

Vor dem Essen | Aperitif im maiBeck

Cremant von der Familie Winterling

2020 Ruppertsberger Reiterpfad b.n. | 100% Riesling |

Weingut Winterling | Niederkirchen, Pfalz 8

mit hausgemachter Frucht-Essenz 8,5

2020 Fleur de Rosé brut | 80% Spätburgunder, 20% Chardonnay |

Weingut Winterling | Niederkirchen, Pfalz 8

Port & Sherry

Ferreira LBV 2016 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

Sherry von Bodegas Rey Fernando Castilla

Fino, Amontillado, sweet 7,5

Wermut

Martini extra dry, medium, rosso 6

Vermut Clàssic Castell del Remei | Lleida, Katalonien 7

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

Hauptgerichte

Gesottenes Schulterscherzel vom Prümer Rind |
gegrilltes Romana-Herz | Pfifferlinge | Rhabarber 34

Geangelter Wolfsbarsch aus Scheveningen, NL |
bunter Mangold von Hartmanns | Sellerie, weiss & grün |
kandierte Zitrone | Rauchmandel-Salsa 38

Süsses

Tira mi Sù maiBeck 5,5

Bretonische Rhabarbertarte | Meringue |
Himbeersorbet 10,5

Hausgemachtes Eis oder Sorbet|
wir stellen Ihnen gern die tagesaktuellen Sorten vor 3,5 /Kugel

Das Dessert aus dem Menü FÜR DICH 11

Auswahl von Rohmilchkäse aus der Käserei GLÜCK in Delbrück |
hausgemachter Fruchtsenf 15

Lassen Sie sich gern von uns einen Digestif empfehlen

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

Eigener Minztee	4,5
Green Himalaya	4,5
Earl Grey	4,5
Ginger Lemon	4,5

maiBeck

Für Dich · Köln

Restaurant maiBeck & Feinkost maiBeck

Für Dich | Köln

Essen im maiBeck macht die Idee unseres Restaurants in seinem Ursprung schmeckbar.

Die Küche im Restaurant fußt auf einfachen Grundzutaten in aussergewöhnlicher Qualität. Durch den unmittelbaren Kontakt und die freundschaftlichen Beziehungen zu Landwirten und Erzeugern sind wir in der Lage, überdurchschnittliche Qualitäten unserer regionalen Zutaten zu bekommen.

Für zuhause bieten wir Ihnen die Möglichkeit Eingemachtes aus der maiBeck-Küche in Gläsern mit an den heimischen Esstisch zu nehmen.

Auch Weine unserer Lieblingswinzer gibt es zum Mitnehmen, fragen Sie gerne nach unserem Angebot, oder stöbern Sie online unter

www.maibeck.de

Vorneweg

Kopfsalat von Helmut Hartmann | Bärlauch-Salsa
Petersilienwurzelcrunch mit Amaranth 12

TALLEGIO-JAUSE

Tallegiokäse D.O.C. | Röstbrot |
Mixed Pickles von Frühlingsgemüse 13

Handgeschnittenes Tartar vom Prümer Rind | Artischocke
Erbsencreme | eingemachte Salzzitrone | Olivenölmajo 18

HOLLAND-HAMACHI

Roh marinierte Gelbschwanzmakrele aus der Osterschelde |
Fischenicher Spargel | Kerbel & Estragon 19

Groß & Klein

weißer & grüner Stangenspargel aus Fischenich |
Euskirchener Eiervinaigrette | Graupen-Crunch 17/29

Polenta-Malfatti | Blumenkohl vom Norbert |
grüne Erbse | Parmigiano reggiano 18 & 36 Monate 16/27

Rosa gebratener Tafelspitz vom Prümer Rind, kalt aufgeschnitten
Frühlingslauch | Bärlauch-Majo | Karotten-Relish | Meerrettich 16/28

Tagliata von der Kalbszunge und krosses Kalbsbries |
Rübstiel | Apfel | Kapern 19 /35

Gin & Tonic

Daisy Gin Köln-Niehl Elderflower Tonic Orangenschale	13
Gin EVA Stefan Winterling Lluçamjor, Iles Balears	
Thomas Henry Indian Tonic Rosmarin	12
Tanqueray No.10 Thomas Henry Indian Tonic Zitrone	11,5

und sonst so...

Cynar Artischockenblätter & Kräuter	6
Campari Bitter di Milano	6
als Campari-Orange mit Orangensaft und Eis	7,5
Pastis Henri Bardouin Domaine de Provence	8

ohne Alkohol

Traubensecco von Stefan Braunewell, Essenheim	6,5
Martini Floreale Tonic Water Limette	7
Martini Vibra „Sprizz“ Pink Grapefruit Traubensecco	7,5
VirGin & Tonic	
Tanqueray 0,0% Thomas Henry Tonic Zitrone	9,5

Alkoholfreie Getränke

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 auch als Schorle	0,3l 3,50
Rhabarbersaft vom Hagenhof auch als Schorle	0,3l 3,50
ZeroZero	
alkoholfreies Erfrischungsgetränk vom Weingut Gustavshof Birstaler Muskat & Verjus , ungeschwefelt und histaminarm pur oder als Schorle	0,15l 7,5
Fritz Cola	0,2l 2,90
LemonAidLimette	0,33l 3,20
LemonAidMaracuja	0,33l 3,20
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2l 3,5
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2l 3,5
Thomas Henry Ginger Ale	0,2l 3,5
Thomas Henry Indian Tonic	0,2l 3,5

4 Gang Menü
FÜR DICH

Burrata | Wassermelone & Daikon-Rettich |
Hunderblütenvinaigrette | Gurke | Salicornes aus Zeeland

• • •

Gebratener Steinbutt |
Romana-Wakame & Fischenicher Spargel | Bisque

• • •

Rosa Rücken und feines Ragout vom Maibock |
Kohlrabi von Hartmanns | Blaubeere | neue Kartoffeln

• • •

Frische Erdbeeren von Simon Klein aus Dormagen |
Mandelfinancier | Thymian-Eis | weiße Schokomousse

69

stay hungry.

das maiBeck.