

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

Soups and starter

- | | |
|--|--------|
| 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> | |
| Knackiger Salat | 3,90 € |
| frisch gezupfte Salatauswahl mit Paprika und hausgemachtem Limonen Dressing <i>Mixed salad with bellpepper and lemondressing</i> | |
| Ceasar Salat Classic | 9,90 € |
| klassisch aus Romana Salatherzen in hausgemachtem Dressing, Kirschtomate, Parmesan und Sardellen, dazu knusprige Knoblauch-Croûtons <i>Classic ceasar salad with homemade dressing, cherrytomatoes and parmegano</i> | |
| Caprese Salat | 6,90 € |
| Aromatische Kirschtomaten mit Babymozzarella und Rucola in feiner Marinade mit Balsamico <i>Cherrytomatoes and Mozzarella with Balsamico, Italian classic</i> | |
| Tomatencremesuppe | 3,90 € |
| mit geräuchertem Speck, Sahnehaube und frischer Petersilie <i>Tomatoesoup with bacon, fresh parsely and cream</i> | |
| Klare Hühnerbouillion | 4,90 € |
| schonend gebrühte Hühnerkraftbrühe, asiatisch angehaucht mit Gemüse Einlage und Hähnchenstreifen <i>Chickenbroth with asian soy sauce 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“** 13,90 €
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, onion and fresh mayonnaise with herbs and fries
- Rosa gebratenes Roastbeef** 15,90 €
von Argentinischen Jungbullen mit knusprigen Bratkartoffeln, Sauce Tartare und Salatbeilage
Roastbeef roasted medium and served cold with fried potatoes, sauce tartare and mixed salad
- Pikantes Chili** 12,50 €
nach ausgetüfteltem Rezept geschmortes Rindfleisch mit Chili, Bohnen, Mais und frisches Ofenbrot auf Wunsch milder oder Schärfer
homemade chili with beef, beans, corns and bread
- Knuspriges Schnitzel „Wiener Art“** 14,50 €
vom Schweinerücken, Speck-Bratkartoffel mit marinierter Gurkensalat
Schnitzel „Wiener Art“ with Potato-Bacon and creamy cucumber salad
- „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 Pasta aus Hartweizen
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

11,90 €

mit knusprigen Bratkartoffeln, fruchtige Hausfrauensauce und knackiger Salatbeilage

Maties fillet (young herring) "a la house wife" with fried potatoes and mixed salad

Vegetarische Gerichte / *Vegan*

Veganes Waldpilzragout

11,90 €

italienische Hartweizen-Pasta in aromatischem Waldpilzragout nach Bologneser Vorlage mit frischen Kräutern

Pasta in mushroom sauce with fresh herbs

Vegetarische Gemüsepfanne

8,90 €

knackig gebratenes Gemüse mit Olivenöl, dazu geröstetes Knoblauchbrot

Fresh mixed vegetables of the season with olive oil, toasted garlic bread

Süßes Finale / *Sweet final*

Hamburger Rote Grütze

4,50 €

mit einer Kugel Vanilleeis

Red fruit jelly „Hamburg style“ with vanilla ice

Pariser Schokoküchlein

8,50 €

mit flüssigem Schokokern, dazu Mango Sorbet

Paris chocolate cake with mango sorbet

Maîtres Crêpe

5,90 €

in Orangen-Butter-Sauce 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.