



# **Menù**

**Ristorante ed Enoteca  
Maternus**

06-2020

## **Insalate**

*Insalata mista grande con crostini, formaggio montano  
e condimento al Balsamico bianco 9,95€*

*Insalata " Nicoise "*

*Insalate in foglia con tonno, patate allo zafferano,  
cipolla, fagiolini, formaggio montano, uovo e salsa Vinaigrette 14,95 €*

*Formaggio caprino avvolto in pasta Fillo su letto di insalate  
con salsa al Balsamico 15,95 €*

*Straccetti di petto di pollo, marinate con miele e pepperoncino  
su letto di insalate con salsa allo Joghurt 16.50 €*

*Gamberoni e filetti di pesce  
su letto di insalate con salsa al balsamico bianco 18,50 €*

*Straccetti di manzo su letto di insalate  
con salsa alla senape 18,90 €*

*Naturalmente potete avere le nostre insalate anche come antipasto o come contorno.*

## **Zuppe e minestre**

*Crema di patate con maggiorana  
e Chorizo chips 6,50 €*

*Zuppa di pomodorini con basilico fresco 6,50 €*

*Consommè di manzo con verdure  
e polpettine di carne artigianali 6,50 €*

## **Specialità**

*Fegato di merluzzo marinato con limone e olio d' oliva  
con insalatina e pane di segale 10,95 €*

*Formaggio caprino, gratinato con pomodorini e composta di cipolle,  
pane di segale 15,50 €*

*Salmone marinato con aneto e peperoncino,  
tortino di patate e verdure 15,50 €*

*Tartare di manzo*

*> preparata al momento e condita da noi <  
Con cetriolini, burro e pane di segale*

*Porz. Piccola 14,95 €*

*Porz grande 18,95 €*

*A Vostra richiesta, brasiamo la carne*

## **Cucina tradizionale**

*Come antipasto o pietanza di mezzo*

*Himmel et Ääd*

*Sanguinaccio brasato con patate schiacciate,  
mela e cipolle ripassate 7,95 €*

*Gambas arrostiti*

*con fondo di aglio e peperoncino, con pane tostato e insalata 9,50 €*

*Funghi champignons trifolati*

*con salsa di formaggio erborinato e pane tostato 7,95 €*

*Aringhe alla moda del Reno*

*con cipolla, mela e cetriolo in crema di aneto  
con burro e pane di segale 7,95 €*

*Camembert grigliato con prezzemolo fritto,  
crema di mirtillo rosso, burro e pane di segale 7,95 €*

## **Pietanze di carne**

***Suprema di petto di pollo, a Km zero, ripiene con spinaci,  
noci e gorgonzola, con patate schiacciate 19,95 €***

***Braciola di maiale dell' Eifel ca. 250 gr  
con spinaci, pomodorini e rucola-Patate schiacciate 19,90 €***

***Cotoletta viennese di vitello,  
tagliata dalla noce con insalata di patate oppure  
con Bratkartoffeln (Patate arrosto in padella),  
crema di mirtillo rosso 19,50 €***

***Bistecca disossata ( ca.300 gr) di manzo argentino,grigliata con  
pomodori all' aglio e rosmarino, salsa di carne, funghi misti trifolati***

***e Bratkartoffeln ( Patate arrosto in padella ) 28,90 €***

***Straccetti di vitello "Züricher"  
con funghi misti trifolati con panna e  
tortino di patate artigianale 21,90 €***

***Bistecca di Scamone ( ca. 200 gr ) di manzo argentino,  
grigliata con pepe pestato con salsa al pepe verde  
e patate fritte "Steakhouse" 22,90 €***

***Entrecôte di manzo irlandese ( ca. 280 gr),  
frollato naturalmente con burro alle erbe e insalata mista  
oppure Patate fritte "Steakhouse" 28,90 €***

***Bistecca di vitello (ca. 300 gr) a Km zero,  
con salsa di timo e limone,  
cavolo brasato e patate schiacciate 28,50 €***

