

Bereits 1931 hieß Fam. Maternus zum ersten Mal Ihre Gäste  
herzlich Willkommen, und heute heißen nun wir  
Sie ganz herzlich Willkommen in diesem Hause.

Ab 2012 beginnt eine neue Ära in der Geschichte des überall bekannten Restaurants Maternus: mit neuer Frische und traditioneller, hochwertiger deutscher Küche bieten wir Ihnen ein ansprechendes Genusserlebnis mit altem Charme. In unserer Speisekarte werden Sie sowohl außergewöhnliche Kombinationen, als auch klassische Spezialitäten auf eine kulinarische Genussreise mitnehmen und durch unsere Denkmalschutz-Räumlichkeiten in die Blütezeit Bonns als Hauptstadt eintauchen lassen. Das Interieur weist einige neue Akzente auf, die die rustikale Atmosphäre, in der die ehemalige Polit-Prominenz ihren Platz fand, neu aufleben lässt. Frische, qualitativ hochwertige Zutaten, die außergewöhnlich kombiniert und liebevoll angerichtet serviert werden kommen nicht ohne einen gut mundenden Wein aus, weshalb wir eine Weinkarte mit äußerst interessantem Querschnitt anbieten, die ständig weiter ausgebaut wird.

Unsere Gäste -und damit genau Sie!- stehen für uns im absoluten Mittelpunkt; unser Service ist engagiert und geht persönlich auf Sie ein, also scheuen Sie sich auch nicht, Anregungen oder Wünsche zu äußern, denn diese werden von uns gerne entgegengenommen.

Unser sonniges Schmuckstück an der frischen Luft im Hinterhof, romantisch und mit dem Flair der Gründerzeit, ist ab Frühjahr für Sie geöffnet.

Reservierungen sind gerne bei uns gesehen und können unabhängig von der Größe Ihrer Gesellschaft bei uns Platz finden.

Beachten Sie auch unsere ständig wechselnden Speiseangebote mit Zutaten der Saison.

Auf unserer Webseite [www.restaurant-maternus.de](http://www.restaurant-maternus.de) finden Sie neben unserer Speisekarte auch immer die aktuelle Wochenkarte.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen genussvollen Aufenthalt im traditionellen Ambiente.

Ihr Maternus-Team

*Digestif*

*&*

*Dessertkarte*

*Frühjahr 2022*

<u>Obstbrände &amp; Co</u>		€
Obstbrand	2 cl	3,50
<i>Williams – Mirabelle – Wildkirsche – Himbeere</i>		
Obstbrand Special	2 cl	3,90
<i>Quitte – Zwetschge – Haselnuss</i>		
Rum Don Papa	2 cl	5,50
Rum Botucal Reserva	2 cl	5,50
Hennessy Cognac	2 cl	5,50
Linie Aquavit	2 cl	3,50
Malteser Aquavit	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	3,80
Sambuca Molinari	2 cl	3,80
Ramazzotti	2 cl	3,90
Underberg	2 cl	3,80
Jägermeister	2 cl	3,80
Fernet Branca	2 cl	3,80

## Käseauswahl

*Nicht nur aus Deutschland!  
mit Oliven, Trauben, Feigensenf,  
und Landbutter  
mit frischem Roggenbrot*

*klein 11,90 €*

*groß 14,90 €*

## Die Klassiker

### *Heiße Himbeeren*

*mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne*

*8,50 €*

### *warme Schokosauce*

*mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne*

*8,50 €*

### *Maternus Special*

*karamellisierte Ingwer auf Bourbon-Vanilleeis*

*mit Whisky & Sahne*

*9,50 €*

### *Warmer Apfelstrudel*

*auf Vanillesauce*

*mit Bourbon-Vanilleeis*

*8,50 €*

## Sherry & Port €

*Sherry* 5 cl 4,50

*Portwein* 5 cl 4,50

## 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

## *Sekt „Special“*

*mit Zitronensorbet und frischer Minze*

*7,50 €*

## *FrISChe Erdbeeren*

*mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne*

*9,50 €*

## *Schokokuchen Maternus*

*saftiger Schokokuchen in Salzkaramell mit frischem Obst*

*10,50 €*

## *Zabaione*

*frisch am Tisch aufgeschlagen*

*mit Bourbon-Vanilleeis  
und Tasmanischem Bergpfeffer*

*9,50 €*

## *Trio vom Sorbet*

*mit drei Destillaten und frischem Obst*

*9,50 €*

## *Rhabarber Crumble*

*mit flüssiger Vanillesauce und frischem Obst*

*8,50 €*

## *Maternus Diplomat*

*Vanille- und Schokoeis mit Nüssen,  
Schokosauce, Sahne und Eierlikör*

*8,90 €*

## *hausgemachte Birnen Tarte*

*mit Bourbon-Vanilleeis  
und Steirischem Kürbiskernöl*

*8,50 €*