

Aus dem Wasser

Nordsee-Steinbutt / Ingwer & Zimt
Lauch & Karotte vom Helmut Hartmann 31

Rotbarbe aus Zeeland / Grünkohl aus Alfter /
Apfel / Topinambur aus Weidenpesch /
Zampone / Weizen 28

Von der Weide

Prümer Ochsenbäckchen, geschmort und gegrillt /
Wurzelpetersilie vom Bauer Pesch /
Birne vom Hagenhof / Shitake 29

Brust und Keule von Oldenburger Ente /
grüne Tomate aus Sechtem / Sellerie x3 /
Nighella- Schmarrn 28

Essen Für Dich

Essen im maiBeck macht die Idee unseres Restaurants in seinem Ursprung schmeckbar.

Jan Cornelius Maier und Tobias Becker sind 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

Ziegenfrisch-Käse warm & kalt / Kürbis von den Hartmanns / Senfblatt / Birne / Buchweizen	11
Label Rouge Lachs, rot gebeizt / Sechtemer Bete / Sellerie / Traube	13
Tartar vom Eifeler Ochsen / Apfel / Oellig / Remoulade / Emders Bismarckhering	16
Feld-Salat vom Bauer Pesch / Violetta vom Acker / Neusser Quitten & Monschauer Senf	10

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

Fred's Flönz von Struzina & Rauschen /Stielmus
schwarzer Rettich mit Apfel & Zwiebel 12/21

Cappellacci vom Hokkaido-Kürbis / Amarettini
Salbei / Parmiggiano reggiano 14/23

Bornheimer Feldsalat – Schlutzkrapfen /
Quitte / Mohnsenf 13/21

Rosa gebratener Rinder-Tafelspitz,
kalt aufgeschnitten, Blumenkohl / Ei /
Kürbis - Kernöl von Fandler 13/21

Gebackenes Kalbsherzbries von Kremer /
Spaghettikürbis & Äpfel aus Tilmans Garten 17/32