

# 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 €

## Old Fashioned

*Angostura Bitter, Kentucky Bourbon Whiskey und  
Selters Naturell. Auf Eis, garniert mit  
Cocktailkirsche & Orangenscheibe.*

0,15 l 8,50 €

## Negroni

*Gin Mare, Campari und süßer Wermut auf Eis.*

*Mit Orangenscheibe garniert.*

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**

*Rheinische Bohnensuppe  
mit Kartoffeln und Mettenden*

8,50 €

\*\*\*\*\*

*Geschmorte Ochsenbäckchen*

*vom heimischen Jungbullen in Rotwein-Schokoladensauce*

*& Wurzelgemüse dazu Kartoffel-Souffle*

23,90 €

\*\*\*\*\*

*Kartoffel-Grünkohl*

*mit geräucherter Mettwurst & Kassler*

*an Bratenjus und Senf*

18,50 €

\*\*\*\*\*

*Wolfsbarschfilet*

*auf der Haut gebraten, mediterrane Art mit*

*Kürbis-Tomaten-Tagliatelle*

22,90 €

\*\*\*\*\*

*Lauwarmer Schoko-Brownie*

*mit Salzkaramell und Walnusseis*

8,90 €