

Speisekarte

Restaurant & Weinhaus
Maternus

10.2016

Salate

*Großer bunter Salat mit weißem Balsamico-Dressing,
Croutons und gehobeltem Bergkäse 8,95 €*

Salat „Nicoise“

*Bunte Blattsalate in Vinaigrette mit Thunfisch, Safran-Kartoffeln, Zwiebeln,
grünen Bohnen, gehobeltem Bergkäse und Ei 13,95 €*

*In Brickteig gebackener Ziegenkäse auf frischen Blattsalaten mit mildem
Balsamico-Dressing 14,95 €*

*Gebratene Poulardenbruststreifen in Chili-Honigmarinade auf jungen Blattsalaten
an Kräuter-Joghurt-Dressing 15,50 €*

*Gebratene Gambas & Edelfische
an frischen Blattsalaten mit weißem Balsamico-Dressing 17,50 €*

*Streifen vom Rinderfilet scharf angebraten
auf jungen Blattsalaten mit Kartoffel-Senf-Dressing 19,90 €*

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

Suppen

*Samtsuppe von heimischen Kartoffeln
mit frischem Majoran und Chiorzo-Chips 5,95 €*

*Tomatensuppe aus sonnengereiften Strauchtomaten
mit frischem Basilikum 5,95 €*

*Kraftbrühe vom Rind
mit bunten Gemüsestreifen
und hausgemachten Markbällchen 5,95 €*

Spezielles

*Dorschleber mit Olivenöl und Zitrone mariniert
mit Salatbouquet und Roggenbrot 9,95 €*

*Ziegenkäse mit Strauchtomaten und Zwiebelkompott überbacken,
dazu frisches Roggenbrot 14,50 €*

*Mit frischem Dill und einem Hauch Chili gebeizter Wildlachs an Gemüse-
Kartoffelplätzchen 14,50 €*

Rohes Beef Tatar

> von uns in der Küche fein angemacht <

mit Salzgurken, Landbutter und frischem Roggenbrot

kl. Portion 14,50 €

gr. Portion 18,50 €

Gerne braten wir Ihnen das Tatar auch beidseitig scharf an.

Bönnsche Tapas

leider nicht immer verfügbar!

(wählen Sie mindestens drei Stück)

Röstbrotsscheiben belegt mit...

Himmel & Ääd met Flöns 2,30 €

Oliven Creme 2,10 €

Prumme em Mäntelche 2,10 €

Jebackenem Kies 2,20 €

Bönnschem Hering 2,10 €

Äädappel met Speck 2,10 €

Rauke Kiesbröck 2,10 €

Düvels Leverwursch 2,10 €

Zwiebel-Mett 2,10 €

Jebackenem Camembert 2,10 €

Halve Hahn 2,10 €

Rivköchelcher met Schmackes 2,40 €

Fleischgerichte

*Hähnchenbrustfilet „Supreme“
aus heimischer Zucht gefüllt mit Blattspinat,
Walnüssen und Gorgonzola dazu Kartoffelstampf 19,50 €*

*Rückensteak vom Eifler Freilandschwein 250 g auf frischem Blattspinat
mit Kirschtomaten und Rauke-Kartoffelstampf 18,90 €*

*Wiener Schnitzel (vom Kalb)
aus der Oberschale geschnitten mit lauwarmem Kartoffelsalat
oder knusprigen Bratkartoffeln, Preiselbeercreme 18,90 €*

*Rinderfilet vom Herforder Prime Beef
mit Knoblauch und Rosmarin-Tomate gegrillt
auf Jus mit jungem Gemüse und Kräuterkartoffeln 33,90 €*

*Züricher Kalbsgeschnetzeltes
mit frischen Waldpilzen in Sahne geschwenkt
und hausgemachten Rösti 20,90 €*

*Hüftsteak vom argentinischen Weideochsen
mit gestoßenem Pfeffer gegrillt auf einer Rahmsauce von grünem Pfeffer
und Steakhouse-Fritten 21,90 €*

*Entrecote Steak (ca 280g) vom irischen Weideochsen
natürlich gereift mit hausgemachter Kräuterbutter und
gemischtem Blattsalat oder Steakhouse-Fritten 27,90 €*

