

Unser Mittagstisch

steht jeden Wochentag unter einem bestimmten Motto. Das gibt Ihnen eine Idee, was Sie erwartet und uns die Möglichkeit Sie kreativ, frisch und preiswert zu verwöhnen.

Montag:

Alles rund um die Nudel, z.B. „Spagetti Bolognese“

Dienstag:

„Futtern wie bei Muttern“, z.B. „ Birnen, Bohnen & Speck“

Mittwoch:

Saisonale Leckereien; z.B. bunter Salat mit Putenstreifen im Sommer oder deftiger Erbseneintopf im Winter

Donnerstag:

Des „Mâitre's Leibspeise“... Schnitzel in allen Variationen

Freitag:

Ob platt oder rund, ob Salz oder süß, ob gebraten oder gedünstet... es ist der Tag des Fisches

Jeden Hauptgang gibt es für **6,90 €**

Mit der Tagesvorspeise oder dem Dessert **9,90 €**

„Burger, Steaks und Bier...“

das ist das Motto unseres Restaurant „ Mâitre“ im Sachsenwald Hotel Reinbek. Unser Schwerpunkt liegt eindeutig auf den Klassiker, der Legende nach, seinen Ursprung im Hamburger Hafen hatte. Damals noch eine Frikadelle in einem Rundstück kommt unser „Hamburger“ so daher, wie Sie es wünschen. Neben unserem Burger Angebot halten wir noch andere feine Gerichte für Sie bereit.

Wenn Sie ein Steak essen möchten, probieren Sie das geschmackvolle Huftsteak aus. Wenn Sie Appetit auf etwas verspüren, was Sie nicht in unserem Angebot finden, so fragen Sie gerne unser Service Team. Wir versuchen Ihnen dann eine Alternative zu bereiten. Egal, für welches Gericht Sie sich entscheiden, genießen Sie eines unserer zahlreichen Biere aus der Hamburger Brauerei „Ratsherrn“.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
Ihr SHR Team

„Burger, Steaks and Beer“

This is our device; build your own Burger or your Steak with a fine choice of different homemade side dishes. If Burger or Steak... or another delicious court you should try one of our drafted or bottled beers, all brewed in Hamburg. As you heard about it, the original “Hamburger” came at the beginning of the 20th century from the Hamburg harbor. A meatball between two slices of bread and born was the legend of the Burger. However more than 200 years later, you can build your own Burger. Try it and you will love it. If you will not find a suitable court on our menu, please do not hesitate to ask our team- members for preparing you an alternative dish.

Enjoy your meal
Your SHR Team



Die grüne Küche & andere Leckereien

- Bunter gemischter Blattsalat/ mixed salad**  **4,50 €**
mit Paprika, Gurke, Tomate und gerösteten Sonnenblumenkernen,
wahlweise mit Balsamico-Honig-Dressing oder French-Dressing
*with paprika, cucumber, tomato and roasted sunflower seeds
with Balsamic-honey dressing or French dressing*
- klassischer Caesar's Salat/ classic Caesar's Salad** **11,90 €**
Eisbergsalat, Romana Salat, Sardellen, Parmesan, Crûtons,
mariniert mit unserem hausgemachten „Caesar Dressing“
Lettuce, salad Romana, anchovy, Parmesan and Caesar's Dressing
- „Flying“ Caesar's Salat/ „Flying“ Caesar's salad** **13,50 €**
Gebratene Hähnchenbruststreifen, Eisbergsalat, Romana Salat,
Sardellen, Parmesan, Crûtons, mariniert mit unserem hausgemachten
„Caesar“ Dressing
*Lettuce, salad romain salad, anchovy, Parmesan, grilled chicken
and Caesar's Dressing*
- Carpaccio vom Rind/ Carpaccio of beef** **10,90 €**
mit Balsamico- Crème, Parmesanspäne und Salatbouquet

Ein Süppchen zum „Vorglühen“

- Französische Zwiebelsuppe überbacken/ French onion soup** **4,50 €**
mit frischem Majoran und Kräuterbaguette
- Tomatencreme- Süppchen/ Tomato soup** **4,00 €**
Fein abgeschmeckt mit einem Schuss Sherry
- Waldpilz „Cappuccino“/ Mushroom soup** **4,50 €**
Ein Potpourri aus Waldpilzen mit Sahneschaum verfeinert



Burger und Steaks

Filetsteak „Mâitre- Cut“ 250 Gramm **29,90 €**
aus dem Herzstück des Rinderfilets

Filet Mignon 180 Gramm **21,90 €**
Für den kleinen Hunger unser „kleines Filetsteak“

