

## Aus dem Wasser

Zander aus dem Ijselmeer / Fenchel /  
Bouillabaise 29

Schellfisch von Gudmundur / 2mal Gurke /  
Senfsaat / Hummus 27

## Von der Weide

Geschmortes Schulterscherzel vom Prümer Ochsen /  
Wurzelspinat von Helmut Hartmann /  
Sellerie / Walnuss / Samthauben 27

Münsterländer Huhn, gelackte Brust und krosse Keule  
Wurzelpetersilie und Grün / Rhabarber / Hafer 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

Schafs-Frischkäse / Johannisbeere / Hirse / Brokkoli	12
Lachsforelle von Denis Hahn aus Wipperfürth / Apfel / Rettich / Vogelmiere	13
Tartar vom Eifeler Ochsen / Spitzkrautsalat / Unagi-Hering / Eigelb	16
Endiviensalat / Sauerrahm / Linse / Röstschalotte	10

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

Bauch & Zunge vom LIVAR Schwein /  
Schwarten-Crumble / Monschauer Senf /  
Kimchi vom Bornheimer Lauch 14 / 24

Ziegenfrischkäse - Tortellini / Löwenzahn /  
getrocknete Feige & Cashewkerne 13 / 22

Gnocchetti von der Laura / Bärlauch /  
pecorino staggionato / Buchweizen 12 / 19

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

Eingemachtes Rindfleisch / Petersilie /  
Meerrettich / Mark / Rote Bete 12 / 22

Gerösteter Kartoffel-Eintopf /  
Mettwürstchen / junger Lauch 8 / 15