



SPEISENKARTE

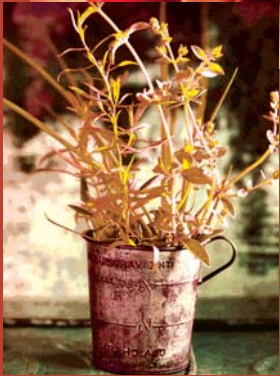


Hochzeiten, Jubiläen,
Geburtstags- und
Familienfeiern?

Fragen Sie uns!

MAIKÖTTEN

Suppen



Kartoffelsuppe mit in Buchenholz geräuchertem Knochenschinken	€ 4,50
Tomaten-Mozzarella-Creme	€ 3,90
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Wurzelgemüse und Kräutern	€ 4,50

Salate & Vorspeisen

Blattsalate der Saison mit gebratener Hähnchenbrust, frischen Kräutern, Sprossen und Fetakäse	€ 8,50
Hausgebeizter Lachs mit Blattsalaten der Saison, frischen Kräutern und Gewürzblüten	€ 8,50
Carpaccio vom Seeteufel und Wildlachs mit Hibiskus-Dressing und Salaten	€ 8,50
Caprese von Strauchtomaten und Buffalo-Mozzarella mit Salaten der Saison	€ 6,50

zu allen Salaten reichen wir Brot

Fisch



Gefüllte Bioforelle
(rote Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin und Thymian)
mit Pellemännern

€ 12,50

Kanarischer Fischtopf
- die spanische Antwort auf die berühmte Bouillabaisse -
verschiedene Edelfische (Lachs, Pangasius,
Rotbarsch und Gambas) in einem tomatisierten
Kräuter-Gemüse-Fond, dazu Rosmarin-Kartoffeln

€ 12,50



Hauptgerichte

Schaukelbraten vom Rind
mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Buttergemüse

€ 14,50

Lammhaxenscheiben auf toskanischer Sauce
mit Speckbohnen und kleinen Pellkartoffeln

€ 14,50

Schweinefilet auf Pilzen
mit Kartoffelspalten und kleinem Salat

€ 14,50



Cooky's Top 10

unsere Lieblingsgerichte für Sie...

Meine Pellemänner mit Sour Creme
(kleine französische Pellkartoffeln
mit Kräutern und Knoblauch)

€ 5,90

Argentinische Roastbeefscheiben
mit Remoulade und Bratkartoffeln

€ 9,50

Nippesteller:
Oliven, Feta, Mozzarella, Salami, Nachos,
Hausbrot und Butter

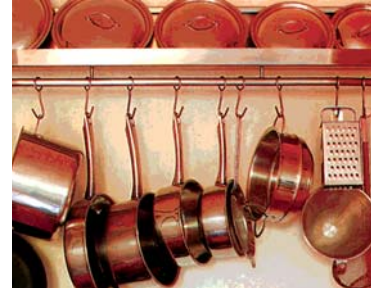
€ 7,50

Maikotten-Knolle
große Ofenkartoffel mit Sour-Creme,
Rinderbeefstreifen und Rotweinsauce

€ 8,90

Maikotten-Pasta
Bandnudeln mit Rinderbeefstreifen,
frischem Basilikum-Pesto, Parmesan Reggiano
und getrockneten Tomaten

€ 11,90



Hausgemachte Pasta
mit Perigord-Trüffeln á la crème

€ 9,50

Baskisches Landschwein
(Geschmorte Würfel vom Landschwein mit Oliven,
Kräutern und Gemüse, dazu Mini-Pellemännern

€ 14,50

Honig-Pfeffer-Braten
(in Honig und grob geschrotetem Pfeffer
eingelegte Oberschale)
mit Kartoffelpüree und Buttergemüse

€ 12,90

Argentinisches Rumpsteak (200 g)
mit Rotweinsauce, Kartoffel-Wedges
und Speckbohnen