***Prepariamo la nostra carne con cottura a bassa temperatura,  
tempo di attesa più lungo ma risultato eccellente!***

## **Pesce**

### *Calamari e gamberi*

*brasati in olio, aglio e spezie, con sugo di pomodoro e pane tostato 19,50 €*

### *Filetto di Lucioperca (oder Luccio Perca )*

*con cavolo brasato e purea di patate 22,50 €*

### *Filetto di salmone ripassato al burro*

*con spinacina, salsa di carote e zenzero, e patate al formaggio 23,50 €*

## **Pasta**

### *Pasta e Gamberi*

*Pasta fresca con spinacina, pomodorini e salsa di gamberi 16,90*

### *Gnocchi ripieni al formaggio,*

*ripassati al burro con rucola e pomodoro, crema di formaggio alle erbe 15,95 €*

### *Pasta e Pesce*

*Straccetti di salmone ripassati al burro,*

*con tagliatelle alla panna e erbe 16,90 €*

*Tagliatelle con straccetti di petto di pollo, cocco, curry*

*e un pizzico di zenzero 15,95 €*

## **Formaggi**

*Non solo tedeschi !*

*Con olive, uva, senape di fichi,*

*accompagnate da burro e pane di segale*

*Piccolo 11,50 € Grande 15,90 €*

## **Birra**

		€
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 <sup>8,10</sup> birra con Sprite	0,25 l	2,50
	0,4 l	3,60
Alster <sup>6,8,10</sup> birra con Fanta	0,25	2,50
	0,4 l	3,90
Kölsch-Cola <sup>1,3</sup> birra con Cola	0,25 l	2,30
	0,4 l	3,90
Schuss birra con birra al malto	0,25 l	2,50
	0,4 l	3,90
Birra di grando	0,3 l	2,90
	0,5 l	4,50
Birra di grando con nettare di banana	0,3 l	2,90
	0,5 l	4,50
Birra di cristallo	0,5 l	4,50
Birra di frumento senza alcool	0,5 l	4,50
Birra al malto	0,33 l	2,90
Krombacher senza alcool	0,33 l	3,20

## **Longdrinks 4 cl / 0,2 l**

Gin Tonic <sup>9</sup> with Thomas Henry - Schweppes	8,50
Vodka Cherry	7,50
Vodka Lemon	7,50
Bacardi Cola	7,50
Whisky Cola	7,50
Campari <sup>3</sup> Arancia	7,50
Campari <sup>3</sup> Bibita	7,50

## **Aperitivo e Digestivo**

		€
Aperol Spritz	0,2 l	8,50
Spumante con Aperol		
Hugo	0,2 l	8,50
Vino frizzante		
con sciroppo di sambuco e menta		
Kir Royal	0,1 l	7,90
Cabinett Sekt mit Cassis		
Martini Bianco	5 cl	4,90
Campari Bitter <sup>3</sup>	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
Fernet Menta	2 cl	2,80
Amaretto di Saronno	2 cl	3,00
Sherry	5 cl	4,90
Portwein	5 cl	4,90
Baileys Irish Cream <sup>3</sup>	2 cl	3,80
Grappa	2 cl	3,80
Hennessy Cognac	2 cl	5,20

## **Spirit**

		€
Absolut Vodka	2 cl	3,10
Sünner Dry Gin N° 260	2 cl	4,10
Siegfried Rheinland Dry Gin	2 cl	5,50
Korn	2 cl	2,70
Aquavit or line Aquavit	2 cl	3,00
Obstbrand different kinds	2 cl ex	3,00

## **Whisky & Whiskey**

Tullamore Dew Irish Whiskey	2 cl	5,50
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	2 cl	5,10
Oban 14y Scotch Whisky	2 cl	8,50
The Glenlivet 12y Scotch Whisky	2 cl	7,50

