

## Pre-diner drinks | Aperitif maiBeck

### Cremant & Champagner

2019 Ruppertsberger Reiterpfad | 100% Riesling |

Weingut Winterling | Niederkirchen, Pfalz 8

mit hausgemachter Frucht-Essenz 8,5

2019 Pinot de Rosé | 100% Spätburgunder |

Weingut Winterling | Niederkirchen, Pfalz 8

Champagner Bonnaire | L'esprit du temps

Pinot Noir, Pinot meunier & Chardonnay Grand Cru 14,5

### Port & Sherry

Ferreira LBV 2015 Porto, tawny | Porto, Portugal 5cl 9

Grahams Blend No.5, white | meio seco |

Sywington Family Est. Vinhos | Porto, Portugal 5cl 8

als Graham's Tonic mit Thomas Henry Indian Tonic Water 11,5

Fragen Sie auch gern nach unseren aktuellen Sherrys

### Wermut

Martini extra dry 6

Vermut Clàssic Castell del Remei | Lleida, Katalonien 7

als Vermut Tonic mit Thomas Henry Indian Tonic Water 9,5

## main courses

local lamb from Blankenheim/Eifel | filet, toung & belly  
turnips | radish | green aspargus 34

pike perch filet from the Netherlands |  
lettuce | cauliflower | relish | fregola sarda 36

## dessert

Tira mi Sù maiBeck 5,5

dessert of the actual menu 9,5

lemon tarte | meringue  
raspberry sorbet 9,5

homemade icecream and sorbet |  
***ask for the daily changin flavours*** 3,5 / Kugel

selection of raw milk cheese from KÄSEGLÜCK, Cologne |  
homemade chutney 15

## Kaffee & Tee

Alle Kaffees werden mit dem ADORNO Blend

von der Kölner Rösterei Van Dyck zubereitet.

75% Arabica | 25% Robusta | ausgewogen, würzig, vollmundig

BIO & FAIRTRADE

Die frische Vollmilch beziehen wir von der Witzheldener Bauernkäserei

Auf Wunsch nehmen wir auch lactosefreie, vegane Hafermilch von Oatley

Espresso single	3,5
Espresso double	6,5
Espresso macchiato	4
Cappuccino	4,5
Kaffee	4,5

Unser Tee kommt von CHARITEA aus Hamburg

100% FairTrade und aus den Erlösen fließt ein fester Bestandteil

in die Unterstützung sozialer Projekte in den Anbaugebieten

Moroccan Mint	3,5
Green Himalaya	3,5
Earl Grey / Darjeeling	3,5
Ginger Lemon	3,5

# maiBeck

Für Dich · Köln

Restaurant maiBeck & Feinkost maiBeck

Für Dich | Cologne

Eating at maiBeck makes the idea of our restaurant tangible in its origin.

The cuisine in the restaurant is based on simple basic ingredients in exceptional quality. Through direct contact and friendly relations with farmers and producers we are able to get above-average qualities of our regional ingredients.

For at home, we offer you the possibility to take preserves from the maiBeck kitchen in jars to the dining table at home.

Wines from our favorite vintners are also available to take home.

Please feel free to ask for our offer, or browse online at [www.maibeck.de](http://www.maibeck.de).

## Starters

mitsuna lettuce from Helmut Hartmann |  
sweet potato cream | mild chili | apple | sweet potato 12

pickled cucumber | rhubarb | celery green&white |  
young goat-cheese | linseed 13

hand sliced beef tartar | prawn mayonaise |  
white asparagus | fermented mushrooms 18

LABEL ROUGE Salmon | endive | fennel  
tangerine | hemp seeds 15

size matters...- choose your dishes as starter/maincourse

pearl barley risotto | young cabbage leafs from local farms |  
mirabelle-mustard | mushrooms 15/23

Homemade Ricotta-Ravioli | leek & wild garlic |  
brioche crunch | grinded egg yolk 16/26

prime beef from Prüm, cold slices |  
soy beans | umeboshi plum | carrot-relish | miso 16/25

Pork Belly from LIVAR, L'ilbosch Abbey | turnip kimchi |  
white beans | salted plum from 2022 15/24

## Gin & Tonic

Daisy Gin | Cologne | elderflower tonic | orange 13

Gin EVA | Stefan Winterling | Lluçamajor, Illes Balears |

Thomas Henry Indian Tonic | rosemary 12

Tanqueray Gin | Thomas Henry Indian Tonic | lemon 10

## und sonst so...

Cynar | Artischockenblätter & Kräuter 6

Campari Bitter di Milano 6

als Campari-Orange mit Orangensaft und Eis 7,5

Pastis Grand Cru | Henri Bardouin | Domaine de Provence 8

## non-alcoholic aperitive

Traubensecco von Stefan Braunewell, Essenheim 6,5

Martini Floreale | Tonic Water | Limette 7

Martini Vibra „Sprizz“ | Pink Grapefruit | Traubensecco 7,5

## non-alcoholic drinks

maiBeck - Wasser Für Dich, still	0,7l 6,90 0,25l 3,50
maiBeck - Wasser Für Dich, medium	0,7l 6,90 0,25l 3,50
Selters Mineralwasser, naturell	0,75l 7,50
Selters Mineralwasser, classic	0,75l 7,50 0,25l 4,-
Apfelsaft vom Hagenhof aus Berzdorf, Schorle	0,3l 3,50
Rhabarbersaft vom Hagenhof aus Berzdorf	0,3l 3,50
Fritz Cola	0,2l 2,90
LemonAidLimette	0,33l 3,20
LemonAidMaracuja	0,33l 3,20
Thomas Henry, Tonic Water	0,2l 3,50
Thomas Henry, Bitter Lemon	0,2l 3,50
Thomas Henry, Spicy Ginger	0,2l 3,50
<b>Beer</b>	
Heller's Kölsch	0,33l 3,80
Heller's Pils	0,33l 3,80

for further informations to ingredients please do not hesitate to ask our staff members.

## Ihr Menü FÜR DICH

trout from Lambachtal, UNAGI Style |  
yellow beans | egg | chive | sour cream

• • •

potato piroggi with spinach |  
white asparagus | mushrooms | buckwheat

• • •

tender braised breast of veal |  
young savoy cabbage | radish | walnut | wild garlic

• • •

rhubarb | coconut | tarragon