



MAXIMILIAN
Café • Restaurant • Bar

Hier bist Du absolut richtig!

Wie wir uns da so sicher sein können? Weil wir es jeden Tag mit Herz, Hand und Verstand erleben. Das beste Team der Stadt ist für unser großartiges Publikum stets zur Stelle – freundlich, dynamisch und open minded. Ausnahmslos jede Person, die vielfältige Gesellschaft und gelebten Genuss schätzt, ist herzlich willkommen!

Denn nirgendwo treten Menschen facettenreicher in Erscheinung, nirgendwo werden Deine gastronomischen Erwartungen übertroffen: Wir erfüllen von der Atmosphäre über das Essen bis hin zu den Drinks sämtliche Vorlieben. Wir geben Dir Dein Zuhause im gastronomischen Wohnzimmer Dortmunds!

Deshalb bist Du hier unter Garantie gut aufgehoben! Ob Du Fußballfan mit Bierdurst, Feinschmecker mit kulinarischer Mission, Fitnessverfechter oder Kalorienzähler oder Freund deftiger Sattmacher bist. Wir sind Dein Lifestyle und liefern die perfekte Kulisse, um Momente für Dich zu gestalten.

Dein Maximilian!

KÜCHENZEITEN

Montag - Samstag

Frühstück 09:00-12:00 Uhr

Warme Speisen ab 11:30 Uhr

Sonn- & Feiertag

Frühstück 10:00-13:00 Uhr

Warme Speisen ab 11:30 Uhr





Ab 2 Personen

Maximilian Etagere p.P. 15,70€

Rührei¹⁾, Schinken-Mett, Fischspezialitäten, Käsevariation, Schinkenspezialitäten, Braten-Aufschnitt, Konfitüre, Honig, Nuss-Nougat Creme, Birchermüsli-Mix¹⁾ mit Nüssen & Früchten, Pancakes, Butter¹⁾, Brotkorb (Weizenbrötchen, Vollkornbrötchen, Roggenbrot, Croissant)

Zum FRÜHSTÜCK

Frisch gepresster Orangensaft 4,70€

Scavi & Ray 3,70€
Secco Frizzante²⁾

Ofenfrisches Croissant mit Butter¹⁾  2,70€

FRÜHSTÜCKEN im Café Maximilian

Das Kleine¹¹

Gekochtes Ei, Käse, Schinken, Konfitüre, Butter,
Brotkorb (Weizenbrötchen, Roggenbrot)
wahlweise Rührei¹¹ extra +2,50

6,30€

Das Süße¹¹ 🌿

Konfitüre, Honig & Nuss-Nougat Creme, Butter,
Brotkorb (Weizenbrötchen, Croissant)
wahlweise Rührei¹¹ extra +2,50

6,70€

Das Französische¹¹ 🌿

Käsevariation¹¹, Konfitüre, Butter,
Brotkorb (Baguette, Croissant)
wahlweise Rührei¹¹ extra +2,50

9,70€

Das Mediterrane¹¹

Prosciutto Crudo, ital. Salami, Frischkäse¹¹,
Tomate-Mozzarella¹¹, Oliven, Butter,
Brotkorb (Weizenbrötchen, Baguette)
wahlweise Rührei¹¹ extra +2,50

10,70€

Die Ruhrpottplatte¹¹

Schinken-Mett, Braten-Aufschnitt, westf.
Knochenschinken, Spiegeleier, Butter, Brotkorb
(Weizenbrötchen, Roggenbrot, Salzkuchen)

10,70€

EIER & Co

Unsere Eierspezialitäten bereiten wir mit Eiern
aus artgerechter, regionaler Tierhaltung für
Sie frisch zu. Alle Eierspezialitäten bereiten wir
Ihnen auf Wunsch als Spiegeleier zu.

