasta in walnut-chili pesto with grapes*

## Süßes Finale / Sweet final

- Hamburger Rote Grütze 4,50 €  
mit einer Kugel Vanilleeis  
*red fruit jelly „Hamburg style“ with vanilla ice*
- Frischkäse-Karamelltörtchen 6,00 €  
mit frischen Früchten der Saison  
*Caramel-cheesecake with fresh fruits*
- Mâitres „Eis mit Heiß“ 4,50 €  
Vanilleeis auf lauwarmen Kirschen mit Haselnusskrokant  
*Ice cream with hot cherry's*

## 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.