

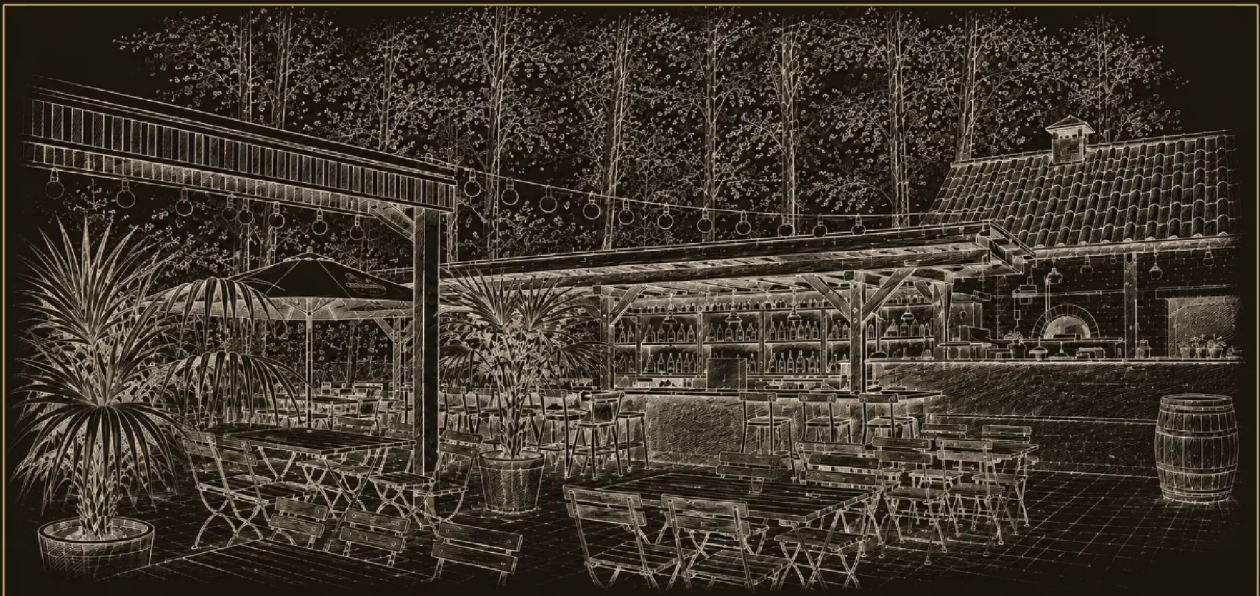
SEIT 2004

MAXIMILIAN

MEDITERRANE SOMMERKÜCHE

Diesen Sommer rücken wir näher ans Feuer. In unserer neuen Außenküche mit handgebaudem Holz-Steinofen und glühendem Holzkohlegrill bereiten wir vieles direkt vor Ihren Augen zu —

Sie sehen, riechen und hören, wie aus frischen Zutaten Ihr Gericht entsteht. Mediterrane Leichtigkeit, ehrliches Handwerk und viel Liebe zum Detail, auf jedem Teller.



SUPPEN

WARM ERÖFFNET



TOMATENSUPPE

Aus frischen Tomaten und Basilikum mit einem Schuss Sahne

8

VORSPERSEN

ZUM ANKOMMEN UND TEILEN



SCHIACCIATA BRUSCHETTA

Schiacciata-Brot, getoppt mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Knoblauch, Parmesan und Modena-Balsamico

OPTIONAL MIT SCHAFSKÄSE · 10

9

ANTIPASTI

Bunte, wechselnde Auswahl — auch vegetarisch erhältlich

12

VITELLO TONNATO

Hauchdünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Kapern, Cherrytomaten und Modena-Balsamico

13

ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE

Mit Walnüssen, Honig, Weintrauben und Cherrytomaten

13

UNSER HIGHLIGHT

BURRATA TOMATE BASILIKUM

Frische Burrata auf Rucolabett mit Cherrytomaten, Basilikum und Olivenöl, dazu Pesto-Drops und Modena-Balsamico

13

SALATE

LEICHT & FRISCH

CAESAR SALAD

Römersalat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Croûtons, Tomaten, Gurken, Parmesan und Ceasardressing

15

AVOCADO-SALAT

Rucola mit Walnüssen, Avocado, Granatapfel, Modena-Balsamico und Olivenöl

OPTIONAL MIT FRISCHEM LACHS · 17,00

15

INSALATA TERRA E MARE

Eisberg- und Feldsalatmix mit Rinderfilet und gegrilltem Lachs, dazu Öl-Essig-Dressing

