

## Aus dem Wasser

Zander aus dem Grevelinger Meer / Blattspinat /  
Zwetschge / Linsen 28

Schelffisch von Gudmundur / Kohlrabi /  
Karotte / Koriander 27

## Von der Weide

Rosa gebratener Rücken & Zunge  
vom deutschen Salzwiesenlamm /  
Aubergine / Gurke / Dill 29

Münsterländer Kalbsbrust, geschmort & gegrillt /  
geschmorte Salatherzen vom Bauer Pesch /  
Pfifferlinge / gestampfte Leyla 28

## Essen Für Dich

Essen im maiBeck macht die Idee unseres Restaurants in seinem Ursprung schmeckbar. Jan Cornelius Maier und Tobias Becker sind als Namensgeber und Initiatoren auch gleichzeitig die kreativen Impulse und handwerklichen Antreiber der Küche im maiBeck.

Die Küche und das Essen repräsentieren auf unwiderstehliche Art und Weise die Philosophie und die Grundmotivation der maiBeck-Gründer: Einfache Grundprodukte ausgesuchter Herkunft in bester Zubereitung. Zeitgemäße Inspiration trifft klassische Kochkunst in entspanntem großstädtischem Ambiente.

Die wichtigste Säule für ein exzellentes Essen ist die Auswahl der Produkte, welche den strengen Kriterien der Für Dich Genuss GmbH unterliegt:

Wir arbeiten ausschließlich mit Erzeugern und Lieferanten, die wir persönlich kennen.

Alle Produkte werden kritisch auf Lieferwege, Aufzuchtbedingungen und Nachhaltigkeit überprüft.

Saisonalität, Frische und Vertrauen durch Transparenz genießen oberste Priorität im maiBeck

Den Rest erledigt das maiBeck-Küchenteam mit Präzision, Lässigkeit und Leidenschaft.

Das schmeckt man!

## Vorneweg

Romanasalat aus Bornheim / Buschbeller Tomatensalsa/  
Kapern / Schafskäse / Senfsaat 9

Gebeizte Lachsforelle von Denis Hahn /  
Gurke / Hirse / Estragon 14

Tartar vom Eifeler Ochsen / Wachsbohne / Roggen  
früher Apfel aus Ahrem / Bücklingsbrandade 16

Ziegenfrischkäse warm & kalt / Zwetschge/  
Sellerie grün & weiss / schwarze Walnüsse 12

Es kommt auch auf die Größe an...  
maiBeck-Gerichte, die klein und groß  
funktionieren...

Bauch vom LIVAR-Klosterschwein /  
gelbe Bete / Stachelbeere mit Senfsaat /  
Schwarte-Crumble 15 / 24

Kartoffel-Gnocchetti / Buschbeller Tomaten /  
Estragon / gesalzener Ricotta 14 / 23

Neapolitanische Pasta / Bohne & Kartoffel  
Basilikum vom Bauer Hartmann / Pecorino 13 / 22

Rosa gebratener Rinder-Tafelspitz,  
kalt aufgeschnitten / Rheinische mixed Pickles  
Linsen / Frankfurter Kräuter 13 / 19

Hausgemachte Kalbskopfsülze, lauwarm/  
Bohnenvinagrette / Monschauer Senf  
frischer Meerrettich 14 / 24