

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 Sekt*
0,15 l 8,50 €

Martini Cocktail

der Klassiker im Maternus Martini, Gin und grüne Oliven
0,1 l 7,95 €

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:

REGALEALIBIANCO 2018 DOC

Weißwein, trocken

Herkunft: Landgut von Regaleali, Palermo, Sizilien

Traube: 43 % Grecanico, 23% Catarratto, 22% Inzolia, 12% Chardonnay

Alkohol: 12 %, Gesamtsäure: 5,6 g/l, Restzucker: 3,4 g/l, Serviertemperatur: 8- 10 °C

Der Regaleali Bianco ist ein echter Klassiker und präsentiert sich im Glas in einem hellen Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase eröffnet er Aromen von reifen Zitrusfrüchten. Ein leichter und harmonischer Weißwein aus Sizilien mit geringer Säure und sehr bekömmlich. Er passt gut zur leichteren Küche, Salat, Antipasti, hellem Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse.

Flasche 0,75 l € 35,90

Glass 0,2 l € 9,60

Aktuell im Maternus

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis

mit Ingwer, Chili, Steirischem Kernöl und geschmorten Pfifferlingen

Knusperstange

7,95 €

Salat Maternus

gebratene Kalbsleberstreifen mit karamellisierten Feigen

auf frischen Blattsalaten in Balsamico-Dressing

16,95 €

Frische Ravioli

gefüllt mit Frischkäse und Steinpilzen

mit Kirschtomaten und Kräutern in Butter geschwenkt

15,95 €

Kalbsleber „Berliner Art“

zarte Kalbsleberscheiben in Salbei-Butter gebraten

auf Kartoffelstampf mit Zwiebelringen und Apfelscheiben

19,50 €

Roulade vom Jungbullen

klassisch gefüllt, schonend im Ofen geschmort

mit Erbsen & Möhren, Butter-Kartoffeln

18,90 €

Zanderfilet

kross auf der Haut gebraten, mit Kürbis-Kraut

und Pfifferling-Kartoffelstampf

22,50 €