

Vor dem Essen | Aperitif im maiBeck

CREMANTS VON DER FAMILIE WINTERLING | Niederkirchen, Pfalz

2021 Ruppertsberger Reiterpfad brut nature | 100% Riesling 11
mit hausgemachter Frucht-Essenz

11,5

2022 Fleur de Rosé brut nature | Pinot Noir & Chardonnay 11

Port & Sherry

Symington Family Estates, Vinhos | Gaia, Portugal

Graham's Blend No.5, white 8

als Graham's Tonic mit Thomas Henry Tonic Water

11,5

Graham's Tawny 10years

14

Ferreira | Porto, Portugal

LBV 2020 9

Bodegas Rey Fernando Castilla | Jerez de la Fonterra, Spanien

Sherry Fino, Amontillado oder Pedro Ximenez 8,5

Wermut

Martini Bianco, Rosso oder Extra Dry 8

Vermut Clàssic | Castell del Remei, Lleida - Katalonien 9

als Vermut Tonic mit Thomas Henry Tonic Water 11

Hauptgerichte

Sanft geschmortes Scherzel von der Färse | Spinat |
Feigenblatt-Kürbis von Marcel | Stachelbeere | Erdnuss | Fregola 44

Auf der Haut gebratener IJsselmeer-Zander |
Spitzkohl von Norbert | Linse | Apfel | Monschauer Senf | Kartoffel 44

Süßes

Tirami Sù maiBeck 7,5

„Panoffee-Pie“ |
Pastinake | dunkle Schokolade | Vanille-Eis | Karamell 14

Hausgemachtes Eis und Sorbet |
wir stellen Ihnen gerne die tagesaktuellen Sorten vor | je Kugel 4

Das Dessert aus dem Menü FÜR DICH 14

Auswahl von Rohmilchkäse aus der Käserei GLÜCK, Dellbrück |
hausgemachter Fruchtsenf

Kaffee

Alle Kaffees werden mit dem ADORNO Blend
von der Kölner Rösterei Van Dyck zubereitet.

75% Arabica | 25% Robusta | ausgewogen, würzig, vollmundig
BIO & FAIRTRADE

Auf Wunsch nehmen wir auch lactosefreie, vegane Hafermilch von MÖLK

Espresso	3,5
Espresso doppelt	6,5
Espresso macchiato	4
Cappuccino	4,5
Kaffee	3,5

maiBeck

Für Dich · Köln

Restaurant 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.

Die Weinkarte aus der Feder von Sascha Bauer ergänzt und begleitet die Philosophie der Küche durch die präzise Auswahl der Winzer und ihrer Weine; die gesamte Vielfalt der Sensorik, eine enge Verbindung zur Natur auch im Weinberg und der möglichst unmittelbare Kontakt zu den Weingütern ermöglicht uns, auch hier stets das Beste im Einfachen zu finden.

Unsere Gerichte sind ausschließlich frisch zubereitet.

Für Informationen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen wenden Sie sich gern an unsere Mitarbeitenden.

LIEBE GÄSTE,

SEIT DEM 1.JANUAR 2025

IST DAS maiBeck BARGELDLOS.

KARTEN ALLER ART SIND HERZLICH WILLKOMMEN

Vorneweg

Endiviensalat von Helmut Spargel Kim-Chi Sesam, Dressing & Chips	15
Ziegenkäse warm und kalt Radicchio Quitte schwarzer Knoblauch Pumpermickel	17
Sanft geräucherte Forelle aus dem Lambachtal Apfel rote Zwiebel Schmand Rapunzel Kartoffel	21
Handgeschnittenes Tartar vom Prümer Rind Zucchini & Bärlauch aus '25 Kapern gebeiztes Eigelb	25

Groß & Klein

Schmorzwiebel-Ravioli Blumenkohl Pilze Bergkäse	19 28
Rosa gebratener Rinder-Tafelspitz, kalt aufgeschnitten Rheinische Pickles Reibekuchen-Crunch Petersilien-Majo	21 32
LIVAR-Schweinebauch Chicorée Bohnen Pfeffer	24 39
Kürbis-Cappellacci Salbei Amarettini Parmigiano Reggiano	19 28

Gin & Tonic

Daisy Gin | Köln-Niehl | Orangenschale |
Fever-Tree mediterranean Tonic 14

Gin EVA | Stefan Winterling | Lluçamjor, Iles Balears | Rosmarin
|
Thomas Henry Tonic 13

Tanqueray No.10 | London Dry Gin | Zitrone
Thomas Henry Tonic 13

und sonst so...

Cynar | italienischer Amaro aus Artischocken 8

Campari Bitter di Milano 8
als Campari-Orange mit Orangensaft und Eis 10

Pastis Grand Cru | Henri Bardouin |
Distilleries et Domaines de Provence, Forcalquier 9

Alkoholfrei

Antilope - Domaines des Grottes
Apfel-, Traube-, Zitrone- & Passionsfruchtsaft
mit Kräuterauszügen (Wacholder, Waldkiefer, Enzian, Zitronenverbene &
Brombeerblätter) und CO2 8,5

Martini Floreale | Tonic Water | Limette 9

Martini Vibra „Sprizz“ | Traubensecco | Soda | Grapefruit 9,5

Alkoholfreie Getränke

maiBeck - Wasser Für Dich, still 0,7l 6,9

maiBeck - Wasser Für Dich, medium 0,7l 6,9

Selters Mineralwasser, naturell 0,75l 7,5

Selters Mineralwasser, classic 0,75l 7,5

Selters Mineralwasser, classic 0,25l 4,-

ZERO ZERO, Weingut Gustavshof 0,15l 7,-

Bio-Traubensaft rot, Weingut Gustavshof 0,25l 5,5

Apfelsaft von VanNahmen, Hamminkel 0,25l 4,5

Rhabarbernektar von VanNahmen, Hamminkel 0,25l 4,5

- alles auch als Schorle möglich -

Fritz Kola 0,2l 3,9

KÖLSCHES WASSER

Limonaden von Sünnerr mit Agavendicksaft

PINK, ZITRONE, ORANGE 0,33l 4,5

Thomas Henry, Tonic Water 0,2l 4,5

Thomas Henry, Bitter Lemon 0,2l 4,5

Thomas Henry, Spicy Ginger 0,2l 4,5

Bier

Sünnerr Kölsch 0,33l 4,9

Sünnerr Wiess 0,33l 4,9

Rothaus Pils „Tannenzäpfle“ 0,33l 5,5

Rothaus „Tannenzäpfle“ alkoholfrei 0,33l 5,5

4 Gang Menü
FÜR DICH

Spitzkohl aus Brenig |
Rettiche | Johannisbeeren '25 | Cayenne-Majo

• •

gegrillte Makrele aus Norwegen |
grüne Tomaten | Sellerie von Helmut

• •

Alles von der Miéral-Taube |
Löwenzahn | Petersilienwurzel | Pflaume |
Weizen

• •

Bretonischer Mürbeteig |
rote & grüne Mirabellen | Meringues | Mais

85,€

stay hungry.

das maiBeck.