

# Restaurant Schloß Reinbek

## Liste der Allergene & Zusatzstoffe

Allergene		Zusatzstoffe	
Glutenhaltiges Getreide	1	Konservierungsstoffen	A
Milch	2	Farbstoff	B
Laktose	3	Antioxidationsmitteln	C
Krebstiere	4	Süßungsmitteln	D
Eier	5	Phosphat	E
Fisch	6	Geschmacksverstärker	F
Erdnüsse	7	Geschwärzt	G
Soja	8	Gentechnisch verändert	H
Schalenfrüchte (Nüsse)	9	Geschwefelt	I
Sellerie	10	Chininhaltig	J
Senf	11	Koffeinhaltig	K
Seasamsamen	12	Sulfite	L
Schwefeldioxid & Sulfide	13	Taurin	M
Lupine	14		
Weichtiere	15		

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Célestine 1,2,3,5

Weißer Tomatencremesuppe 2,3,4

mit Basilikumpesto & Scampitopping

## Vorspeisen & Kleinigkeiten

Tagliatelle mit gehobeltem Trüffel	1,2,3
Carpaccio mit Rucola und Parmesan	2
Vorspeisenteller Reinbek mit getrüffelten Tagliatelle, Carpaccio & Salat mit scharfen Gamba	1,2,3,4,D

## Salate

Kleiner Salatteller mit unserem Hausdressing	D
Salatteller mit gratiniertem Picandou (handgeschöpfter Ziegenkäse) & unserem Hausdressing	2,3,D
Blattsalate mit Flugentenbrust-Tranchen mit Orangenfilets & geröstete Sonnenblumenkerne und unserem Hausdressing	9,D

## Für vegetarische Gäste

Mediterrane Gemüsestreifen in Olivenöl gebraten mit Rosmarinkartoffeln	-
---	---

## Kindergerichte

<i>Kleine Putenschnitzel mit leichtem Gemüse und Pommes frites und zum Dessert eine Kugel Eis</i>	<i>1,2,3,5,9</i>
<i>Tagliatelle Napoli und zum Dessert eine Kugel Eis</i>	<i>1,2,3,5,9</i>
<i>Fischstäbchen mit Pommes Frites und zum Dessert eine Kugel Eis</i>	<i>1,2,3,5,6,9</i>

## Aus den Seen & Meeren

<i>Zanderfilet an Kartoffeltörtchen mit getrüffeltem Rahmspinat</i>	<i>1,2,3,6</i>
<i>Hamburger Pannfisch mit Senfsauce und Bratkartoffeln</i>	<i>1,2,3,5,6,11</i>
<i>Pochierter Lachs auf Limonensauce mit Gemüsestreifen und tournierten Kartoffeln</i>	<i>2,3</i>

### Schloß Reinbek Restaurant

Schloßstraße 5, 21465 Reinbek

Telefon 040 - 727 91 62

[www.schloss-reinbek.de](http://www.schloss-reinbek.de) e-mail: [info@schloss-reinbek.de](mailto:info@schloss-reinbek.de)

Ruhetage: Montag & Dienstag

Warme Küche durchgehend am

Mittwoch bis Sonntag: 12 bis 21 Uhr

# Schloßente

**1/2 Schloßente** mit Honig glasiert **12,3,5**  
mit Orangensauce, Kroketten und Marktgemüse oder Rotkohl

## Geflügel, Lamm & Rind

**Wiener Kalbsschnitzel** mit **1,5**  
Bratkartoffeln und Gurkensalat

**Argentinisches Rumpsteak** mit Kräuterbutter **2,3**  
mit Pfannengemüse und kleinen gebratenen Kartoffeln

**Rosa gebratene Entenbrust** auf Orangensauce -  
mit feinem Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln

**Gebratener Lammrücken** unter einer **1,2,3**  
Kräuterkruste auf warmer Tomatenestragon-Butter,  
Bohngemüse und Gratinkartoffeln

**Maispoularde** auf Rotweinjus **2,3**  
mit Marktgemüse und Kartoffelgratin

**Roastbeef** mit Bratkartoffeln **5**  
und hausgemachter Remouladensauce

# Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis	12,3,5
Crème Brulée mit Früchten	2,3,5
Warmes Schokoladensouffle an exotischen Früchten	12,3,5
Vanilleeis mit heißer Schokolade oder heißen Himbeeren und Sahne	2,3,9

## Schloß Reinbek Restaurant

Schloßstraße 5, 21465 Reinbek

Telefon 040 - 727 91 62

[www.schloss-reinbek.de](http://www.schloss-reinbek.de) e-mail: [info@schloss-reinbek.de](mailto:info@schloss-reinbek.de)

Ruhetage: Montag & Dienstag

Warme Küche durchgehend am

Mittwoch bis Sonntag: 12 bis 21 Uhr