

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 Denkmalgeschützten 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 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



Digestive
&
Desserts

Herbst/Winter 2022

Obstbrände & Co €

Obstbrand: Williams - Mirabelle - Wildkirsche - Himbeere

2 cl 3,50

Obstbrand Special: Quitte - Zwetschge - Haselnuss

2 cl 3,90

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

Ramazotti 2 cl 3,90

Underberg 2 cl 3,80

Jägermeister 2 cl 3,80

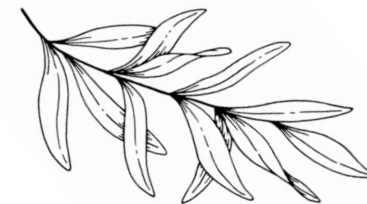
Fernet Branca 2 cl 3,80

KÄSE AUSWAHL

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

klein 11,90 €

groß 14,90 €



KLASSIKER

Heiße Kirschen

mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne
8,50 €

warme Schokosauce

mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne
8,50 €

Maternus Special

karamellisierter 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 „Spezial“
mit Zitronensorbet und frischer Minze
7,50 €

Crème Brûlée von der Tonka-Bohne
an Pistazien Eis
9,50 €

Schokokuchen Maternus
saftiger Schokokuchen mit Salzkaramell Eis
9,50€

Zabaione
frisch am Tisch aufgeschlagen
mit Bourbon-Vanilleeis und Tasmanischem Bergpfeffer
10,50 €

Trio vom Sorbet
mit drei Destillaten und frischem Obst
9,50 €

Gebranntes
Spekulatius-Parfait
an lauwarmen Quitten Chutney
10,50 €

Maternus Diplomat
Vanille- und Schokoeis mit Nüssen, Schokosauce,
Sahne und Eierlikör
8,90 €

hausgemachte Birnen Tarte
mit Bourbon-Vanilleeis
und steirischem Kürbiskernöl
8,50 €