



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

Ceviche, Sriracha, Tortilla

Ceviche, sriracha, tortilla

Suppe von Topinambur, Jakobsmuschel, Haselnuss

Jerusalem artichoke soup, scallop, hazelnut

Glasierter Schweinebauch, Blutorangen-Fenchel-Salat

Lacquered pork belly, blood orange and fennel salad

Sorbet von Kirsche und Kokos

Sorbet of cherry and coconut

Kalbsentrecôte, Morcheljus, Mandelkroketten, Variation von Sellerie

Veal entrecôte, morel jus, almond croquettes, celeriac

Flämische Käsevariation vom Antwerpener Käseaffineur Van Tricht

Flemish cheese selection from Antwerp cheese affineur Van Tricht

Himbeere, Mandel, Süßholz

Raspberry, almond, liquorice

7-Gang | 7 course 99,00 €

6-Gang (ohne Käseteller) | 6 course (without cheese platter) 91,00 €

4-Gang (ohne Käse, Suppe und Sorbet) | 4 course (without soup and sorbet) 83,00 €

Weißwein | White wine

Pouilly-Fumé Présage 2023

Famille Saget, Loire, France

56,00 €

12,50 € / Glas

Rotwein | Red wine

Adora Riserva 2021

Salice Salentino Rosso, Manduria, Puglia, Italy

42,00 €

11,50 € / Glas

Vorspeisen | starter

Hummerbisque, Rouille 18,00 €
Lobster bisque, rouille

Blumenkohlmousse, gebeiztes Eigelb 21,00 €
Cauliflower mousse, cured egg yolk 

Ceviche, Sriracha, Tortilla 26,00 €
Ceviche, sriracha, tortilla

Glasierter Schweinebauch, Blutorangen-Fenchel-Salat 25,00 €
Lacquered pork belly, blood orange and fennel salad

Hauptgerichte | main dish

Entenfilet, Kumquatsoße, Topinambour, Kartoffelkrapfen 44,00 €
Duck breast fillet, kumquat sauce, Jerusalem artichoke, potato fritter

Kalbsentrecôte, Morcheljus, Mandelkroketten, Variation von Sellerie 45,00 €
Veal entrecôte, morel jus, almond croquettes, celeriac

Wirsingroulade, Holunderbeeren-Senf-Soße, Brokkoli, bunter Couscous 35,00 €
Savoy cabbage roulade, elderberry mustard sauce, broccoli, colorful couscous 

Thunfischsteak, Salsa von Tomate und Mango, Süßkartoffel, frittierter Rucola 50,00 €
Tuna steak, tomato and mango salsa, sweet potato, fried arugula

Unser Klassiker für 2 Personen: Saftiges Chateaubriand an Béarnaise mit Fritten und jeder Menge Marktgemüse 98,00 €
Our classic for 2 people: Juicy Chateaubriand with béarnaise, chips and lots of market vegetables

Dessert | dessert

Kiwi, Kokosnuss, Meringue 14,00 €
Kiwi, coconut, meringue

Himbeere, Mandel, Süßholz 15,00 €
Raspberry, almond, liquorice

Flämische Käsevariation vom Antwerpener Käseaffineur Van Tricht 19,00 €
Flemish cheese selection from Antwerp cheese affineur Van Tricht