

## Vor dem Essen | Aperitif im maiBeck

### Cremant & Champagner

2019 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

Champagner Bonnaire | l'esprit du temps

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

### 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

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

## Hauptgerichte

Lamm aus Blankenheim | Filet, Bauch und Zunge  
Rübchen | grüner Spargel | Lauchzwiebel & Radieschen 34

Zanderfilet aus dem Grevelinger Meer, NL |  
Kopfsalat | Blumenkohl | Relish | Fregola 36

## Süßes

Tira mi Sù maiBeck 5,5

Zitronentarte | 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

## Vorneweg

Senfblatt-Salate von Helmut Hartmann |  
frische milde Chilli | Apfel | Süßkartoffel 12

Sellerie, Knolle & Staude | Ziegenfrischkäse |  
Schmorgurke | Rhabarber | Leinsamen 13

Handgeschnittenes Tartar vom Prümer Rind |  
Garnelenmajo | Spargelkimchi | Champignoncreme 18

Kurzgebeizter LABEL ROUGE Lachs |  
Endivie, Fenchel & kandierte Rübe | Mandarine | Hanf 15

## Groß & Klein

Perlgraupenrisotto | Scheerkohl aus Sechtem |  
Kohlrabi | Pilze von Moser | Mirabellen-Senf 15/23

Ricotta – Schlutzkrapfen | Lauch & Bärlauch |  
gebeiztes Eigelb | Brioche-Brösel 16/26

Rosa gebratener Tafelspitz vom Prümer Rind, kalt aufgeschnitten  
Bohnenkerne | Sauerkirsche | Karotten-Relish | Miso 16/25

gelackter Schweinebauch von LIVAR aus der Abdej L'ilbosch |  
Kohlrabi-Kimchi | Pflaume | weiße Bohnencreme 15/24

4 Gang Menü  
FÜR DICH

Forelle aus dem Lambachtal, UNAGI-Style |  
Wachsbohne | Ei | Sauerrahm | Schnittlauch

• • •

Kartoffel-Piroggen mit Blattspinat aus Sechtem |  
weisser Spargel | Pilze von Moser | Buchweizen

• • •

Münsterländer Kalbsbrust | Maiwirsing von Norbert Pesch |  
Rettich | Walnuss | Bärlauch

• • •

Rhabarber vom Feld aus Dormagen |  
Kokos-Boden & Creme | Estragon-Eis