



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

Tataki vom Rind, Wasabisorbet, Koriandercrème

Beef tataki, wasabi sorbet, coriander cream

Pilzcrèmesuppe, Knoblauchbrot

Creamsoup of mushroom, garlic bread

Seeteufel, Belugalinsen, Safransoße

Monkfish, beluga lentils, saffron sauce

Holunderbeere, Ziegenkäse, Thymian

Elderberry, goat cheese, thyme

Hirschkalbfilet, Westmallesoße, Kürbisvariation, Kartoffelkroketten

Fawn fillet, Westmalle sauce, pumpkin variation, potato croquettes

Regionaler Käseteller, Trüffelhonig

Regional cheese platter, truffle honey

Kalamansi, Milkschokolade, Cashewnüsse

Kalamansi, milk chocolate, cashew nuts

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

L'inattendu 2024

Les Davids, Côtes du Rhône, France

39,00 €

Rotwein | Red wine

L'Émotion 2021

Le Mas de L'Écriture, Languedoc, France

52,00 €

Rotwein | Red wine

Chateau Trotte Vieille, Premier Grand Cru Classé 2016

Saint-Emilion, Bordeaux, France

195,00 €

40,00 €/ Glas

Vorspeisen | starter

Marronensuppe, Speckschaum Chestnut soup, bacon foam	14,00 €
Thunfischtartar, Rettich, Miso, Yuzuvinaigrette Tuna tartare, radish, miso, yuzu vinaigrette	28,00 €
Tataki vom Rind, Wasabisorbet, Koriandercrème Beef tataki, wasabi sorbet, coriander cream	26,00 €
Seeteufel, Belugalinsen, Safransoße Monkfish, beluga lentils, saffron sauce	25,00 €

Hauptgerichte | main dish

Fasan, weiße Pfeffersoße, Trauben, Chicorée, Püree Pheasant, white pepper sauce, grapes, chicory, mashed potato	42,00 €
Hirschkalbfilet, Westmallesoße, Kürbisvariation, Kartoffelkroketten Fawn fillet, Westmalle sauce, pumpkin variation, potato croquettes	48,00 €
Karottenlachs, Kartoffelrösti, Kräutercrème, Salat  Carrot "salmon", potato rösti, herb cream, salad	32,00 €
Seezunge nach Müllerinnen Art, Salat, Kartoffelpüree 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

Mandarinen-Oliven-Tiramisu, Oliveneis Mandarin-olive tiramisu, olive ice cream	14,00 €
Kalamansi, Milkschokolade, Cashewnüsse Kalamansi, milk chocolate, cashew nuts	15,00 €
Regionaler Käseteller, Trüffelhonig, hausgemachtes Nussbrot Regional cheese platter, truffle honey, homemade nut bread	17,00 €