

maiBeck

Für Dich · Köln

Vorneweg

Tatar vom Prümer Rind / Emdener Matjes, geräuchert / Blumenkohl von Norbert Pesch / Euskirchener Ei / Öllig	15
Kurz gebeizter Lachs LABEL ROUGE / Brokkoli auf 3 Arten / neue Äpfel vom Hagenhof / Koriander	14
'n Viertel Kopfsalat von Norbert Pesch / Radieschenvinaigrette / Schafskäse-Creme / Müsli-Crunch	10
Gelbschwanzmakrele aus der Osterschelde „Sashimi“ / Bornheimer Böhnchen / Sesam / Mais / Aprikose	16

Groß & Klein

Rosa gebratener Rindertafelspitz, kalt aufgeschnitten / Frankfurter Kräuter / Bunte Bete von den Hartmanns	13/21
Gnocchetti von der Stommelner Laura / Pfifferlinge / Spinat / Pecorino	14/22
Buschbeller Parmiggiana „maiBeck“ Auberginen und Tomaten von Marcel / Parmiggiano reggiano 36 Mese / Büffelmozzarella aus Kampanien	12/20
Kalbskopf von Kremer „Stroganoff“ / Pfifferlinge / eingelegte Gurken / Rote Bete Tatar / Sauerrahm	14/24

Fisch & Fleisch

Geangelter Wolfsbarsch aus Scheveningen / Buschbeller Tomaten / Bouillabaise / Amalfi-Zitrone & Alici	32
Atlantik Kabeljau-Rücken & Kalbszunge Bohne / Kartoffel / / Pfifferlinge / Romana von Norbert Pesch	27
Deutsches Salzwiesenlamm, rosa Rücken & geschmorter Nacken Sechtemer Fenchel von Kopf bis Fuß / Pfifferlinge / grüne Olive / Kirsche	32
Gelackte Kalbsbrust aus dem Ofen Kohlrabi / Karotte neue Ernte / grüne Erbse / Kartoffelpüree	28

Süß

Tira mi Su „maiBeck“	3,50
Eis / Sorbet des Tages	3/Kugel
Beeren / bretonischer Mürbeteig / Topfen / Baiser / Sauerampfer-Eis	9
Dessert aus unserem 4Gang Menü	8

**Fragen Sie auch gern nach unserem täglich wechselnden 4 Gang Menü FÜR DICH
49,- / Person**

stay hungry.
das maiBeck.