

Aus dem Wasser

Geangelter Wolfsbarsch aus Scheveningen / Petersilie & Wurzel aus Brenig / Kalbskopf	32
Zander aus dem Grevelinger Meer Schwarzkohl / Apfel / Zwiebel / Ramen-Sud	27

Von der Weide

Münsterländer Huhn / Bornheimer Spitzkohl / Weintraube / Pilze von Mosers	26
Rinderbäckchen / Sellerie & Pak-Choi aus Sechtem Essig-Feige / schwarze Walnuss	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

Schmorgurke / Schafskäse / Spaghettikürbis & gepickelter Pattison	12
Nordsee - Makrele süß & sauer / 3mal Blumenkohl von Norbert Pesch / Schnittlauch / Miso / Apfel aus Berzdorf	14
Tartar vom Prümer Ochsen / Monschauer Senf Räucher-Aal / Perlzwiebel / Kohlrabi	16
Junger Kohlblattsalat von Conny & Helmut Hartmann / Müsli-Crunch / Cesar-Dressing / Pflaume	11

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

Scheiben von gesottener Rinderhaxe & Zunge /
rote Bete/ eingelegte Gurken /
Sauerrahm, Champignons & Petersilie 14 / 26

Cappellacci vom Buschbeller Hokkaido /
Parmiggiano reggiano 24 Monate /
Salbei / Amarettini 14 / 23

Ravioli Piemontese / Kartoffel / Fontina /
Mangold / Sonnenblumenkerne & Korinthen 12 / 20

Rosa gebratener Rinder-Tafelspitz, kalt aufgeschnitten/
Weisskraut / Kichererbse / Frankfurter Kräuter 13 / 21

Gelackter Bauch vom Klosterschwein /
Pastinake / Schrebergartenpfirsich 16 / 27