

# 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 €

## Hard Seltzer

*Grey Goose Vodka mit frischen Orangenscheiben und Rosmarin auf  
Eiswürfeln mit Selters Classic aufgefüllt*

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:

### REGALEALI BIANCO 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.*

Flasche 0,75 l

€ 35,90

Glass 0,2 l

€ 9,60

# Aktuell im Maternus

## *“Dree Bönnsche Tapas“*

*Rivköchelcher met Schmackes, Himmel & Ääd met Flöns  
und Halve Hahn (nicht wählbar)*

*11,50 €*

*\*\*\*\*\**

## *Winzer Suppe*

*Kräftige Hühnersuppe mit Trauben, Riesling und  
bunten Gemüsestreifen*

*8,50 €*

*\*\*\*\*\**

## *Herbst Salat Maternus*

*Frische Blattsalate & mildes Balsamico-Dressing mit karamellisierten  
Feigen, Blauschimmelkäse und feinem Roastbeef*

*18,90 €*

*\*\*\*\*\**

## *Pasta & Trüffel*

*Frische Bandnudeln in Trüffel-Sahne-Sauce, mit Sommer-Trüffel  
und Parmesanchips*

*21,50 €*