

Aus dem Wasser

Wolfsbarsch aus Scheveningen /
Blumenkohl von Norbert Pesch /
Haferflocken / Pfifferlinge / Ramen-Sud 29

Tages-Fang von Gudmundur /
Kopfsalat „Wakame“ / junge Erbse 27

Von der Weide

Gesottener Nacken vom Eifeler Urlamm /
Romana-Herz / gebackenes Zünglein / Sellerie 27

Rosa gebratene Kalbshüfte / Bohnenkerne /
Gurke / Johannisbeere / Melissen-Jus 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

Kopfsalat von Norbert Pesch / Vinaigrette / Sonst nix	8
Geräucherter Emden Matjes / Spinat mit Sesam & Ingwer / Müsli-Crunch / Joghurt / Wassermelone	15
Tartar vom Prümer Ochsen / Bete von den Hartmanns / Ricotta mit Feige & Walnuss	16
Rosa gebratenes Kalb / Forelle süß & sauer eingelegt / Pfifferlinge von Benno Moser / Estragon-Majo	15
Ziegenfrischkäse warm & kalt / Aprikose / Monschauer Mohn-Senf / Romana-Herz	13

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

Wachtel / junge Bete von Hartmanns /
Lauchzwiebel / Fenchel / erste Karotten 14 / 24

Erbsen Tortellini /
Rhabarber / Dickmilch 14 / 22

Schafskäse-Malfatti / feiner Spinat /
Pfifferlinge & saure Linsen 12 / 20

Rosa gebratener Rinder-Tafelspitz,
kalt aufgeschnitten, Rettich / Radieschen /
Frankfurter Kräuter 13 / 21

Kalbsherzbries von Kremer / Kohlrabi /
Heidelbeere / Dill / Kaisersenf 16 / 32