Rührei mit Kräutern¹¹

5,70€

Rührei mit Speck & Zwiebeln^{8,9,11}

6,70€

Rührei mit Kochschinken & Kräutern¹¹

6,70€

Rührei mit Rucola, Tomate & Feta¹¹

8,70€

Rührei mit Lachs & Nordseekrabben¹¹

9,70€

Das Englische

Spiegeleier, Baked Beans, Würstchen,
Bacon^{8,9,10}, gegrillte Tomate & Champignons,
Butter¹¹, Brotkorb (Weizenbrötchen, Baguette)

11,70€

Das Maximilian's

Rührei¹¹, Schinken-Mett, Fischspezialitäten,
Käsevariation, Schinkenspezialitäten,
Braten-Aufschnitt, Konfitüre, Honig, Nuss-
Nougat Creme, Birchermüsli-Mix¹¹ mit Nüssen
& Früchten, Butter¹¹, Brotkorb (Weizenbrötchen,
Vollkornbrötchen, Roggenbrot, Croissant)

13,70€

American PANCAKES

Der Klassiker¹¹ 🌿

Mit Butter und Ahornsirup

5,70€

Die Fruchtigen¹¹ 🌿

Mit frischen Früchten, Fruchtsauce,
dazu Ahornsirup

7,30€

Die Nussigen¹¹ 🌿

Mit karamellisierten Nüssen,
Cerealien und Nuss-Nougat
Creme, dazu Ahornsirup

7,30€

Breakfast BOWL

Skyr¹¹, Bichermüsli-Mix, Nüsse &
Früchte der Saison 🌿

6,70€

Belegtes BRÖTCHEN

Wurst-, Schinken, Mett, Geflügel- und
Käsespezialitäten¹¹, oder Konfitüren
nach Wahl, mit Garnitur 🌿

ab 3,30€



BRUSCHETTAS

Bruschetta Maximilian 🌿

5,70€

Frisch gebackenes Steinofen-Pizzabrot mit Kräuteröl, marinierten Tomaten, Basilikum, Rucola und Grana Padano D.O.P.¹¹

Bruschetta di Bufala 🌿

7,70€


Frisch gebackenes Steinofen-Pizzabrot mit Kräuteröl, Tomaten, Knoblauch, Basilikum und gezupftem Mozzarella di Bufala D.O.P.¹¹


Bruschetta di Parma

7,70€

Frisch gebackenes Steinofen-Pizzabrot mit Kräuteröl, Tomaten, Knoblauch, Basilikum, luftgetrockneter Prosciutto Crudo & Grana Padano D.O.P.¹¹

SNACKS & Co

Maximilian Dipper  **7,30€**
Ofenfrisches Baguette mit 2erlei Butter¹¹ und einem Dip nach Wahl

Knoblauch Baguette  **5,70€**
Knuspriges, ofenfrisches Baguette mit Knoblauch-Kräuteröl und einem Dip nach Wahl

Gratinierter Feta ¹¹  **9,70€**
Mit Kräuterbutter, Kirschtomaten, Antipastigemüse, milde Pfefferonen & ofenfrischem Baguette

Falafel Bällchen  **6,70€**
Mit ofenfrischem Fladenbrot und Hummus

Gambas al ajillo **9,70€**
Gegrillte Garnelen in Knoblauch-Olivenöl mit Kirschtomaten & ofenfrischem Baguette



Ofenkartoffel ¹¹  **8,70€**
Mit Kräuterschmand und Salat


Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Kräuterschmand **12,70€**


Chicken Wings ⁸  **9,70€**
Hausgemachte Chicken Wings, würzig-scharf mariniert, dazu Potato Twister und unsere smoky BBQ Sauce

Chicken Nuggets ^{8,11} **8,70€**
Goldgelb gebackene Hähnchen Nuggets mit Potato Twisters und unserem Sweet-Chili Dip

 scharf

  sehr scharf

 vegetarisch

 vegan

Thai CURRY

Thai Curry (Bowl) ⁹  **12,00€**


Frisches, gebratenes Gemüse mit scharfen asiatischen Gewürzen und Kokosmilch, dazu Basmati Reis

