



Herzlich willkommen in unserem Restaurant! Unsere Küche freut sich, Ihnen mit frischen, saisonalen Zutaten abwechslungsreiche Gerichte zu servieren. Besonderen Wert legen wir dabei auf Produkte aus unserer Region, die wir bewusst in unsere Zubereitung einfließen lassen.

Bitte informieren Sie uns über mögliche Nahrungsunverträglichkeiten oder Allergien – wir werden Ihre Gerichte entsprechend anpassen. Selbstverständlich möchten wir auch unsere vegetarischen Gäste kulinarisch verwöhnen. Teilen Sie uns einfach mit, wenn Sie auf Fisch und Fleisch verzichten. Wir schlagen Ihnen gerne Alternativen vor.

Lassen Sie es sich schmecken und genießen Sie die Zeit bei uns,

Ihre Familie Maraite

Welcome to our restaurant! Our kitchen is delighted to serve you a variety of dishes prepared with fresh, seasonal ingredients. We place great value on using regional products, which we consciously incorporate into our cuisine.

Please let us know about any food intolerances or allergies – we'll gladly tailor your dish to suit your needs. We also aim to provide our vegetarian guests with a delightful dining experience. If you don't eat meat or fish, feel free to mention it – we'll suggest suitable options with pleasure.

Enjoy your meal and your time with us!

Your Maraite family

Feinschmeckermenü

Gourmet Menu

Tatar von Apfel und Sellerie, Räucherforelle, Dill

Tartare of apple and celery, smoked trout, dill

Entenconsommé, Sesamklößchen

Duck consommé, sesame dumpling

Schweinebäckchen, Anissoße, Erbse

Braised pork cheeks, anise sauce, peas

Ingwergranité, Schwarztee, Ananas

Ginger granité, black tea, pineapple

Kabeljaufilet, Kartoffelkruste, Sudachi-Beurre-Blanc, Weißkohl

Cod fillet, potato crust, sudachi beurre blanc, white cabbage

Regionaler Käseteller, Trüffelhonig

Regional cheese platter, truffle honey

Kürbis, Orange, Vanille

Pumpkin, orange, vanilla

7-Gang | 7 course 97,00 €

6-Gang (ohne Käseteller) | 6 course (without cheese platter) 89,00 €

4-Gang (ohne Käse, Suppe und Sorbet) | 4 course (without soup and sorbet) 81,00 €

Weißwein | White wine

Soave Sella Classico DOC 2024

Casa Vinicola Sartori Di Verona, Italy

34,00 €

9,00 €/ Glas

Rotwein | Red wine

Valpolicella Montegradella DOC Classico Superiore 2022

Casa Vinicola Sartori Di Verona, Italy

38,00 €

10,00 €/ Glas

Weißwein | White wine

Marna Chardonnay 2023

Cantina Giralan, Alto Adige, Italy

46,00 €

12,00 €/ Glas

Vorspeisen | starter

Fischconsommé, Scampi, Safran Fish consommé, scampi, saffron	16,00 €
Kalbscarpaccio, Crème von Pinienkernen, Ruccola Veal carpaccio, pine nut cream, arugula	27,00 €
Tatar von Apfel und Sellerie, Räucherforelle, Dill Tartare of apple and celery, smoked trout, dill	26,00 €
Schweinebäckchen, Anissoße, Erbse Braised pork cheeks, anise sauce, peas	24,00 €

Hauptgerichte | main dish

Kabeljaufilet, Sudachi-Beurre-Blanc, Weißkohl, Kartoffelkruste Cod fillet, sudachi beurre blanc, white cabbage, potato crust	42,00 €
Ente, Kirschsoße, Rübenvariation, Polenta Duck, cherry sauce, beet variation, polenta	40,00 €
Karottenlachs, Kartoffelrösti, Kräutercrème, Salat Carrot "salmon", potato rösti, herb cream, salad	32,00 €
Seezunge nach Müllerinnen Art, Salat, Kartoffelpürée Sole fillet à la meunière, salad, mashes potatoes	58,00 €
Unser Klassiker für 2 Personen: Saftiges Chateaubriand an Béarnaise mit Fritten und jeder Menge Marktgemüse Our classic for 2 people: Juicy Chateaubriand with béarnaise, chips and lots of market vegetables	96,00 €



Dessert | dessert

Brombeere, Schokolade, Pekanuss Blackberry, chocolate, pecan	14,00 €
Kürbis, Orange, Vanille Pumpkin, orange, vanilla	15,00 €
Regionaler Käseteller, Trüffelhonig, hausgemachtes Nussbrot Regional cheese platter, truffle honey, homemade nut bread	17,00 €