

Liebe Gäste,

wir möchten Sie ganz herzlich
in unserem Restaurant im Hotel Maifeld
willkommen heißen.

Die Verwendung von qualitativ
hochwertigen Produkten,
die Liebe zur traditionellen, feinen Kochkunst
und der Wunsch, unsere Gäste
durch offene Freundlichkeit zu verwöhnen,
machen die Philosophie
unseres modernen Hauses aus.

Gekocht wird mit frischen Produkten
aus der Region, die von unserem Küchenteam liebevoll und kreativ zubereitet
werden.

Haben Sie besondere Wünsche?
Sprechen Sie uns an!
Unser Serviceteam steht Ihnen
immer beratend zur Seite.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen
und einen guten Appetit!

Ihr Maifeld-Team



Heißgetränke

Espresso		2,20 €
Tasse Café Crema		2,20 €
Cappuccino		2,80 €
Milchkaffee		2,80 €
Heiße Schokolade		2,80 €
Latte Macchiato		3,20 €
Glas Tee, <i>verschiedene Sorten</i>		1,90 €

Alkoholfreie Getränke

Rhodium Wasser <i>classic oder naturelle</i>	0,25l	2,40 €
Rhodium Wasser <i>classic oder naturelle</i>	0,75l	5,20 €
Rhodium Apfelschorle	0,25l	2,60 €
Rhodium Apfelschorle	0,5l	3,80 €
Coca Cola, light o. Zero etc.	0,2l	2,40 €
Fanta, Sprite o. Mezzo Mix etc.	0,3l	2,70 €
Sprite , Cola, Fanta, Mezzo	0,5l	3,60 €
Malzbier	0,33l	2,90 €
Ginger Ale / Tonic / Bitter lemon	0,2l	2,80 €
VIO Schorle Apfel, Rhabarber o. Johannisbeere	0,3l	3,10 €
VIO Limo Limette-Gurke, Zitrone- Limette o. Orange	0,3l	3,10 €
Honest Tea Himb. Basilikum, Zitrone Honig,PfirsichRosmarin	0,33l	3,20 €
Granini Apfelsaft o. Orangensaft	0,2l	2,80 €
Granini Kirschnectar o.Traubensaft	0,2l	2,80 €
Granini Bananennektar o. Kiba	0,2l	2,80 €
Granini Maracujasaftschorle	0,3l	2,90 €

Biere vom Fass

Veltins Pils	0,3l	2,90 €
Veltins Pils	0,5l	4,20 €
Grevensteiner Landbier	0,3l	3,20 €
Grevensteiner Landbier	0,5l	4,50 €
Frankenheim Alt	0,3l	2,90 €
Frankenheim Alt	0,5l	4,20 €

Flaschenbier

Veltins Pils alkoholfrei	0,33l	2,90 €
--------------------------	-------	--------

Weizenbiere

Erdinger Weißbier <i>hell</i>	0,5l	3,90 €
Erdinger Weißbier <i>dunkel</i>	0,5l	3,90 €
Erdinger Weißbier <i>alkoholfrei</i>	0,5l	3,90 €

Longdrinks

Gin Tonic	0,2l	6,90 €
Jim Beam Cola	0,2l	6,90 €
Wodka Lemon	0,2l	5,90 €
Bacardi Cola	0,2l	6,90 €
Havana Anejo 3 anos mit Cola	0,2l	7,50 €
Licor 43 <i>mit Milch oder Maracujasaft</i>	0,2l	6,90 €

Aperitif

Prosecco Frizzante	Flasche 0,2l	8,90 €
Geldermann Carte Blanche Sekt	Flasche 0,2l	8,90 €
Marien – Prosecco	0,2l	5,20 €
<small>Marientröpfchen (Likör aus Werl) + Prosecco</small>		
Aperol Spritz	0,25l	5,20 €
Campari-Orange oder -Soda	0,2l	4,90 €
Martini <i>bianco</i>	5cl	3,50 €
VW - Vermouth und Williams	5cl	4,00 €
Sandemann Sherry <i>dry oder medium</i>	5cl	3,50 €

