



# Menu

Restaurant & cave à vin  
**Maternus**

06-2020

## Salades

*Grande salade composée, vinaigrette au vinaigre balsamique blanc, croûtons et fromage de montagne râpé 9,95 €*

### *Salade niçoise*

*Salade mélangée en vinaigrette avec thon, pommes de terre au safran, oignons, haricots verts, fromage de montagne râpé et œuf 14,95 €*

*Fromage de chèvre cuit dans de la feuille de brick et servi sur un lit de salade fraîche avec une vinaigrette au vinaigre balsamique doux 15,95 €*

*Lanières de poitrine de poularde marinées dans du miel épicé, frites, servies sur un lit de jeunes salades avec une sauce au yogourt et aux herbes 16,50 €*

*Gambas royales et poissons nobles fris, servis avec de la salade fraîche et une vinaigrette au vinaigre balsamique blanc 18,50 €*

*Lanières de rumsteck grillé saisies, servies sur un lit de salade fraîche avec une sauce pomme de terre-moutarde 18,90 €*

*En entrée ou comme accompagnement, nos salades sont plus petites et 3 € meilleur marché.*

## Soupes

*Velouté de crème de pommes de terre du pays avec de la marjolaine fraîche et des copeaux de Chorizo 6,50 €*

*Soupe de tomates en grappe mûries au soleil avec du basilic frais 6,50 €*

*Bouillon de bœuf avec une julienne de légumes variés et ses petites boules de moelle maison (Markbällchen) 6,50 €*

## Spécialités

*Foie de morue mariné dans de l'huile d'olives et du citron, servi avec un bouquet de salade et du pain de seigle 10,95 €*

*Fromage de chèvre gratiné avec des tomates en grappe et de la compote d'oignons, servi avec du pain de seigle 15,50 €*

*Saumon sauvage tacheté à l'aneth frais et aux effluves pimentées, servi avec des petits gâteaux de légumes et de pommes de terre 15,50 €*

### *Steak Tartare*

*> finement préparé à la commande <  
accompagné de concombres marinés, de beurre de campagne  
et de pain de seigle frais*

*Petite portion 14,95 €*

*grande portion 18,95 €*

*Nous pouvons aussi poêler votre Tartare*

## Petite cuisine du pays

*En entrée ou comme entremet salé*

### *Himmel & Ääd (ciel et terre)*

*Boudin noir grillé avec une purée de pommes de terre, servi avec des quartiers de pommes et de l'oignon rôti 7,95 €*

*Gambas grillées dans une infusion d'ail pimenté, servies avec des tranches de pain grillé sur un bouquet de salade 9,50 €*

*Champignons braisés sauce au bleu, servis avec des tranches de pain grillé 7,95 €*

*Harengs marinés à la mode du Rhin avec des oignons, des pommes et des concombres, dans une sauce douce à l'aneth, servis avec du beurre de campagne et du pain de seigle 7,95 €*

*Camembert frit avec du persil, de la crème aux airelles, du beurre de campagne et du pain de seigle 7,95 €*

# Viandes

*Suprême de poitrine de poulet élevé localement, fourré avec des épinards en branche, des noix et du gorgonzola,  
servi avec un écrasé de pommes de terres 9,95 €*

*Filet de porc de l'Eifel élevé en plein air, environ 250 g,  
servi avec des épinards en branche frais, des tomates cerise  
et un écrasé de pommes de terres avec de la roquette 19,90 €*

*Wiener Schnitzel : escalope de veau à la viennoise  
coupé dans la noix, servie avec une salade de pommes de terre ou des  
pommes de terre sautées (Bratkartoffeln), crème aux airelles 19,50 €*

*Rumpsteak, environ 300g, Argentine origine contrôlée, grillé avec de l'ail, du  
romarin et des tomates, servie dans un jus puissant avec des champignons  
grillés et des pommes de terre sautées (Bratkartoffeln) 28,90 €*

*Émincé de veau à la Zurichoise, revenu avec des champignons des bois frais  
à la crème, servi avec des galettes de pommes de terre maison 21,90 €*

*Rumsteak, environ 200 g, Argentine origine contrôlée, grillé avec du poivre  
concassé, servi avec une sauce à la crème et au poivre vert  
et des frites façon steakhouse 22,90 €*

*Entrecôte, environ 280g, Irlande origine contrôlée, naturellement maturée,  
servie avec du beurre maître d'hôtel maison et de la salade mélangée  
ou des frites façon steakhouse 28,90 €*

*Côtelettes d'agneau de lait, environ 300 g, en provenance d'élevages locaux,  
avec un jus au citron et au thyn,  
servi avec du chou braisé et un écrasé de pommes de terre 28,50 €*

*Nous faisons mijoter nos viandes à basse température, cela prends un peu plus de temps, mais  
cela garantit la saveur de la viande !*

## Poissons

*Calamars & Gambas grillées à l'huile avec de l'ail et des herbes,  
servis avec de la sauce tomate et des toasts 19,50 €*

*Filet de sandre rôti dans sa peau,  
servi avec du chou braisé et de la purée maison 22,50 €*

*Filet de saumon cuisiné au beurre,  
servi avec de jeunes épinards en branche, une sauce carotte-gingembre et  
des pommes de terre au parmesan 23,50 €*

## Pâtes

*Pâtes et gambas*

*Pâtes fraîches avec des gambas, jeunes épinards en branches et tomates  
cerises en sauce à la crème de homard 16,90 €*