15

PASTA

IN VERSCHIEDENSTEN VARIATIONEN

GLUTENFREIE SPAGHETTI ERHÄLTlich



SPAGHETTI CARBONARA

Mit Schinken, Ei und Sahnesauce

14

PENNE CURRY

Penne mit Hähnchenbruststreifen in pikanter Curry-Sahnesauce, mit Rucola und Parmesan

17

GNOCCHI GORGONZOLA

Mit Gorgonzola-Sahnesauce, Walnüssen, Rucola und Parmesan

17

SPAGHETTI AGLIO OLIO DI MANZO

Mit Rinderfiletstreifen, Olivenöl, frischem Knoblauch und Chili, dazu Rucola und Parmesan

19

TAGLIATELLE LACHS & GAMBAS

Bandnudeln mit Lachsfilet und Gambas in Tomaten-Sahnesauce, mit Cognac abgelöscht, getoppt mit Rucola und Parmesan

22

GNOCCHI PISTACCIO

Gnocchi in Pistaziencreme und Pesto mit Walnüssen, getoppt mit Stracciatella, Cherrytomaten und Rucola

22

FETTUCCHINE NERI

Schwarze Fettuccine in edler Hummersauce mit Garnelen, Rucola und Parmesan

24

UNSER HIGHLIGHT

PASTA KOLLEKTIV

Drei wechselnde Pasta-Sorten zum Teilen — ab 2 Personen, ideal für die ganze Runde

23 p. P.

PREISE IN € · INKL. GESETZL. MWST.

FLEISCH

SAFTIG VOM GRILL

SERVIERT MIT ROSMARINKARTOFFELN & GEGRILTEM GEMÜSE



POLLO GRIGLIATO

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken

19

POLLO CURRY

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Curryrahmsauce mit Ananas und Weintrauben

19

SCALOPPINE AI FUNGHI

Schweinefilet mit frischen Champignons in cremiger Weißweinsauce

21

SCALOPPINE AL GORGONZOLA

Schweinefilet in cremiger Gorgonzolasauce

22

RUMPSTEAK VOM GRILL

Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln, Champignons, Chili und Kräuterbutter

200 g · 26

300 g · 32

GEMISCHTER GRILLTELLER

Hähnchen, Rumpsteak und Schweinefilet mit Champignons, Zwiebeln und Kräuterbutter

28

SCHWEINEKOTELETT

Saftig gegrilltes Schweinekotelett mit Champignons, Zwiebeln und Kräuterbutter

21

RINDERFILET MIT PFIFFERLINGEN

Zartes Rinderfilet vom Holzkohlegrill mit Pfifferlingen und Zwiebeln

40

UNSER HIGHLIGHT

PICANHA

Argentinisches Picanha vom Holzkohlegrill — nach lateinamerikanischer Art, mit zartem Fettrand und hausgemachtem Chimichurri

30

F I S C H

AUS DEM MEER

SERVIERT MIT ROSMARINKARTOFFELN & GEGRILTEM GEMÜSE



GEGRILLTE CALAMARI

Gegrillte Baby-Calamari mit frischem Knoblauch, Kräutern und Zitrone

22

GEGRILLTER LACHS

Gegrilltes Lachsfilet mit hausgemachter Sauce Vierge, Knoblauch, Kräutern und Zitrone

24

GAMBAS SPEZIAL

Gegrillte Garnelen auf Rucolabett mit Cherrytomaten und Zitrone

24

GANZER WOLFSBARSCH

Gegrillter Wolfsbarsch mit hausgemachter Sauce Vierge, Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Zitrone

26

UNSER HIGHLIGHT

BUTTERFLY DORADE

Dorade im Butterfly-Schnitt mit hausgemachter Sauce Vierge, Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Zitrone

26

BEILAGEN

WER MAG, ERGÄNZT EINE WEITERE BEILAGE

ROSMARINKARTOFFELN & GEGRILLTES GEMÜSE WERDEN ZU JEDEM
FISCH- UND FLEISCHGERICHT SERVIERT



ROSMARINKARTOFFELN

Getoppt mit Rosmarin und Parmesan

4

POMMES FRITES

Knusprig und goldbraun

4

KROKETTEN

Klassisch, knusprig

4

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

4

BEILAGENSALAT

Frischer gemischter Salat

4

GEGRILLTES GEMÜSE

Mediterranes Gemüse vom Grill

4

AUS OFEN & PFANNE

ÜBERBACKEN, GEGRILLT & FLEISCHLOS

VERDURE AL FORNO

Gemüsevariation mit Käse und Sahne goldbraun überbacken

12

GEMÜSEPFANNE

Gemüsevariation in Tomatensauce — vegan

12

PIZZA

HANDGEBAUTER STEINOFEN · NUR HOLZFEUER

MARGHERITA

Tomatensauce, Mozzarella, frisches Basilikum

11

SCHINKEN & CHAMPIGNONS

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons

12

HAWAII

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas

13

LACHS

Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, frische Kräuter

15

BÜFFELMOZZARELLA

Tomatensauce, Büffelmozzarella, frisches Basilikum

15

DIABOLO

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Peperoni, scharfe
Salami Calabrese