Spirituosen

Marientröpfchen aus Werl	2cl	2,80 €
<small>(Likör mit schwarzen Johannisbeeren)</small>		
Marillenbrand	2cl	3,80 €
Haselnussgeist	2cl	3,80 €
Waldhimbeergeist	2cl	3,80 €
Mirabellenbrand	2cl	3,80 €
Williams Christ Brand	2cl	3,80 €
Kirschwasser	2cl	3,80 €
Obstler	2cl	3,20 €
Grappa	2cl	4,50 €
Jägermeister	2cl	2,50 €
Ramazotti	2cl	2,50 €
Fernet branca	2cl	2,50 €
Malteserkreuz Aquavit	2cl	2,50 €
Linie Aquavit	2cl	2,80 €
Weizenkorn	2cl	1,90 €
Molinari Sambuca	2cl	2,50 €
Ouzo	2cl	2,80 €
Baileys Irish Cream	2cl	2,50 €
Licor 43	2cl	2,80 €
Sierra Tequila silver	2cl	2,50 €
Wodka	2cl	2,50 €

Der Wein

ist unter den Getränken das nützlichste,

unter den Arzneien die schmackhafteste,

unter den Nahrungsmitteln das angenehmste.

Plutarch

Alle unsere Weine erhalten Sie
als Glas in 0,2 Liter,
als Karaffe in 0,5 Liter und als Flasche in 0,75 Liter.

Glas 0,2l	5,90 €
Karaffe 0,5l	14,50 €
Flasche 0,75l	21,50 €

Weißwein

Grauburgunder trocken, Weingut Kiefer, Baden

Gelbe Früchte in der Nase, frisch und saftig, feiner Schmelz am Gaumen. Richtig lecker und unkompliziert!

Riesling Einblick No 1 feinherb, Weingut Köwerich, Mosel

So innovativ und spritzig wie die Aufmachung ist auch der Geschmack. Duftig, harmonisch, dabei leicht, elegant und mineralisch.

Chardonnay trocken Belles du Sud, Claude Vialade, Südfrankreich

Der Chardonnay besticht durch seinen Duft nach reifer Ananas. Cremige Textur, weiche Säure, fruchtintensives Finale!

„Mit den Wolken ziehen“ trocken, Weingut Kiefer, Baden

Rassige Weißweincuvée aus Rivaner, Riesling und Sauvignon Blanc. Fruchtintensiv, Birne und exotische Früchte. Spritziger Gaumen, sehr lebendig, dabei leicht und feinfruchtig.

Roséwein

Rosé trocken, Weingut Rickes, Nahe

Der Rosé ist ein vollendeter Trinkgenuss.
Feine rote Früchte, saftig, spritzig, sehr frisch und elegant.

Rotwein

Primitivo trocken Conti Zecca, Apulien, Italien

Der Primitivo ist kräftig und gehaltvoll, dunkle Beeren und Gewürze dominieren.
Einfach wow!

Edulis semicrianza trocken Bodegas Altanza, DOCa Rioja, Spanien

Tempranillo ist das Geheimnis der Qualität dieses Spaniers.
Waldfrüchte, etwas Kokos und feine Würze in der Nase.
Am Gaumen saftig, samtig und sehr aromatisch, dabei ein voller, kräftiger Charakter.

Merlot trocken Falernia Elqui Valley, Chile

Pflaumen, dunkle Früchte, dazu Gewürze und dunkle Schokolade bestimmen den Geschmack. Am Gaumen sehr füllig und samtig, ganz weiches Tannin.
Der Merlot aus Chile ist ein echter Geheimtipp!

Information zu Zusatzstoffen und Allergenen:

Alle unsere Weine, Sekt und Champagner enthalten Sulfite und Alkohol.

