

Herzlich willkommen im Restaurant & Weinhaus Maternus

Zur Einstimmung auf ein leckeres Abendessen empfehlen wir Ihnen einen
Aperitif:

Maternus Rosato

*leichter mediterraner rosa Aperitif mit Aromen von Hibiskus und
Orangenblüten auf Basilikum mit Eis, aufgefüllt mit Brogsitter Sekt*

0,15 l 8,50 €

Nobilé Jahrgangssekt Noir, Rotsekt

*Ein kräftiger Sekt für all diejenigen, die sich gerne von einem besonderen
Geschmacksmoment begeistern lassen. 100% Regent-Trauben*

0,1 l 7,10 €

Hibiskus-Crémant

*Crémant der Mosel 2016 brut Sektkellerei Kreuter
Geschmackserlebnis mit Hibiskus-Sirup und Blüte feiner Perlage und
klarem, reintonigem Charakter*

0,1 l 8,50 €

Unser Wein des Monats:

L'OCA CIUCA "THE DRUNKEN GOOSE"

Rotwein, trocken

Italien, Toskana, trocken, 12,5 % vol

Rebsorte Sangiovese 40 % - Merlot 30 % - Syrah 30 %

*Die toskanische "Betrunkene Gans" schmeckt nach Schokolade, Schwarzkirsche mit
Pfefferschokolade. Empfehlung: zu Gänsebraten, Kalbsfleisch Pasta mit Wildragout, Steaks*

Flasche 0,75 l € 31,50

Glass 0,2 l € 8,50

Aktuell im Maternus

Rillet von der Gans mit frischem Roggenbrot

3,90 €

Kraftbrühe von der Gans mit Rosenkohl,

Mini Klößen und Gänseklein

7,90 €

Feldsalat in mildem Kartoffel-Dressing mit Zwiebeln

gebratener Gänseleber

16,90 €

Rheinischer Sauerbraten

vom heimischen Jungbullen in Printen- Rosinen-Sauce

mit Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Klößen

21,90 €

Knuspriger Gänsebraten

frisch aus dem Ofen mit Apfelrotkohl, Rosenkohl,

Maronen, Bratapfel und hausgemachten Kartoffelklößen

Portion 27,90 €