

MAXIM

restaurant . bar . vinothek

Vorspeisen

Tapasplatte (gefüllte Honigpaprika, Datteln u. Aprikosen⁸ im Speckmantel^{1,2,3}, Chorizzo^{2,3,4,5,6}, Seranoschinken, gebackene Garnelen^{3,7} u. Manchego^{4,6}, dazu reichen wir Ihnen frisches Baguette⁵)

klein EUR 15,00

groß EUR 24,00

Bruschetta EUR 7,50

mit sonnengetrockneten Tomaten, Basilikum und Parmesan

Duett vom Lachs EUR 13,50

hausgebeizter Lachs und Stremellachs, dazu Kräuterbutter und Baguette

Rindercarpaccio EUR 13,50

im tasmanischen Bergpfeffermantel, mit Parmesan⁶ und marinierter Rauke

Vitello Tonnato EUR 11,50

Kalbsfleisch mit Kapern und Thunfischsoße⁴

Gemischte Blattsalate EUR 8,50

mit saisonalem Obst und Gemüse, Nüssen und Tomaten-Karotten-Butter

MAXIM

restaurant . bar . vinothek

Suppen

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
mit geräucherter Entenbrust EUR 7,50

Tomatensuppe
mit Basilikum-Pinienkerncroûtons EUR 6,50

Tomatisierte Fischsuppe
mit Wurzelgemüse und Edelfischeinlage EUR 7,50

Zwischengerichte

Süßkartoffel-Linsen-Curry EUR 12,50

Gambas al Ajillo
in Olivenöl gebratene Garnelen mit Knoblauch und einem Hauch Chili EUR 15,00

Brotzeit zum Wein
mit Salami, Schinken, Käse und geräucherte Entenbrust,
dazu Butter und dunkles Brot EUR 14,50

MAXIM

restaurant . bar . vinothek

Fisch

Lachsfilet EUR 20,50
an Limetten-Radieschen-Soße mit Kartoffel-Kürbis-Stampf
und Marktgemüse

Zanderfilet EUR 19,50
gebratenes Filet mit Thymian- Vanillekruste an Mango- Zucchini-gemüse^{4,8}
und mediterraner Gemüse-Quinoa

Barschfilet EUR 19,50
an Kerbel-Weißweinssoße mit Zuckerschoten und Mohnnocchi

Scholle "Finkenwerder Art" EUR 17,50
mit Petersilienkartoffeln und einem Gurkensalat

Kabeljaufilet EUR 17,50
unter einer Kartoffelkruste mit Rahmwirsing

Wir empfehlen:

2017 Goldriesling Q.b.A. -Die Rebsortenspezialität aus Sachsen-
Erzeugerabfüllung Sächsische Winzergenossenschaft Meissen eG

Glas 0,2 l	6,40 €
Flasche 0,75 l	24,00 €

MAXIM

restaurant . bar . vinothek

Fleisch

Geschmorte Ochsenbacke EUR 19,90
auf Estragon-Kohlrabi und Kartoffel-Erbesen-Stampf

Maxim Burger EUR 16,50
Brioche Bun, 200g Angus Beef, Cheddar-Käse, Bacon,
Zwiebelringe, Tomaten-Rauke-Chutney
dazu reichen wir Kartoffelspalten mit hausgemachter Sour Cream

Lammrücken EUR 29,50
unter einer Pinienkern-Wacholder-Kruste, dazu Ratatouille
und mediterranes Kartoffelgratin

Rinderfilet EUR 30,50
mit Portweinjus, sautierten Kartoffeln und frisches Gemüse

Wiener Schnitzel EUR 23,50
mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat,
dazu Zitrone und Preiselbeerkonfit

Wir empfehlen:

2016 Primitivo di Manduria Femar Vini-Epicuro	Glas 0,2 l	6,70 €
Apulien Italien	Flasche 0,75 l	24,00 €

MAXIM

restaurant . bar . vinothek

Dessert

Hausgemachte Schokoladentarte mit Kirschen und Vanilleeis	EUR 8,50
Hausgemachtes Sanddornparfait ⁹ auf Apfel-Minz-Ragout	EUR 7,50
Trifle von Topfencreme, Mango und Crunch	EUR 6,50
Käseauswahl von der Käserei Wolters/Uckermark dazu Feigensenf und dunkles Brot	EUR 14,00

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 ²	EUR 6,50
Kinderburger mit Pommes frites	EUR 9,50
Chicken Nuggets mit Salzkartoffeln und Marktgemüse	EUR 8,50

- 1 mit Nitritpökelsalz
- 2 Antioxidationsmittel
- 3 Phosphate
- 4 Farbstoff
- 5 Emulgator
- 6 Konservierungsstoffe
- 7 Backtriebmittel
- 8 enthält Schwefel
- 9 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.