

# MAXIM

restaurant . bar . vintothek

## Vorspeisen

**Tapasplatte** (gefüllte Honigpaprika, Datteln u. Aprikosen<sup>8</sup> im Speckmantel<sup>1,2,3</sup>, Chorizzo<sup>2,3,4,5,6</sup>, Seranoschinken, gebackene Garnelen<sup>3,7</sup> u. Manchego<sup>4,6</sup>, dazu reichen wir Ihnen frisches Baguette<sup>5</sup>)

klein EUR 14,50

groß EUR 23,50

**Rindercarpaccio** EUR 12,50  
mit Rucola, Parmesan<sup>6</sup> und hausgemachtem Basilikumpesto

**Schafskäse** EUR 11,50  
mit Aromaten gebacken Feta aus Schafs- und Ziegenmilch, dazu Baguette

**Carpaccio vom geräucherten Thunfisch** EUR 13,50  
mit Salsa Verde und geröstetem Sesam

**Bruschetta**  
mit Artischockencreme, original italienischem Pancetta, Mozzarella und sautierte Champignons

für eine Person EUR 7,50

für zwei Personen EUR 14,00

**Vitello Tonnato** EUR 10,50  
Kalbsfleisch mit Kapern und Thunfischsoße<sup>4</sup>

**Gemischte Blattsalate** EUR 7,50  
mit Paprika, Tomate, Gurke, Nussmischung, Sanddordressing

# MAXIM

restaurant . bar . vinothek

## Suppen

<b>Tomatensuppe</b> mit einem Hauch Sahne und Basilikum	EUR 5,50
<b>Gazpacho</b> kalte Gemüsesuppe mit Kräuterschmand	EUR 6,50

## Fisch

<b>Matjesfilet<sup>6</sup> nach Hausfrauen Art</b> (eingelegt nach "Nordischer Art") mit deftigem Schwarzbrot	EUR 9,50
mit Bratkartoffeln und einem Salatbukett	EUR 15,50
<b>Lachsfilet</b> frisches Marktgemüse, dazu Estragon- Gnocci an Safransauce	EUR 18,50
<b>Zanderfilet</b> gebratenes Filet mit Thymian- Vanillekruste an Mango- Zucchini Gemüse <sup>4,8</sup> und mediterraner Gemüse-Quinoa	EUR 19,50
<b>Wildbarschfilet</b> an Steinpilzrisotto mit grünem Spargel und Sauce Hollandaise	EUR 18,50

# MAXIM

restaurant . bar . vinothek

## Fisch

Scholle "Finkenwerder Art" EUR 16,50  
mit Petersilienkartoffeln und einem Gurkensalat

Filet vom Loup de mer mediterran EUR 21,50  
vom Grill mit mediterranem Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

Filet vom Seeteufel EUR 24,50  
mit Salbei und Pancetta gebraten, dazu Papadelle nach Puttanesca Art

Gambas al Ajillo EUR 14,00  
in Olivenöl gebratene Garnelen mit Knoblauch und einem Hauch Chili

...sind eine populäre Tapa aus Spanien. Das Gericht wird klassischerweise in einer speziellen Tonschale, einer *cazuela de barro*, zubereitet und auch darin serviert. Die Gambas werden bei niedriger Temperatur in Olivenöl unter Zugabe von Knoblauchzehen, Chilischoten und Salz gegart und mit etwas gehackter Petersilie oder anderen Kräutern bestreut. Dazu wird Sherry oder ein Glas Wein serviert. Bei der Wahl der Zutaten und bei der Zubereitungsart gibt es regionale Unterschiede.

### Wir empfehlen:

2016 Enderger Vulkanfelsen Rivaner "Am Strand" Q.b.A.

Erzeugerabfüllung Winzergenossenschaft Bischoffingen, Baden

Glas 0,2 l	5,20 €
Flasche 0,75 l	19,00 €

# MAXIM

restaurant . bar . vinothek

## Fleisch

### Maxim Burger

EUR 16,00

Rustikales Weizenbrötchen, 200g Angus Beef,  
aromatischer Kräuterkäse, Bacon, knackige Senfrauke,  
gegrillte Paprika und hausgemachte Burgersoße  
dazu reichen wir Steakhouse Pommes mit Sauce Rouille

### Rinderfilet

EUR 29,00

zartes Rinderfilet an Rotweinschalotten und Grillkartoffeln  
Portweinjus

### Wiener Schnitzel

EUR 23,50

mit Petersilienkartoffeln, Sardellenring mit Karpfern und Gurkensalat

### Wir empfehlen:

2014 Tempranillo de la Selva D.O. | Bodegas Ignacio Marin 0,2l EUR 5,70  
Cariñena | Spanien

# MAXIM

restaurant . bar . vinothek

## Dessert

Schokoladenkuchen lauwarmer Schokoladenkuchen mit Kirschen	EUR 7,50
Hausgemachtes Sanddornparfait <sup>9</sup>	EUR 7,50
Sorbetvariation <sup>4</sup> 3 Kugeln Sorbet nach Ihren Wünschen zusammengestellt	EUR 6,50
Französische Käseauswahl mit Feigensenf und frischem Obst	EUR 12,50

## Kindergerichte

Nudeln mit Tomatensoße	EUR 6,50
Knusperfisch mit Kartoffel-Erbсен-Stampf	EUR 8,50
Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites	EUR 9,00
Kartoffelpuffer mit Zimtzucker und Apfelmus <sup>2</sup>	EUR 6,50
Kinderburger mit Pommes frites	EUR 9,50
Chicken Nuggets mit Salzkartoffeln und Marktgemüse	EUR 8,50
Im Kids Menü mit einem Getränk 0,2 l und einer Spaßbox +	EUR 2,00

- <sup>1</sup> mit Nitritpökelsalz
- <sup>2</sup> Antioxidationsmittel
- <sup>3</sup> Phosphate
- <sup>4</sup> Farbstoff
- <sup>5</sup> Emulgator
- <sup>6</sup> Konservierungsstoffe
- <sup>7</sup> Backtriebmittel
- <sup>8</sup> enthält Schwefel
- <sup>9</sup> Zuckerart und Süßungsmittel

die Allergene in unseren Gerichten wurden für die Übersichtlichkeit gesondert dokumentiert, bei Interesse sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an, welche Ihnen sehr gerne weiterhelfen wird.