

Aus dem Wasser

Lax-Forelle aus Wipperfürth von Denis Hahn /
Bornheimer Bauernrunden-Kimchi / Kürbis /
Apfel / Kokos / Cashew 27

Ijsselmeer-Zander in Walnuss-Öel confiert /
Spitzkraut / Beluga-Linsen /
Rote Zwiebel / Stampfkartoffeln 28

Von der Weide

Sanft geschmortes Schulterscherzel vom Kalb /
Pilze von Mosers / Grünkohl / Topinambur 27

Rosa gebratene Rinderhüfte / Lauch / Sellerie
Rhabarber-Chutney Zwo19 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

Hüttenkäse / Bete & Grünkohl aus dem Vorgebirge /
Trockenfrüchte & Nüsse 12

Forellenfilet von Denis Hahn, lauwarm /
Endivie / Linse / Kartoffelsalat 15

Tartar vom Prümer Ochsen / Hering / Dill /
Blumenkohl / Euskirchenr Eigelb / Petersilie 16

Feldsalat von Norbert Pesch / Joghurtdressing /
Apfel / Schwarzwurzel / Müsli-Crunch 9

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

Lauwarmer Salat von der Ochsenzunge / Löwenzahn / Senfrüchte / weisse Bohnen	13 / 22
Cappellacci vom Buschbeller Hokkaido / Parmiggiano reggiano 24 Monate / Salbei / Amarettini	14 / 23
Gnocchetti von der Laura / Birne / Ziegenfrischkäse Chicoree / Radicchio trevisiano	13 / 22
Rosa gebratener Rinder-Tafelspitz, kalt aufgeschnitten/ Kürbis / Kernöl-Vinaigrette / Meerrettich	14 / 23
Gegrillter Bauch vom Klosterschwein / Calmar / Szechuan-Pfeffer / Stielmus	16 / 27
Wintergemüse-Eintopf / Wirsing / Perl-Graupen / Rauchwurst	10 / 17