## **Bevande Calde** €

Espresso <sub>1</sub>	2,20
Espresso Doppio <sub>1</sub>	3,60
Caffè Crema <sub>1</sub>	2,50
Cappuccino <sub>1</sub>	3,10
Grande caffè bianco <sub>1</sub>	3,60
Grande Latte Macchiato <sub>1</sub>	3,80
Latte caldo	2,50
Latte caldo con miele	3,20
Cioccolato	2,90
Cioccolato Con Panna	3,50
Limone caldo	3,10
Limone caldo con miele	3,60
Tè Darjeeling	2,70
Tè Earl Grey	2,70
Tè verde	2,70
Tè alla frutta	2,70
Tè alla vaniglia Rooibos	2,70
Tè allo zenzero con zenzero fresco	3,30
Tè alla menta fresca con menta fresca ... con l'alcol	3,30
Irish Coffee <sub>1</sub> con Irish Whisky & Panna	6,90
Coffè <sub>1</sub> Coretto (Espresso con Grappa)	4,90
Cioccolato con Rum (& Panna)	5,90
Cioccolato con Amaretto (& Panna)	5,90
Cioccolato con Baileys <sub>3</sub> (& Panna)	5,90
Grog	4,90
Tè al rum	5,50

## **Bevande Fredde** €

Selters Classic (acqua)	0,25 l	2,50
	0,75 l	6,90
Selters Naturelle (acqua)	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> Cola & Fanta	0,3 l	2,80
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

## **Succo e Nettare** €

Succo di mela (naturalmente velato) <sub>0,3 l</sub>	3,50
Succo d'arancia	0,3 l 3,50
Succo di ciliegia	0,3 l 3,50
Succo di frutto della passione	0,3 l 3,50
Nettare di banana	0,3 l 3,50
KiBa ciliegia e banana	0,3 l 3,50
Spritz di mele	0,3 l 2,90
Spritzer al frutto della passione	0,3 l 2,90
Spruzzatore di rabarbaro	0,3 l 2,90

Ingredients: 1) with coffee 2) with formic acid 3) with colour 4) with flavour enhancer 5) with Taurin 6) coloured with Beta-Carotin 7) with artificial sweetener 8) with antioxidants 9) with chinin 10) with preservatives 11) with nitrite salting

*Already in 1931 welcomed the Maternus Family for the first time their guests, since 1951 headed by Ria Maternus and now - under new management – we, Bojana Dimov & Manfred Harbecke, give you a very welcome in this house.*

*2012 began a new era in the history of the all-around known restaurant Maternus: with a new freshness and traditional, high-quality German kitchen, we offer you a pleasant dining experience with old charm.*

*In our menu you'll find unusual combinations, as well as classic dishes, on a culinary pleasure trip. In our listed rooms will immerge you in the height of Bonn as the capital.*

*The interior has some new accents, so that the rustic atmosphere in which the former political elite took their place can revive.*

*Fresh, quality ingredients, served exceptionally combined and lovingly prepared cannot do without a good wine, which is why we offer a wine list with a very interesting cross-section, which is constantly being revised. Our guests - and thus exactly you - stand for us at the very center; Our service is dedicated and goes personally to you, so do not be afraid to make suggestions or requests, because these are gladly accepted by us.*

*Our sunny piece of jewelry, the garden terrace, romantic and with the flair of the period of promoterism, is open from spring for you.*

*Who wants to watch and enjoy more the goings-on at the Löbestraßey, has the throughout the year possibility to take place at the elevated tables outside the restaurant.*

*Reservations are welcome for us, and they allow us a better planning and provision of personnel. You can find independently from the size of your company seats in our house.*

*Please also see our ever-changing meals with seasonal ingredients.*

*Visit our website [www.restaurant-maternus.de](http://www.restaurant-maternus.de), here we introduce next to the food and wine list also the current day tickets.*

*In this sense, we wish you an enjoyable stay in the traditional setting.*

**Your Maternus team**