

Speisekarte

Restaurant & Weinhaus
Maternus

06-2020

Salate

*Großer bunter Salat mit weißem Balsamico-Dressing,
Croutons und gehobeltem Bergkäse 9,95 €*

Salat „Nicoise“

*Bunte Blattsalate in Vinaigrette mit Thunfisch, Safran-Kartoffeln, Zwiebeln,
grünen Bohnen, gehobeltem Bergkäse und Ei 14,95 €*

*In Brickteig gebackener Ziegenkäse auf frischen Blattsalaten mit mildem
Balsamico-Dressing 15,95 €*

*Gebratene Poulardenbruststreifen in Chili-Honigmarinade auf jungen Blattsalaten
an Kräuter-Joghurt-Dressing 16,50 €*

*Gebratene Gambas & Edelfische
an frischen Blattsalaten mit weißem Balsamico-Dressing 18,50 €*

*Streifen aus der Steakhüfte scharf angebraten
auf jungen Blattsalaten mit Kartoffel-Senf-Dressing 18,90 €*

Als Vorspeise oder Beilage sind unsere Salate kleiner und 3,- € günstiger

Suppen

*Samtsuppe von heimischen Kartoffeln
mit frischem Majoran und Chiorzo-Chips 6,50 €*

*Tomatensuppe aus sonnengereiften Strauchtomaten
mit frischem Basilikum 6,50 €*

*Kraftbrühe vom Rind
mit bunten Gemüsestreifen
und hausgemachten Markbällchen 6,50 €*

Spezielles

*Dorschleber mit Olivenöl und Zitrone mariniert
mit Salatbouquet und Roggenbrot 10,95 €*

*Ziegenkäse mit Strauchtomaten und Zwiebelkompott überbacken,
dazu frisches Roggenbrot 15,50 €*

*Mit frischem Dill und einem Hauch Chili gebeizter Wildlachs
an Gemüse-Kartoffelplätzchen 15,50 €*

Rohes Beef Tatar

> von uns in der Küche fein angemacht <

*mit Salzgurken, Landbutter und frischem Roggenbrot
kl.Portion 14,95 € gr.Portion 18,95 €*

Gerne braten wir Ihnen das Tatar auch beidseitig scharf an.

Kleine Heimatküche

zur Vorspeise oder als Zwischengericht

Himmel & Ääd

*gebratene Blutwurst auf Kartoffelstampf
mit Apfelspalte und Röstzwiebeln 7,95 €*

Gebratene Gambas

im Chili-Knoblauchsud mit Röstbrottscheiben an Salatbouquet 9,50 €

Geschmorte Champignons

auf Blauschimmelkäse-Sauce mit Röstbrottscheiben 7,95 €

Rheinischer Heringstipp

*mit Zwiebeln, Äpfeln und Gurke in milder Dill-Creme
mit Landbutter und Roggenbrot 7,95 €*

*Gebackener Camembert mit frittierter Petersilie, Preiselbeer-Creme,
Landbutter und Roggenbrot 7,95 €*

Fleischgerichte

*Hähnchenbrustfilet „Supreme“
aus heimischer Zucht gefüllt mit Blattspinat,
Walnüssen und Gorgonzola, dazu Kartoffelstampf 19,95 €*

*Rückensteak vom Eifler Freilandschwein ca. 250 g
auf frischem Blattspinat mit Kirschtomaten und Rauke-Kartoffelstampf 19,90 €*

*Wiener Schnitzel (vom Kalb)
aus der Oberschale geschnitten mit Kartoffelsalat
oder Bratkartoffeln, Preiselbeer-Creme 19,50 €*

*Rumpsteak ca. 300g vom argentinischen Weideochsen
mit Knoblauch und Rosmarin-Tomate gegrillt an kräftiger Jus
mit geschmorten Waldpilzen und Bratkartoffeln 28,90 €*

*Züricher Kalbgschnetzeltes
mit frischen Waldpilzen in Sahne geschwenkt
und hausgemachten Rösti 21,90 €*

*Hüftsteak (ca. 200 g) vom argentinischen Weideochsen
mit gestoßenem Pfeffer gegrillt auf einer Rahmsauce von grünem Pfeffer
und Steakhouse-Fritten 22,90 €*

*Entrecote Steak (ca. 280g) vom irischen Weideochsen
natürlich gereift mit hausgemachter Kräuterbutter und
gemischtem Blattsalaten oder Steakhouse-Fritten 28,90 €*

*Kotelett vom Milchkalb ca. 300 g
aus heimischer Aufzucht mit Zitronen-Thymianjus
auf geschmortem Kohl und Kartoffelstampf 28,50 €*

*Wir garen unser Fleisch nach der Niedrigtemperaturmethode, dies dauert
zwar etwas länger, garantiert aber einen absoluten Fleischgenuss!*

Fisch

*Calamari & Gambas in Knoblauch-Kräuter Öl gebraten
auf Tomatensugo mit Röstbrot 19,50 €*

*Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf geschmortem Kohl mit frischem Püree 22,50 €*

*Lachsfilet in Butter gebraten auf jungem Blattspinat mit
Karotten-Ingwer-Sauce und Parmesan-Kartoffeln 23,50 €*

Pasta

*Pasta & Gambas
Frische Pasta mit Gambas, jungem Blattspinat
und Kirschtomaten in Hummerrahmsauce 16,90 €*

*Frische Gnocchi mit Käse gefüllt
mit Rauke und Tomate in Butter geschwenkt
auf einer Sauce aus Blauschimmelkäse 15,95 €*

*Pasta & Fisch
In Butter gebratene Lachswürfel
auf frischen Bandnudeln in Kräutersahnesauce 16,90 €*

