



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

Sellerie Apfel Tartar, Eigelbcreme, Walnuss

Celery and apple tartare, egg yolk cream, walnut

Mais Gazpacho, lackiertes Geflügelspießchen

Corn gazpacho, glazed chicken skewer

Kabeljau, Weißkohl, Senf Espuma

Cod, white cabbage, mustard espuma

Litschi Sorbet, Ingwer, Gin

Lychee sorbet, ginger, gin

Sous vide gegartes Schwarzfederhuhn, Hummersoße, Flusskrebse,

Kartoffelpürée, wilder Brokkoli und Mini Rettich

Sous-vide cooked black-feather chicken, lobster sauce, crayfish, mashed potatoes, wild broccoli and baby radish

Wallonische Käsevariation vom Antwerpener Käseaffineur Van Tricht

Wallonian cheese selection from Antwerp cheese affineur Van Tricht

Brombeere, Holunder, Dacquoise

Blackberry, elderflower, dacquoise

7-Gang | 7 course 99 €

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

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

Weißwein | White wine

Marani 2024

Sartori di Verona, Veneto, Italy

36 €

10 € / Glas

Weißwein | White wine

Bourgogne Aligoté 2024

Domaine Chanson, Bourgogne, France

48 €

12 € / Glas

Rotwein | Red wine

Terra Nobile x Iliani 2023

Corse, France

39 €

10,5 € / Glas

Vorspeisen | starter

Sellerie Apfel Tartar, Eigelbcreme, Walnuss 24 €
Celery and apple tartare, egg yolk cream, walnut

Entenconsomé, Wan Tan, Sechuanpfeffer 15 €
Duck consommé, wonton, Sichuan pepper

Kabeljau, Weißkohl, Senf Espuma 25 €
Cod, white cabbage, mustard espuma

Lachscarpaccio, Zitrusfrüchte, Rosa Pfeffer, Rucola 24 €
Salmon carpaccio, citrus fruits, pink peppercorns, rocket

Hauptgerichte | main dish

Kalbsfilet, Pfifferlinge, Kirsche, Sellerie, Pommes Dauphines 47 €
Veal fillet, chanterelles, cherry, celeriac, pommes dauphines

Sous vide gegartes Schwarzfederhuhn, Hummersoße, Flusskrebse, Pürée, wilder Brokkoli und Mini Rettich 46 €
Sous-vide cooked black-feather chicken, lobster sauce, crayfish, mashed potatoes, wild broccoli and baby radish

Gemüsekrokette, Kirchererbsenpürée, ChimiChurri, Erbsen 35 €
Vegetable croquette, chickpea purée, chimichurri, peas

Seezunge "Müllerin", Kartoffeln, gemischter Salat 58 €
Sole "meunière", potatoes, mixed salad

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

Dessert | dessert

Brombeere, Holunder, Dacquoise 15 €
Blackberry, elderflower, dacquoise

Schokoladenparfait, Pflaume, Kardamom 15 €
Chocolate parfait, plum, cardamom

Wallonische Käsevariation vom Antwerpener Käseaffineur Van Tricht 19 €
Wallonian cheese selection from Antwerp cheese affineur Van Tricht