

VORSPEISEN

PAIN À LA COCOTTE

Kleines Sauerteigbrot
Meersalzbutter | Zitronen-Thymian-Butter | 8,50

TOMATENSUPPE

vegan Tamarinde | Kokos | Chili 7,50
+ Gebackene Garnele | 2,50

SPARGELCREMESUPPE

Kräuteröl | Croûtons | 8,50

FRITTIERTER SPARGEL

Grüner & weißer Spargel | Panko | Parmesan
Kartoffelschaum | 16,50

LACHS-CARPACCIO

Kapern | Rote Zwiebeln | Dill | 16,50

BURRATA

Tomatensalat | Basilikum | 14,50

RINDERTATAR

Kapern | Senf | Schalotten | Eigelbcreme | 17,50

ETAGERE

für 2 bis 3 Personen
Burrata | Lachs-Carpaccio | Rindertatar | 38,50

SALATE

SALAT ZIEGENKÄSE

Saisonaler Salat | Rohkostgemüse
gratinierter Ziegenkäse | Salatkerne
Birne | Hausdressing | 19,50

BEILAGENSALAT

Saisonaler Salat | Rohkostgemüse | Hausdressing | 6,50

SPARGEL

Regionaler Stangenspargel | Neue Kartoffeln
mit Sauce Hollandaise oder Zitronenbutter | 19,80

+ WIENER SCHNITZEL 120gr. 17,90

+ LACHS VOM GRILL 120gr. 12,50

+ SIRLOIN STEAK 150gr. 18,90

+ MÜNCHNER SCHNITZEL 120gr. 9,50

BEILAGEN & EXTRAS

Pommes frites 5,00
Kartoffelpüree 4,00
Grüner Spargel 7,50
Rotweinsauce 3,00
Pilzrahmsauce 4,00

Sauce Bernaise 4,00
Sauce Hollandaise 4,00
Preiselbeeren 1,50
Kräuterbutter 1,50
Ketchup | Mayonnaise 0,80

HAUPTSPEISEN

FILET MIGNON

Rinderfilet | Grass-Fed Beef | Kartoffel-Sellerie-Püree
Rotweinsauce | 42,50

STEAK FRITES

Sirloin Steak | Tranchiert | Sauce Bernaise | Kräuteröl
Pommes frites | 34,50

WIENER SCHNITZEL

Kalb | Kartoffelsalat | Zitrone | 32,50

MÜNCHNER SCHNITZEL

Schwein | Kartoffelsalat | Zitrone | 22,50

JÄGER SCHNITZEL

Schwein | Pommes Frites | Zitrone | 26,50

COQ AU RIESLING

Hähnchenoberkeule | Kartoffelpüree
glacierte Karotten | Rieslingsauce | 24,50

LACHS

Lachsfilet | Grüner Spargelrisotto
Grüner und weißer Spargel | Parmesan | 34,50

LINGUINE GAMBERETTI

Hausgemachte Pasta
Garnelen | Chili | Knoblauch | Weißweinsauce
Cherrytomaten | 22,50

CAMPANELLE RINDERSTREIFEN

Hausgemachte Pasta
Rinderstreifen | Zwiebeln | Pilze | Parmesan | 22,50

GEMÜSECURRY VEGAN

rotes Curry | Kokosmilch | Basmatireis
Koriander | Zwiebeln | 17,50

+ PANIERTE HÄHNCHENBRUST 5,00

+ LACHSWÜRFEL 5,00

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND

Espresso | Mini Desserts
Crème Brûlée | Brownie | Baiserplätzchen | 6,90

CRÈME BRÛLÉE

Orange | Vanille | 8,50

BROWNIE

Schokoladenganache | Vanilleeis | 10,50

HAUSGEMACHTES EIS

Schokolade | Vanille | Zitronen Sorbet | 5,50

BAR MENU

MAX'S SIGNATURE DRINKS

STRAWBERRY BASIL SMASH 12

Wodka-Erdbeer-Infusion
Basilikum | Zitronensaft | Zucker

ANNOYING ORANGE 14

Casadores Blanco Tequila
Cointreau | Campari

BARBIE IN A NUT SHELL 15

Bombay Sapphire Gin | Lillet Blanc | Italicus |
Vermouth-Espuma

FAVORITEN

SPICY MARGARITA 14

Casadores Tequila Chili-Infusion
Orangenlikör | Limettensaft | Salz | Tajin

WHISKEY SOUR 12

Maker's Mark Bourbon
Zuckersirup | Zitronensaft | Eiweißersatz

GIN FIZZ 12

Bombay Sapphire Gin
Zitronensaft | Soda | Zucker

CHAMPAGNER DRINKS

FRENCH 75 22

Bombay Sapphire Gin | Zitronensaft | Zucker
Laurent-Perrier Heritage Champagner

KIR ROYAL 17,50

Crème de Cassis
Laurent-Perrier Heritage Champagner

BAR SNACKS

SPUNDEKÄS 7,50

Hausgemachter Spundekäs | Brezelchen

JUMBO OLIVEN 7,50

Grüne Chalkidiki-Oliven | Mediterran mariniert

KLEINER APERO TELLER 9,50

Salami Sticks | Oliven | Parmesan | Grissini