

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 geschmorte Ochsenbacke |
Wirsing aus Sechtem | Pastinake | Birne | Nüsse | Kartoffelpüree 44

Filet von der Aqua-Nord Dorade aus Boulogne Sur Mer |
Boullabaise | Fenchel | Sellerie| Cannellini Bohne 42

Süßes

Tirami Sù maiBeck 7,5

Apfel „Pia 41“ |
Hafer | kandierte Orange | Baiser 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 22

Kaffee

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 MÖLK

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

LIEBE GÄSTE,

SEIT DEM 1.JANUAR 2025

IST DAS maiBeck BARGELDLOS.

KARTEN ALLER ART SIND HERZLICH WILLKOMMEN

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.

Vorneweg

Endiviensalat von Helmut Schnittlauchcrème Rhabarber-Chutney Old Amsterdam	15
Ofenkürbis Ricotta Grünkohl Cranberries Erdnuss	17
Kartoffelbrioche Bismarkhering Rote & gelbe Bete Brombeere Senfsaat Senfcreme	21
Handgeschnittenes Tartar vom Kalb Garnele Chicorée Kichererbsen Raz el Hanout	24

Groß & Klein

Gebackene Schwarzwurzel Ei Misocreme Kreuterseitlinge	15 27
Rosa gebratener Rinder-Tafelspitz, kalt aufgeschnitten Kürbisgewächse Kürbis-Kerne & -Öl Wacholder	21 34
Flönz Graupen Grünkohl Quitten Rauchmandel	20 34
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

ohne Alkohol

Traubensecco von Stefan Braunewell, Essenheim 7,5

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 - alles auch als Schorle möglich -	0,25l 4,5
Fritz Kola	0,2l 3,9
KÖLSCHES WASSER	
Limonaden von Sünnerr mit Agavendicksaft	
verschiedene Sorten	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

Lachaforelle von Kamps | Grünkohl | Pastinake | Rote Zwiebel

• •

Ricotta - Raviolo | Birne | Gorgonzola
| Feldsalat | Walnuss

• •

Brust & Keule vom Münsterländer Huhn |
Kohlsprossen von Marcel | Topinambur |
| Bulgur

• •

Roter Apfel | Haselnuss | Nougat |
Apfelrahmeis

85,-

stay hungry.

das maiBeck.