15

SALAMI

Tomatensauce, Mozzarella, Salami

12

THUNFISCH

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

14

CALZONE

Gefüllte Pizza mit Schinken, Champignons und
Artischocken

14

RUCOLA

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten,
Parmesan, Parmaschinken

15

MAXIMILIANO

Unsere Hausspezialität — auch vegetarisch erhältlich

15

RINDERFILET

Tomatensauce, Mozzarella, Rinderfiletstreifen,
Gorgonzola, Rucola, Cherrytomaten

16

UNSER HIGHLIGHT

PIZZA SPECIALE

Tomatensauce, Rucola, Bresaola, Stracciatella,
Walnüsse

17

PIZZA BIANCA

Ricotta-Béchamelsauce, Gorgonzola, Spinat,
Walnüsse

16

FÜR KINDER

UNSERE KLEINEN GÄSTE



PINOCCHIO

Spaghetti in Schinken-Sahnesauce

9

DONALD DUCK

Chicken Nuggets mit Pommes Frites, Mayo und Ketchup

10

PIZZA SALAMI

Kleine Pizza Salami

9

DESSERT

SÜSSE SOMMERMOMENTE

TARTUFO PISTAZIE

Cremiges Pistazieneis mit Pistaziensauce-Kern, Haselnuss- und Pistazienstücken

10

TARTUFO CLASSICO

Schokoladengelato mit Zabaione-Kern, Kakao und kandierten Haselnussstückchen

8

SIZILIANISCHES ZITRONENSORBET

Serviert in der ganzen Zitrone — fruchtig und erfrischend

8

AFFOGATO

Vanilleeis mit heißem Espresso — ein Klassiker

6

PANNA COTTA

mit Waldfruchtsoße und frischen eingelassenen roten Früchten

7

UNSER HIGHLIGHT

TIRAMISÙ LIMONCELLO

Hausgemachtes Lemoncurd-Tiramisù mit Mascarpone und Löffelbiscuits in Limoncello getränkt

9

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE



Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff · 4 = mit Geschmacksverstärker

Allergene: a = glutenhaltiges Getreide (Weizen) · b = Krebstiere · c = Eier · d = Fisch · f = Sojabohnen · g = Milch/Laktose · h = Schalenfrüchte (Nüsse) · i = Sellerie · j = Senf · n = Weichtiere

Schärfe: S = scharf — Capsaicin (natürlicher Schärfestoff aus Chili)

Lesehilfe: alle: = gilt für jedes Gericht der Rubrik · + = zusätzlich zu dieser Basis

Angegeben sind auch Zutaten, die laut Hersteller als Spuren enthalten sein können. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unser Personal an — wir geben Ihnen gerne vollständige Auskunft zu allen Zutaten.

SUPPEN

Tomatensuppe 1, 4, g, i, j

VORSPEISEN

Bruschetta a, g
Antipasto g
Vitello Tonnato c, d, g
Ziegenkäse g, h
Burrata g, h

SALATE

Caesar Salad a, c, d, g, j
Avocado-Salat h
Terra e Mare d

PASTA

alle: 1, 4, a, g, i, j

Carbonara + c
Penne Curry + S
Gnocchi Gorgonzola + h
Aglio Olio di Manzo + S
Tagliatelle Lachs + b, d
Pollo Curry a, g
Gnocchi Pistaccio + h
Fettuccine Neri + S, b
Pasta Kollektiv + S, b, d

PIZZA

alle: 1, 4, a, g, i, j

Thunfisch a, d, g
Lachs + d
Diavolo + S
Speciale a, g, h
Bianca a, g, h

FLEISCH

alle: 1, 4, g, i, j

Pollo Curry a
Bistecca + S
Picanha + S

FISCH

alle: 1, 4, g, i, j

Calamari + n
Lachs + d
Gambas + b
Wolfsbarsch + d
Butterfly Dorade + d

AUS DEM OFEN

Verdure al Forno 1, 4, g, i, j
Gemüsepfanne 1, 4, i, j

KINDER

Pinocchio 1, 4, a, c, g, i, j
Donald Duck a, c
Pizza Salami 1, 4, a, g, i, j

DESSERT

Tartufo a, c, f, g, h
Zitronensorbet a, c, f, g, h
Affogato g
Panna Cotta g
Tiramisù a, c, g

BEILAGEN

Rosmarinkart. & Gemüse 1, 4, i, j
Kroketten a, g
Aglio e Olio a, S
Extra Gemüse 1, 4, i, j