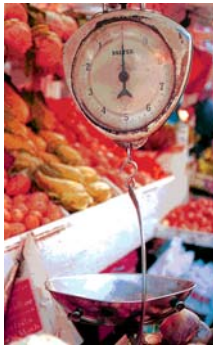
€ 16,90

Schnitzel „Wiener Art“
Schnitzel vom Schweinelachs mit Pommes frites

€ 10,90

Unserer Probierportionen

Baskisches Landschwein (Geschmorte Würfel vom Landschwein mit Oliven, Kräutern und Gemüse, dazu Mini-Pellemännern	€ 8,50
Kanarischer Fischtopf - die spanische Antwort auf die berühmte Bouillabaisse - verschiedene Edelfische (Lachs, Pangasius, Rotbarsch und Gambas) in einem tomatisierten Kräuter-Gemüse-Fond, dazu Rosmarin-Kartoffeln	€ 8,50
Honig-Pfeffer-Braten (in Honig und grob geschrotetem Pfeffer eingelegte Oberschale) mit Kartoffelpüree und Buttergemüse	€ 8,50
Schaukelbraten vom Rind mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Buttergemüse	€ 8,50



Desserts

Tages-Dessert	Tagespreis
Tiroler Apfelstrudel frisch aus dem Ofen, dazu Vanilleeis und Sahne	€ 4,90
Frischer Obstsalat mit Minze und angemachtem Joghurt	€ 5,50
Maikotten-Becher Vanilleeis und Walnusseis, garniert mit Schlagsahne Eierlikör und Krokant	€ 4,50



Die speziellen Tage

Sonntag: Das Frühstücksbuffet € 9,90
inkl. Maikotten-Filterkaffee,
verschiedene Brotsorten und Brötchen, Butter, Margarine,
Wurst- und Käseaufschnitt, Schinkenplatte, Frischkäse, Salaten, etc.

Sonntag: Das Mittagsmenü € 13,50
inkl. Suppe, Hauptgang und Dessert
lt. unserer Tageskarte
(Gutscheine können bei diesem
Menü nicht eingelöst werden)



Mittwoch: Spareribs Satt € 11,90
mit Pommes frites

Freitag: Haxen, soviel du kannst, € 11,90
mit Krautsalat und Knödel



Fondue

für Ihren geselligen Abend im Maikotten

ab 4 Personen - bitte einen Tag vorher bestellen

Würstelfondue

€ 12,90

Nürnberger, Bratwürste, Wiener Würstchen, Regensburger und Bockwurst, dazu süßer und scharfer Senf, Paprikarelish, Apfelrelish und Cocktailsauce, Mixed Pickles, kleine Kartoffeln und Brot

Original Käsefondue

€ 17,50

Greizerkäse, Emmentaler und Appenzeller, gewürzt mit frischem schwarzen Pfeffer und Kirschwasser, kleine Kartoffeln, dazu reichen wir Baguette und diverse Salate

Fleischfondue Klassisch

€ 18,75

Bourguignonne oder Chinoise
Rindfleisch, Geflügelfleisch, Schweinefleisch, dazu Peffersauce, Sojasauce und Ingwersauce, frische Gemüsestreifen, Mixed Pickles, kleine Kartoffeln und Brot

Fischfondue mit Dillsud

€ 17,50

Wildlachs, Scholle, Pangasius & Garnelen
Kräuter Dipp, Cocktailsauce, Mixed Pickles, kleine Kartoffeln und frisches Baguette

Kuchen

Apfel-Landkuchen	€ 3,00
Pflaumen-Landkuchen	€ 3,00
Heidelbeer-Landkuchen	€ 3,00
Mohn-Landkuchen	€ 3,00
Butter-Landkuchen	€ 2,30
Maikotten-Torte	€ 3,00
Marmor-Napfkuchen	€ 2,00
Blaubeer-Muffin	€ 2,00
Schokoladen-Muffin	€ 2,00

Jetzt gibt es unsere Kuchen auch zum Mitnehmen!