*Frische Bandnudeln mit gebratenen Poulardenbruststreifen
und Kokos-Curry-Sauce mit einem Hauch Ingwer 15,95 €*

Käseauswahl

*Nicht nur aus Deutschland!
Mit Oliven, Trauben, Feigensenf,
mit frischem Roggenbrot und Landbutter
klein 11,50 € groß 15,90 €*

Bier €

Peters Kölsch	0,25 l	2,50
	0,4 l	3,90
Krombacher Pils	0,25 l	2,50
	0,4 l	3,90
Radler _{8,10}	0,25 l	2,50
	0,4 l	3,90
Alster _{6,8,10}	0,25 l	2,50
	0,4 l	3,90
Kölsch-Cola _{1,3}	0,25 l	2,50
	0,4 l	3,90
Schuss	0,25 l	2,50
	0,4 l	3,90
Hefeweizen vom Fass	0,3 l	2,90
	0,5 l	4,50
Bananenweizen	0,3 l	2,90
	0,5 l	4,50
Kristallweizen	0,5 l	4,50
Helles Hefe Alkoholfrei	0,5 l	4,50
Malzbier	0,33 l	2,90
Krombacher Pils Alkoholfrei	0,33 l	3,20

Longdrinks 4 cl/0,2 l €

Gin Tonic ₉	8,50
Vodka Kirsch	7,50
Vodka Lemon	7,50
Bacardi Cola	7,50
Whisky Cola	7,50
Campari ₃ Orange	7,50
Campari ₃ Soda	7,50

Aperitif & Digestif €

Aperol Spritz	0,2 l	8,50
Cabinett Sekt mit Aperol		
Hugo	0,2 l	8,50
Cabinett Sekt mit Holunderblütensirup & Minze		
Kir Royal	0,1 l	7,90
Cabinett Sekt mit Cassis		
Martini Bianco	5 cl	4,90
Campari Bitter ₃	5 cl	4,90
Sambuca Molinari	2 cl	2,80
Ramazotti	2 cl	2,90
Underberg	2 cl	3,80
Jägermeister	2 cl	2,80
Fernet Branca	2 cl	2,80
Amaretto di Saronno	2 cl	3,00
Sherry	5 cl	4,90
Portwein	5 cl	4,90
Baileys Irish Cream ₃	2 cl	3,80
Grappa	2 cl	3,80
Hennessy Cognac	2 cl	5,20

Spirituosen €

Absolut Vodka	2 cl	3,10
Sünner Dry Gin N° 260	2 cl	4,10
Siegfried Rheinland Dry Gin	2 cl	5,50
Korn heimischer Brand	2 cl	2,70
Linie Aquavit oder Malteser	2 cl	3,00
Obstbrand versch. Sorten	2 cl ab	3,00

Whisky & Whiskey €

Tullamore Dew Irish Whiskey	2 cl	5,50
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	2 cl	5,10
Oban 14y Scotch Whisky	2 cl	8,50
The Glenlivet 12y Scotch Whisky	2 cl	7,50

Warme Getränke €

Espresso ₁	2,20
Espresso Doppio ₁	3,60
Café Crema ₁	2,50
Cappuccino ₁	3,10
Großer Milchkaffee ₁	3,60
Großer Latte Macchiato ₁	3,80
Heisse Milch	2,50
Heisse Milch mit Honig	3,20
Schokolade	2,90
Schokolade mit Sahne	3,50
Heisse Zitrone	3,10
Heisse Zitrone mit Honig	3,60
Darjeeling Tee	2,70
Earl Grey	2,70
Grüner Tee	2,70
Früchtetee	2,70
Rooibos Tee Vanille	2,70
Ingwer Tee mit frischem Ingwer	3,30
Frischer Pfefferminztee mit frischer Pfefferminze	3,30
...mit Alkohol	
Irish Coffee ₁ mit Irish Whisky & Sahne	6,90
Kaffee ₁ Coretto (Espresso mit Grappa)	4,90
Schokolade mit Rum (& Sahne)	5,90
Schokolade mit Amaretto(& Sahne)	5,90
Schokolade mit Baileys ₃ (& Sahne)	5,90
Grog	4,90
Tee mit Rum	5,50

Kalte Getränke €

Selters Classic	0,25 l	2,50
	0,75 l	6,90
Selters Naturelle	0,25 l	2,50
	0,75 l	6,90
Coca-Cola _{1,3}	0,3 l	2,90
Coca-Cola Light _{1,3,7,10}	0,3 l	2,90
Fanta _{6,8,10}	0,3 l	2,90
Sprite _{2,10}	0,3 l	2,90
Spezi _{1,3,6,8,10}	0,3 l	2,90
Bitter Lemon _{2,9}	0,25 l	3,10
Ginger Ale	0,25 l	3,10
Tonic Water ₉	0,25 l	3,10

Soft & Nektar €

Apfelsaft (naturtrüb)	0,3 l	3,50
Orangensaft	0,3 l	3,50
Sauerkirschsafft	0,3 l	3,50
Maracujasaft	0,3 l	3,50
Bananennektar	0,3 l	3,50
KiBa Kirsch-Banane	0,3 l	3,50
Apfelschorle	0,3 l	2,90
Maracujaschorle	0,3 l	2,90
Rhabarberschorle	0,3 l	2,90

Inhaltstoffe:

- 1) coffeinhaltig
- 2) mit Ameisensäure
- 3) mit Farbstoff
- 4) mit Geschmacksverstärkern
- 5) mit Taurin
- 6) gefärbt mit Beta-Carotin
- 7) mit künstlichen Süßstoffen
- 8) mit Antioxidationsmitteln
- 9) chininhaltig
- 10) mit Konservierungsstoffen
- 11) Nitritpökelsalz