



<b>Vorspeisen / Starter</b>	<b>als Hauptgericht as main course</b>	Fischfilet des Tages nach „Finkenwerder Art“ mit knusprigen Bratkartoffeln und Gurkensalat <i>Fishfilets of the day "Finkenwerder Art" (with bacon) with fried potatoes and cucumber salad</i>	18,50 €	Franziskaner Naturtrübes Weißbier Alkoholfrei	4,90 €
Knackiger Salat mit Tomaten und Gurken, dazu ein hausgemachtes French Dressing <i>mixed salad with tomatoes, cucumbers, and a homemade French dressing</i>	4,50 €	9,50 €		Beck´s Alkoholfrei	<b>0,33l</b> 3,60 €
+ Thunfisch in Öl <i>tuna in oil</i>	2,50 €			<b>Weißwein</b> Grimm Weißburgunder 2018, trocken Weingut Grimm, Pfalz / Deutschland <sup>(L)</sup>	<b>0,2l</b> 8,00 € <b>Flasche 0,75l</b> 24,00 €
+ Putenstreifen <i>turkey breast strips</i>	3,50 €			Grimm Chardonnay 2018, trocken Weingut Grimm, Pfalz / Deutschland <sup>(L)</sup>	8,00 € 24,00 €
Vitello Tonato von der Pute mit Thunfischsauce und Kapern verfeinert <i>Vitello Tonato from turkey with tuna sauce and capers</i>		8,50 €		Grimm Riesling 2018, trocken Weingut Grimm, Pfalz / Deutschland <sup>(L)</sup> Der Riesling Buntsandstein überzeugt mit saftigem Frische-Frucht-Spiel und feinen Aprikosen-Pfirsich- und leichten Zitrusaromen.	8,50 € 26,00 €
<b>Suppen / Soups</b>		<b>Süßes Finale / Sweet final</b>		<b>Rotwein</b> Grimm Dornfelder 2018, trocken Weingut Grimm, Pfalz / Deutschland <sup>(L)</sup>	7,50 € 23,00 €
Tomatencremesüppchen mit Butter verfeinert und Knoblauchcroûtons <i>Tomatoes soup with garlic croûtons</i>		Bunter Eisbecher mit Eissorten des Tages und einem Knusperröllchen <i>Ice cream cup of the day with crispy rolls</i>	4,50 €	Grimm Spätburgunder 2017, trocken Weingut Grimm, Pfalz / Deutschland <sup>(L)</sup>	8,00 € 24,00 €
Fruchtige Curryrahmsuppe mit Kokos und gebackener Garnele <i>Curry cream soup with coconut and baked shrimp</i>		2erlei Panna Cotta von der Waldfrucht und Vanille, dazu Sauerkirsche-Amarena-Eis <i>Panna cotta from the forest fruit and vanilla, with sour cherry-amarena-ice cream</i>	6,00 €	<b>Rosèwein</b> Grimm Die Rose 2018, trocken Weingut Grimm, Pfalz / Deutschland <sup>(L)</sup> Feine Aromen nach Erdbeere und Himbeere gepaart mit milder Säure machen diesen Wein zum idealen Begleiter von leichten Speisen wie Geflügel, Fisch und Salat.	8,00 € 24,00 €
<b>Maitres Fleischabteilung / Maitres Meatdepartment</b>		Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Vanilleeis <i>Chocolate cake with vanilla ice cream</i>	8,00 €	<b>Perlwein</b> Grimm Grisecco 2018 Weingut Grimm, Pfalz / Deutschland <sup>(L)</sup> Cuvée aus Weißburgunder, Scheurebe und Riesling. Spritzig fruchtiger Perlwein – einfach lecker eisgekühlt genießen.	27,50 €