Argentinisches Steak aus der Rinderhüfte 250 Gramm **17,90 €**
Voller Fleischgeschmack und trotzdem fettarm 180 Gramm **13,90 €**
Steak from Argentinian Beef 180Gramm/250 Gramm

Gebratenes Hähnchenbrustfilet 160 Gramm **9,90 €**
die fettarme Alternative zum halben Hahn
grilled chicken breast

Medaillons vom Schweinefilet 180 Gramm **10,50 €**
Schwein gehabt, die zarteste Versuchung seit
„ ein Schweinchen namens Babe“
Medallion of pork fillet

Zu allen Fleischgerichten können Sie folgende Beilagen
nach Ihrem Geschmack und Appetit auswählen.

Bratkartoffeln, Steakhouse Fries, Kartoffelgratin
Grüne Bohnen, Waldpilze mit Zwiebeln, mediterranes Pfannengemüse,
gemischter Salat, Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter, Café de Paris Butter
pro Beilage **2,90 €**

*For all Steak's, please choose your side dishes
Fried potatoes, French fries, potatoes au gratin, green beans,
mushrooms and onions, Mediterranean pan -vegetables, mixed salad,
pepper sauce, herb butter, Cafè de Paris butter*

Each side dish **2,90 €**



Werden Sie zum Baumeister Ihres eigenen Burgers:

Build your own Burger

Sachsenwald Burger

10,90 €

Ihr „Basis Burger“ besteht aus dem Brötchen Ihrer Wahl, dem Fleisch Ihrer Wahl, Salatgurke, Tomate, Römer Salat, Schmorzwiebeln, Burger Dip und Steakhouse Fries

Your basic Burger consists of cucumber, romain salad, onions, Burger dip & french fries

Wählen sie Ihr Fleisch: „hausgewolfes Rindfleisch“, gebratenes Hähnchenbrustfilet oder einem kleinen Huftsteak (pro Burger ca. 150 Gramm Fleisch)

Choose your meat: homemade Hamburger meat, grilled chicken breast or Steak from beef

Wählen Sie Ihr Brötchen: Kartoffelbrötchen, Kornbrötchen, oder Ciabattabrot oder klassisch das weiche Sesam Brötchen

Choose you bread: Ciabatta, classic Burger bread, potatoe bun or corn bun

Wählen Sie Ihren Burger Dip: hausgemachte Remoulade, Whiskey- Mayonnaise, Wasabi- Creme, Paprikarelish

Choose your Dip: homemade Remoulade, Whiskey Mayonnaise, Wasabi creme or bell pepper Relish

Zusatzbelag/ extra filling

2,50 €

Machen Sie aus Ihrem Burger etwas Besonderes:

Wählen Sie zusätzlich: gebratene Champignons, Cheddar Käse, Büffel Mozzarella, Spiegelei oder gebratenen Speck

Choose your extra filling: msuhrooms, Cheddar, Mozzarella, bacon or fried egg



Vegetarisch / Vegan

Mediterranes Pfannengemüse  **9,50 €**
mit gebackenen Kartoffelecken und einem Kräuterdip
*Mediterranean pan-vegetable, with potato-wedges and
sour crème*

Mâitre's Bandnudeln  **9,90 €**
Bandnudeln mit gerahmtem Pfannengemüse
Fettuccini with fired vegetables

Aus aller Welt

Filetgeschnetzeltes vom Rind und Schwein, **14,90 €**
gesund adaptiert mit mediterranen Pfannengemüse,
verfeinert mit Sahne auf einem Bandnudeln- Nest
Sliced peaces beef and porc fillet with Pasta

Asiatisch gewürztes Thunfischsteak **18,50 €**
mit Sesamkartoffeln, Paprikarelish und Tomatensugo
Tuna steak with sesame potatoes and tomato sugo

Knuspriger Backfisch **11,50 €**
mit Steakhouse-Pommes, Zitrone und zweierlei Dips
Fish and Chips



Süßes Finale/Sweet final

Hamburger Rote Grütze mit einer Kugel Vanilleeis <i>red fruit jelly „Hamburg style“ with vanilla ice</i>	4,50 €
lauwarmer Apfelkuchen mit Schlagsahne <i>apple pie with wipped cream</i>	3,90 €
„Schwedenbecher“ Vanilleeis, Apfelkompott, Schlagsahne und hausgemachter Eierlikör <i>„Cup Sweden“, vanilla icecream, chocolate sauce and egg liqueur</i>	4,50 €
„Americian homemade“ Shakes 0,4 l Schoko, Vanille oder Erdbeereis Toppings: Schoko-, Vanille – und Fruchtsaucen	3,90 €