

***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 7,95 €

**Martini Cocktail**

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

**Hibiskus-Crémant**

*Crémant der Mosel 2014 brut Sektkellerei Kreuter  
Geschmackserlebnis mit Hibiskus-Sirup und Blüte feiner Perlage und  
klarem, reintonigem Charakter*  
0,1 l 7,95 €

**Unser Wein des Monats:**

**2012er Cabernet Sauvignon**

**Barrigue – Qualitätsrotwein trocken** **Alsheimer**  
**Frühmesse**

*Sehr volle, würzige Cabernet-Art. Das 3-jährige  
Barriquelager gibt diesem Wein feine Reifungsnoten  
ohne aufdringliche Eichenholzaromen.*

*Flasche 0,75 l € 33,90*  
*Glas 0,2 l € 8,90*

## **Aktuell im Maternus**

*Rillet von der Gans*  
*mit frischem Roggenbrot*  
**3,50 €**

*Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis*  
*mit Ingwer, Chili, Steirischem Kernöl und geschmorten Pfifferlingen*  
*Knusperstange*      **7,95 €**

*FrISChe Ravioli*  
*gefüllt mit Frischkäse und Steinpilzen*  
*mit Kirschtomaten und Kräutern in Butter geschwenkt*  
**15,95 €**

*Rheinischer Sauerbraten*  
*vom heimischen Jungbullen, in Printen-Sauce*  
*mit Rosinen, Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Klößen*  
**19,50 €**

*Knuspriger Gänsebraten*  
*aus heimischer Zucht frisch aus dem Ofen*  
*mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Maronen, Bratapfel*  
*und hausgemachten Kartoffelklößen*  
**Portion 28,50 €**  
*oder als Menü in zwei Gängen serviert für 35,- €*

*Zanderfilet*  
*kross auf der Haut gebraten, mit Kürbis-Kraut*  
*und Pfifferling-Kartoffelstampf*  
**22,50 €**