Grillteller „Maitre“ 3 Medaillons vom Rind, Schwein und Geflügel, dazu Champignon-Zwiebel-Gemüse, Kräuterbutter und Steakhouse-Pommes <i>Grilled meat plate "Maitre"</i> <i>three medaillons from beef/pork/poultry with mushroom-onion-vegetable, herbs butter and steakhouse fries</i>		<b>Getränke   Beverages</b>		<b>Kaffeespezialitäten</b> Tasse Kaffee <sup>(9)</sup> auch entkoffeiniert	2,40 €
„Dickes BBQ“: Holsteiner Dicke Rippe vom Schwein mariniert nach hauseigenem Rezept, 5 Stunden im Ofen gegart dazu Steakhouse-Pommes und Krautsalat <i>Short ribs in homemade marinade, cooked in the oven for 5hours with steakhouse fries and coleslaw</i>		<b>Alkoholfreie Getränke</b> Magnus Imperial feinperlig Magnus Imperial still	<b>0,25l</b> 2,50 € 2,50 €	Becher Kaffee <sup>(9)</sup> Cappuccino <sup>(9,G)</sup> Latte Macchiato <sup>(9,G)</sup> Milchkaffee <sup>(9,G)</sup>	3,60 € 3,60 € 3,60 € 3,60 €
Schnitzel „Maitre“ 200g Rohgewicht mit Gurkensalat, Zitrone und Bratkartoffeln <i>Schnitzel 200g with cucumber salad, lemon and fried potatoes</i>		Coca-Cola <sup>(1,3,9)</sup> Coca-Cola Zero <sup>(1,3,9,11,12)</sup> Mezzo Mix <sup>(1,3,9)</sup> Fanta <sup>(1,3)</sup> Sprite <sup>(3)</sup>	3,80 € 3,80 € 3,80 € 3,80 € 3,80 €	Espresso <sup>(9)</sup> Doppelter Espresso <sup>(9)</sup> Heiße Schokolade <sup>(G)</sup>	2,10 € 3,10 € 2,60 €
Rosa gebratenes Roastbeef kalt serviert mit knusprigen Bratkartoffeln, Salatbeilage und Remouladensauce <i>Medium roasted Roastbeef, served cold with fried potatoes, homemade remoulade sauce and small mixed salad</i>		<b>Fruchtsäfte</b> Apfelsaft, Orange, Rhabarber <sup>(3)</sup> Maracuja <sup>(3)</sup> , Traubensaft	<b>0,2l</b> 3,20 €	Gerne servieren wir Ihnen auch Spirituosen oder Longdrinks – bitte sprechen Sie unser Personal an....	
Gebratenes Rumpsteak 200g / 400g mit aromatischem Fett Rand auf Gemüse der Saison, dazu Kräuterkartoffeln <i>Rumpsteak 200g/400g with seasonal vegetables, herbal potatoes</i>	19,90 € / 34,90 €	<b>Fruchtsaftschorlen</b> Apfelsaft, Orange, Rhabarber <sup>(3)</sup> , Maracuja <sup>(3)</sup> , Traubensaft	<b>0,2l</b> 3,00 €		
<b>Maitres Fischabteilung / Maitres Fishdepartment</b>		<b>frisch gezapft</b> Ratsherrn Pils <sup>(A)</sup> 4,9% Alsterwasser <sup>(A,3)</sup> 2,5%	<b>0,3l</b> 3,80 € 3,80 €		
Backfisch aus dem Bierteig knusprig gebacken mit hausgemachter Remouladensauce und Pommes Frites <i>Fish and Chips with homemade remoulade sauce</i>		<b>Flaschenbiere *</b> Franziskaner Hefe-Weißbier Naturtrüb <sup>(A)</sup> 5,0% Franziskaner Hefe-Weißbier Kristallklar <sup>(A)</sup> 5,0%	<b>0,5l</b> 4,90 € 4,90 €	Zusatzstoffe: 1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeloxide 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiss, 9 Koffein, 10 Chinin, 11 Süßungsmittel, 12 Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 Tauri Allergene: A. Glutenhaltiges Getreide I. Schwefeldioxid und Sulfite G. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)	