*Kotelett vom Milchkalb
aus heimischer Aufzucht mit Zitronen-Thymianjus
auf geschmortem Kohl und Kartoffelstampf 27,50 €*

*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 18,50 €*

*Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf geschmortem Kohl mit frischem Püree 21,30 €*

*Lachsfilet in Butter gebraten auf jungem Blattspinat mit
Karotten-Ingwer-Sauce und Parmesan-Kartoffeln 22,50 €*

Pasta

*Pasta & Gambas
Frische Pasta mit Gambas, jungem Blattspinat
und Kirschtomaten in Hummerrahmsauce 15,50 €*

*Pasta Vegetarisch
Frische Pasta mit jungem Blattspinat und Kirschtomaten
auf Blauschimmelkäsesauce 14,95 €*

*Pasta & Fisch
In Butter gebratene Lachswürfel
auf frischen Bandnudeln in Kräutersahnesauce 15,50 €*

*Frische Bandnudeln mit gebratenen Poulardenbruststreifen
und Kokos-Curry-Sauce mit einem hauch Ingwer 14,95 €*

Käseauswahl

*Nicht nur aus Deutschland!
Mit Oliven, Trauben, Feigensenf,
mit frischem Roggenbrot und Landbutter
klein 10,50 € groß 14,90 €*

Aperitif & Digestif €

Aperol Spritz	0,2 l	6,90
Cabinett Sekt mit Aperol		
Hugo	0,2 l	7,90
Cabinett Sekt mit Holunderblütensirup & Minze		
Kir Royal	0,1 l	6,50
Cabinett Sekt mit Cassis		
Martini Bianco	5 cl	3,90
Campari Bitter ₃	5 cl	3,90
Sambuca Molinari	2 cl	2,80
Ramazzotti	2 cl	2,90
Underberg	2 cl	3,80
Jägermeister	2 cl	2,80
Fernet Branca	2 cl	2,80
Fernet Menta	2 cl	2,80
Amaretto di Saronno	2 cl	3,00
Sherry	5 cl	3,90
Portwein	5 cl	3,90
Baileys Irish Cream ₃	2 cl	3,20
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
Aquavit oder Line Aquavit	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

Bier €

Peters Kölsch	0,25 l	2,30
	0,4 l	3,60
Krombacher Pils	0,25 l	2,30
	0,4 l	3,60
Radler _{8,10}	0,25 l	2,30
	0,4 l	3,60
Alster _{6,8,10}	0,25 l	2,30
	0,4 l	3,60
Kölsch-Cola _{1,3}	0,25 l	2,30
	0,4 l	3,60
Schuss	0,25 l	2,30
	0,4 l	3,60
Hefeweizen vom Fass	0,3 l	2,70
	0,5 l	3,80
Bananenweizen	0,3 l	2,70
	0,5 l	3,80
Kristallweizen	0,5 l	3,80
Helles Hefe alkoholfrei	0,5 l	3,80
Malzbier	0,33 l	2,60
Krombacher Pils Alkoholfrei	0,33 l	2,90

Longdrinks 4 cl / 0,2 l €

Gin Tonic ₉ mit Thomas Henry - Schweppes	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

Warme Getränke €

Espresso ₁	2,10
Espresso Doppio ₁	3,50
Café Crema ₁	2,40
Cappuccino ₁	2,90
Großer Milchkaffee ₁	3,40
Großer Latte Macchiato ₁	3,40
Heisse Milch	2,40
Heisse Milch mit Honig	3,10
Schokolade	2,80
Schokolade mit Sahne	3,30
Heisse Zitrone	2,90
Heisse Zitrone mit Honig	3,40
Darjeeling Tee	2,60
Earl Grey	2,60
Grüner Tee	2,60
Früchtetea	2,60
Rooibos Tee Vanille	2,60
Ingwer Tee mit frischem Ingwer	3,20
Frischer Pfefferminztee mit frischer Pfefferminze	3,20
...mit Alkohol	
Irish Coffee ₁ mit Irish Whisky & Sahne	5,90
Kaffee ₁ Coretto (Espresso mit Grappa)	4,70
Schokolade mit Rum (& Sahne)	5,50
Schokolade mit Amaretto (& Sahne)	5,50
Schokolade mit Baileys ₃ (& Sahne)	5,50
Grog	4,50
Tee mit Rum	5,10