*Gnocchis frais fourrés au fromage et cuisinés au beurre avec de la roquette  
et des tomates, servis avec une sauce au bleu 15,95 €*

*Pâtes et poisson*

*Dés de saumon cuits au beurre,  
servis avec des tagliatelles fraîches, crème aux herbes 16,90 €*

*Tagliatelles fraîches avec des lanières de poitrine de poulet en sauce curry-  
coco avec un soupçon de gingembre 15,95 €*

## Choix de fromages

*Pas seulement des fromages allemands !  
Servis avec des olives, du raisin, de la moutarde de figues, du pain de seigle  
et du beurre de campagne*

Petite portion 11,50 €

Grosse portion 15,90 €

## Bières €

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 <sub>8,10</sub>	0,25 l	2,50
	0,4 l	3,90
Alster <sub>6,8,10</sub>	0,25 l	2,50
	0,4 l	3,90
Kölsch-Cola <sub>1,3</sub>	0,25 l	2,50
	0,4 l	3,90
Schuss	0,25 l	2,50
	0,4 l	3,90
Hefeweizen de fût	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 sans alcool	0,5 l	4,50
Malzbier	0,33 l	2,90
Krombacher Pils sans alcool	0,33 l	3,20

## Longdrinks 4 cl/0,2 l €

Gin tonic <sub>9</sub>	8,50
Vodka Kirsch	7,50
Vodka citron	7,50
Bacardi cola	7,50
Whisky cola	7,50
Campari <sub>3</sub> orange	7,50
Campari <sub>3</sub> soda	7,50

## Aperitifs & Digestifs €

Aperol Spritz	0,2 l	8,50
Mousseux et Aperol		
Hugo	0,2 l	8,50
Mousseux avec du sirop de fleur de sureau et de la menthe		
Kir Royal	0,1 l	7,90
Champagne avec du Cassis		
Martini Bianco	5 cl	4,90
Campari Bitter <sub>3</sub>	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 Sherry	2 cl	3,00
Portwein	5 cl	4,90
Baileys Irish Cream <sub>3</sub>	5 cl	4,90
	2 cl	3,80
Grappa	2 cl	3,80
Hennessy Cognac	2 cl	5,20

## Alcools €

Absolut Vodka	2 cl	3,10
Sünner Dry Gin N° 260	2 cl	4,10
Siegfried Rheinland Dry Gin	2 cl	5,50
Korn marque locale	2 cl	2,70
Linie Aquavit ou Malteser	2 cl	3,00
Obstbrand diverses sortes	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 14 ans Scotch Whisky	2 cl	8,50
The Glenlivet 12 ans Scotch Whisky	2 cl	7,50

## Boissons chaudes €

Expresso	2,20
Expresso Doppio (double)	3,60
Café crème	2,50
Cappuccino	3,10
Grand café au lait	3,60
Grand Latte Macchiato	3,80
Lait chaud	2,50
Lait chaud avec du miel	3,20
Chocolat chaud	2,90
Chocolat avec de la chantilly	3,50
Jus de citron chaud	3,10
Jus de citron chaud avec du miel	3,60
Darjeeling Tee	2,70
Earl Grey	2,70
Thé vert	2,70
Thé aux fruits	2,70
Thé Rooibos vanille	2,70
Thé au gingembre mit frischem Ingwer	3,30
Thé menthe fraîche avec de la menthe fraîche	3,30
... avec de l'alcool	
Irish Coffee avec Whisky irlandais et chantilly	6,90
Kaffee Coretto (Expresso avec Grappa)	4,90
Chocolat avec du rhum (et de la chantilly)	5,90
Chocolat avec Amaretto (et de la chantilly)	5,90
Chocolat avec Baileys (et de la chantilly)	5,90
Grog	4,90
Tee avec du rhum	5,50

## Boissons froides €

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 <sub>1,3</sub>	0,3 l	2,90
Coca-Cola Light <sub>1,3,7,10</sub>	0,3 l	2,90
Fanta <sub>6,8,10</sub>	0,3 l	2,90
Sprite <sub>2,10</sub>	0,3 l	2,90
Spezi <sub>1,3,6,8,10</sub>	0,3 l	2,90
Bitter Lemon <sub>2,9</sub>	0,25 l	3,10
Ginger Ale	0,25 l	3,10
Tonic Water <sub>9</sub>	0,25 l	3,10

## Jus et nectars €

Jus de pomme (non filtré)	0,3 l	3,50
Jus d'orange	0,3 l	3,50
Jus de cerise amère	0,3 l	3,50
Jus de Maracuja (fruits de la passion)	0,3 l	3,50
Nectar de banane	0,3 l	3,50
KiBa (cerise-banane)	0,3 l	3,50
Apfelschorle (pomme)	0,3 l	2,90
Maracujaschorle (fruits de la passion)	0,3 l	2,90
Rhubarbeschorle	0,3 l	2,90

Contient :

- |                            |                   |                             |
|----------------------------|-------------------|-----------------------------|
| 1) Caféine                 | 2) acide formique | 3) Colorants                |
| 4) Exhausteurs de goût     | 5) Taurine        | 6) Bêta carotène (colorant) |
| 7) Édulcorants artificiels | 8) Antioxydants   | 9) Quinine                  |
| 10) Conservateurs          | 11) Sel nitrité   |                             |