Unsere Highlights im Herbst

Steckrüben Cappuccino mit Knoblauchbrotchip

6,50 €

Dreierlei von der Erde, Kürbis, Kartoffel und Rote Bete

8,90 €

Schweinefiletgeschnetzeltes Züricher Art an Rahmwirsing mit Serviettenknödeln

16,50 €

Gefüllte Kohlroulade mit Specksauce und Salzkartoffeln

15,00 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Weißweinschaum, Champagnerkraut und

Kartoffelmousseline

16,50 €

Kabeljau unter einer Kräuter-Kartoffelkruste mit feiner Senfsauce auf
geschwenktem Stielmus

18,50 €

Gnocchi-Rahmpilzpfanne mit Kräutern und Cherry-Tomaten

12,50 €

Walnuss-Zimt-Parfait mit Zwetschgenröster

6,50€

Vorspeisen

Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce, knackigem Blattsalat und frischen Bratkartoffeln 9,00 €

Hausgeräucherter Lachs mit knusprigen Röstis und buntem Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing 10,00 €

Suppen

Essenz vom Bio-Hähnchen mit Eierstich und frischem Gartengemüse 7,00 €

Karotten – Ingwer - Suppe 6,50 €

Salat - gesund und frisch

Kreieren Sie Ihren knackigen Salat ganz nach Ihren Wünschen.

Der Klassiker:

Bunte Blattsalate der Saison mit Kirschtomaten, Pilzen, Möhren und Gurke
Dressing: Kräutervinaigrette, Balsamicodressing oder Joghurtdressing 6,50 €

Verfeinern Sie Ihren Salat:

Rinderfiletstreifen 9,00 €

Riesengarnelen 9,00 €

knusprig paniertes Fischfilet 6,00 €

geräucherter Lachs 5,00 €

gegrillte Hähnchenbruststreifen 5,00 €

gebratene Pilze 4,00 €

Schafskäse 2,50 €

Schinken-Käse-Röllchen 2,00 €

geröstete Nüsse und Kerne 1,50 €

Obst 2,50 €

Rösti mit Kräuter-Crème-Fraîche 3,00 €

Folienkartoffel mit Kräuterquark 3,50 €

Fleischgerichte

Medaillons vom Schweinefilet in Pfefferrahm
mit glasierten Möhren und Kartoffelpüree 16,00 €

Hähnchenbrust im Schinkenmantel mit Rahmsauce,
grünem Spargel und Drillingen 15,00 €

Rinderfiletstreifen mit gebratenen Champignons in Rahm
und geschwenkten Bandnudeln 24,00 €

Rumpsteak (200 gr.) 25,00 €

Rinderfiletsteak (200 gr.) 32,00 €

→ Wählen sie ihre Wunschbeilagen zum Steak:

- ❖ Kräuterbutter *oder* kräftige Bratensauce *oder* Sauce Bearnaise
- ❖ Buntes Karamellgemüse *oder* ein gemischter Beilagensalat
- ❖ Knusprige Drillinge *oder* Pommes frites

Schnitzel Gutsherren Art mit Rahmsauce, Röstzwiebeln,
frischen Champignons, Spiegelei und Bratkartoffeln 18,00 €

Schnitzel Wiener Art vom Schwein

- ❖ mit Paprikasauce *oder* mit Champignonrahmsauce
- ❖ dazu buntes Karamellgemüse *oder* ein Beilagensalat
- ❖ sowie Bratkartoffeln *oder* Pommes frites 16,50 €

Fischgerichte

Tranche vom Norwegischen Lachsfilet mit Apfel-Spitzkohl und Sonnenweizen	18,50 €
Zanderfilet in Zitronensauce mit gebratenem Lauchgemüse und Duftreis	15,00 €
Heringsstipp Hausfrauen Art mit Bratkartoffeln	12,00 €

Vegetarisches Gericht

Tagliatelle mit gebratenem Gemüse, Basilikum Pesto und Parmesan Spänen	12,90 €
---	---------

Für den kleinen Hunger

Sandwich mit Hähnchenbrust, Tomate, Gurke, Blattsalat und Ei	8,90€
Weizentortilla gefüllt mit mediterranem Gemüse u. Putenstreifen dazu Mangomajonaise	8,90€
Black Angus Beefburger mit Bacon, zweierlei Saucen, Salat, Zwiebeln und Tomaten, dazu Pommes frites	11,90€

Dessert

Gebrannte Vanillecreme mit frischen saisonalen Früchten	6,00 €
Warmes Schokoladenküchlein mit Vanillesauce und Waldbeerensorbet	6,00 €