Kalte Getränke €

Selters Classic	0,25 l	2,30
	0,75 l	6,50
Selters Naturelle	0,25 l	2,30
	0,75 l	6,50
Coca-Cola _{1,3}	0,3 l	2,80
Coca-Cola Light _{1,3,7,10}	0,3 l	2,80
Fanta _{6,8,10}	0,3 l	2,80
Sprite _{2,10}	0,3 l	2,80
Spezi _{1,3,6,8,10}	0,3 l	2,80
Bitter Lemon _{2,9}	0,25 l	2,80
Ginger Ale	0,25 l	2,80
Tonic Water ₉	0,25 l	2,80
Thomas Henry Tonic ₉	0,2 l	3,80
Red Bull _{1,3,5}	0,25 l	3,90

Soft & Nektar €

Apfelsaft (naturtrüb)	0,3 l	3,30
Orangensaft	0,3 l	3,30
Sauerkirschsaft	0,3 l	3,30
Maracujasaft	0,3 l	3,30
Bananennektar	0,3 l	3,30
KiBa Kirsch-Banane	0,3 l	3,30
Apfelschorle	0,3 l	2,80
Maracujaschorle	0,3 l	2,80
Rhabarberschorle	0,3 l	2,80

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

Bereits 1931 hieß Fam. Maternus zum ersten Mal ihre Gäste herzlich Willkommen, seit 1951 unter der Leitung von Ria Maternus und heute - unter neuer Führung - heißen wir, Bojana Dimov & Manfred Harbecke, Sie ganz herzlich willkommen in diesem Hause.

2012 begann eine neue Ära in der Geschichte des überall bekannten Restaurants Maternus: mit neuer Frische und traditioneller, hochwertiger deutscher Küche bieten wir Ihnen ein ansprechendes Genusserlebnis mit altem Charme.

In unserer Speisekarte werden Sie sowohl außergewöhnliche Kombinationen, als auch klassische Spezialitäten auf eine kulinarische Genussreise mitnehmen und durch unsere denkmalgeschützten Räumlichkeiten in die Blütezeit Bonns als Hauptstadt eintauchen lassen.

Das Interieur weist einige neue Akzente auf, die die rustikale Atmosphäre, in der die ehemalige Polit-Prominenz ihren Platz fand, neu aufleben lässt.

Frische, qualitativ hochwertige Zutaten, die außergewöhnlich kombiniert und liebevoll angerichtet serviert werden kommen nicht ohne einen gut mundenden Wein aus, weshalb wir eine Weinkarte mit äußerst interessantem Querschnitt anbieten, die ständig überarbeitet wird. Unsere Gäste -und damit genau Sie!- stehen für uns im absoluten Mittelpunkt; unser Service ist engagiert und geht persönlich auf Sie ein, also scheuen Sie sich auch nicht, Anregungen oder Wünsche zu äußern, denn diese werden von uns gerne entgegengenommen.

Unser sonniges Schmuckstück, die Gartenterrasse, romantisch und mit dem Flair der Gründerzeit, ist ab Frühjahr für Sie geöffnet.

Wer mehr das Treiben auf der Löbestraße beobachten und genießen möchte, hat das ganze Jahr die Möglichkeit an den erhöhten Tischen vor dem Lokal Platz zu nehmen.

Reservierungen sind gerne bei uns gesehen, und sie ermöglichen uns eine bessere Planung und Bereitstellung von Personal. Sie können unabhängig von der Größe Ihrer Gesellschaft bei uns Platz finden.

Beachten Sie auch unsere ständig wechselnden Speiseangebote mit Zutaten der Saison.

Besuchen Sie unsere Webseite www.restaurant-maternus.de, hier stellen wir neben der Speise- und Weinkarte auch die aktuellen Tageskarten ein.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen genussvollen Aufenthalt im traditionellen Ambiente.

Ihr Maternus-Team