



Herzlich willkommen in unserem Restaurant!

Unsere Küche freut sich darauf, euch mit frischen, saisonalen Zutaten und abwechslungsreichen Gerichten zu verwöhnen. Besonderen Wert legen wir auf Produkte aus unserer Region, die einen festen Platz in unserer Küche haben.

Bitte informiert uns über mögliche Nahrungsunverträglichkeiten oder Allergien – gerne passen wir eure Gerichte entsprechend an.

Natürlich möchten wir auch unsere vegetarischen Gäste kulinarisch verwöhnen. Sagt uns einfach Bescheid, wenn ihr auf Fisch und Fleisch verzichten möchtet. Gerne schlagen wir euch passende Alternativen vor. Lasst es euch schmecken und genießt die Zeit bei uns!

Ihre Familie Maraite

A warm welcome to our restaurant!

Our kitchen looks forward to treating you to a variety of dishes prepared with fresh, seasonal ingredients. We place particular emphasis on products from our region, which have a firm place in our kitchen.

Please let us know about any food intolerances or allergies – we will be happy to adapt your dishes accordingly.

Of course, we also want to spoil our vegetarian guests. Simply let us know if you prefer not to eat fish or meat. We will be happy to suggest suitable alternatives.

Enjoy your meal and your time with us!

Your Maraite family

Feinschmeckermenü

Gourmet Menu

Mousse von geräucherter Ondenvaler Forelle, Rote Bete, Granny Smith, Meerrettich

Smoked trout mousse from ondenva, beetroot,
Granny Smith, horseradish

Waldpilz Cappuccino, Graubrotcroutons

Wild mushroom cappuccino, croutons

Stubenküken, Thai Curry, Erdnuss, Zwiebel, Sellerie

Poussin, Thai curry, peanut, onion, celery

Ziegenkäse Lolli, Honig, Thymian, Feige

Goat's cheese lollipop, honey, thyme, fig

Rehmedaillon, Holunderbeerensoße, Kartoffelkroketten, Wurzelgemüse, Rotweinbirne

Venison medallion, elderberry sauce, potato croquettes,
root vegetables, red wine poached pear

Klassische französische Käsevariation vom Antwerpener Käseaffineur Van Tricht

Classic selection of French cheeses from Antwerp cheese affineur Van Tricht

Kürbis, Orange, Vanille

Pumpkin, orange, vanilla

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

Hattenheim Riesling 2024

Weingut Kaufmann, Rheingau, Deutschland

36 €

10 € / Glas

Weißwein | White wine

Aimé Gewürztraminer 2024

Weingut Giran, Südtirol, Italien

46 €

12 € / Glas

Rotwein | Red wine

Bela Rex **Magnum** 2016

Weingut Gesellmann, Mittelburgenland, Österreich

174 € **1,5 L**

19 € / Glas

Vorspeisen | starter

Mousse von geräucherter Ondenvaler Forelle, Rote Bete, Granny Smith, Meerrettich 26 €

Mousse of smoked trout from Ondenval, beetroot, Granny Smith, horseradish

Nussmus, Ziegenkäse, Quitte 24 €

Nut purée, goat cheese, quince

Wildconsommé, Trüffel Waldpilzravioli 16 €

Game consommé, Truffle wild mushroom ravioli

Stubenküken, Thai Curry, Erdnuss, Zwiebel, Sellerie 25 €

Poussin, Thai curry, peanut, onion, celery

Hauptgerichte | main dish

Maispoularde, Kürbisrisotto, Kräuterseitlinge, Pekannuss, Orange, Ingwer 42 €

Corn-fed chicken, pumpkin risotto, king oyster mushrooms, pecan nut, orange, ginger

Rehmedaillon, Holunderbeerensoße, Kartoffelkroketten, Wurzelgemüse, Rotweinbirne 49 €

Venison medallion, elderberry sauce, potato croquettes, root vegetables, red wine poached pear

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

Kürbis, Orange, Vanille 15 €

Pumpkin, orange, vanilla

Apfel, weiße Schokolade, Spekulatius 15 €

Apple, white chocolate, speculoos

Klassische französische Käsevariation vom Antwerpener Käseaffineur Van Tricht 19 €

Classic selection of French cheeses from Antwerp cheese affineur Van Tricht

