

Bereits **1931** hieß Fam. Maternus zum ersten Mal Ihre Gäste herzlich Willkommen, und heute -unter neuer Führung- heißen nun wir Sie ganz herzlich Willkommen in diesem Hause.

Ab **2012** beginnt 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 weiter ausgebaut 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 an der frischen Luft im Hinterhof, romantisch und mit dem Flair der Gründerzeit, ist ab Frühjahr für Sie geöffnet.

Reservierungen sind gerne bei uns gesehen, können Sie unabhängig von der Größe Ihrer Gesellschaft bei uns Platz finden. Beachten Sie auch unsere ständig wechselnden Speiseangebote mit Zutaten der Saison.

Auf unserer Webseite www.restaurant-maternus.de finden Sie neben unserer Speisekarte auch immer die aktuelle Wochenkarte.

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

Ihr Maternus-Team

Digestif & Dessertkarte

05-2019

Obstbrände & Co €

Obstbrand 2 cl 3,00

Williams - Mirabelle

Wildkirsche - Himbeere

Obstbrand Special 2 cl 3,90

Quitte - Zwetschke - Haselnuss

Hennessy Cognac 2 cl 5,20

Linie Aquavit 2 cl 3,00

Malteser Aquavit 2 cl 3,00

Grappa 2 cl 3,80

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

Käseauswahl

*Nicht nur aus Deutschland!
Mit Oliven, Trauben, Feigensenf,
und Landbutter
mit frischem Roggenbrot*

klein 10,50 €

groß 14,90 €

Die Klassiker

heiße Kirschen

mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne

7,50 €

warme Schokosauce

mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne

7,50 €

Maternus Special

karamellisierter Ingwer

auf Bourbon-Vanilleeis

mit Whisky & Sahne

8,50 €

Warmer Apfelstrudel

auf Vanillesauce

mit Bourbon-Vanilleeis

7,50 €

Sherry & Port

€

Sherry 5 cl 3,90

Portwein 5 cl 3,90

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

Sekt „Special“

mit Zitronensorbet und frischer Minze

7,95 €

frische Erdbeeren

mit Bourbon-Vanilleeis

und Sahne

9,95 €

Rhabarber/Zwetschgen Crumble

mit halb flüssiger Vanille-Sahne

garniert mit frischem Obst

8,95 €

Zabaione

frisch am Tisch aufgeschlagen

mit Bourbon-Vanilleeis

und Tasmanischem Bergpfeffer

7,90 €

Trio vom Sorbet

mit drei Destillaten und frischem Obst

9,95 €

Espresso „Spezial“

mit Espresso Likör, Espresso,

Bourbon-Vanilleeis und Milchschaum

7,95 €

Maternus Diplomat

Vanille- und Schokoeis mit Nüssen,

Schokosauce, Sahne und Eierlikör

8,90 €

hausgemachte

Birnen Tarte

mit Bourbon-Vanilleeis

und Steirischem Kürbiskernöl

7,50 €