Mit Süßkartoffel-Würfel  **15,70€**

Mit Hähnchenstreifen **16,70€**

Mit Rinderstreifen **17,70€**

Mit Garnelen **17,70€**

Chili con Carne (Bowl) ^{11,12}  **9,70€**

Der Tex-Mex Klassiker aus reinem Rindfleisch mit Bohnen, Mais, Paprika und Jalapeños, serviert mit Kräuterschmand¹¹ und ofenfrischem Brot

SUPPEN

Fruchtige Tomatensuppe  **5,70€**

Aus sonnengereifeten San Marzano Tomaten, mit mediterranen Kräutern abgeschmeckt, serviert mit Brot

Rote Linsensuppe (Bowl)  **6,70€**

Pikante Linsensuppe, mit orientalischen Gewürzen, Kräuterschmand¹¹ und Fladenbrot





SALATE


Wir servieren alle Salate mit Brot und Dressing nach Wahl.

Unsere Dressings:

Joghurt^{11,12}, Balsamico¹², Caesars Dressing^{11,12}, Kräutervinaigrette oder Balsamico¹² & Olivenöl am Tisch zum selber mixen


Thai Salad ¹²  **12,30€**
Pikanter Salat mit asiatischen Aromen, Hähnchenstreifen, Rohkost, Reismudeln, Mango, geröstete Erdnüsse & Koriander

Maximilian House Salad  **9,70€**
Verschiedene Blattsalate der Saison mit Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Möhren, Radieschen und frischen Kräutern

Caesar Salad ^{11,12}  **11,70€**
Römersalat angemacht in unserem Caesars Dressing mit Brotcroutons, Kirschtomaten und Grana Padano D.O.P.

Greek Salad ^{11,12}  **14,70€**
Griechischer Bauernsalat angemacht mit Kräutervinaigrette, roten Zwiebeln, Fetakäse, Oliven, Tomate, Gurke, Paprika und Pfefferonen

Nizza Salad **13,70€**
Verschiedene Blattsalate der Saison mit Thunfisch, Ei, Kirschtomaten, Oliven & Croutons

Italy Salad ¹¹  **15,30€**
Gemischte Saisonsalate und Rucola mit Balsamico-Dressing, Kirschtomaten, Basilikum, Grana Padano D.O.P., dazu gebackener Mozzarella di Bufala D.O.P.

Chicken Special Salad **14,70€**
Verschiedene Blattsalate der Saison mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Möhren, Radieschen und frischen Kräutern

Wähle dazu:

Grana Padano D.O.P. ¹¹	2,70€	Rinderstreifen vom Lavasteingrill	5,70€
Fetakäse ¹¹	3,70€	Gegrillte Garnelen	5,70€
Gezupfter Mozzarella di Bufala D.O.P. ¹¹	4,30€	Krosser Bacon ^{8,9}	2,70€
Gebackener Mozzarella di Bufala D.O.P. ¹¹	4,30€	Thunfisch	3,70€
Gebratene Hähnchenbruststreifen	4,70€	Geräucherter Lachs	5,70€
		Hart gekochtes Ei	1,70€

AUS UNSERER FRITTENKÜCHE

Fritten "Maxi Style" 🌿	6,70€	Fritten "Tartufo" 🌿	9,70€
mit Frittensauce, rote Zwiebeln milde Peperoni und Blatt Petersilie		Unsere Maxi Fritten mit Trüffelsauce, Frühlingszwiebeln, Grana Padano D.O.P. & frischem Trüffel	
Fritten "For the Champions" ^{11, 12}	7,70€	Pommes Frites 🌿	5,30€
mit Champignon-Rahmsauce & Käse		1/2 Kilo im Frittenkorb	
Fritten "Chili Cheese" ¹¹	8,70€	Potato Twister 🌿	6,30€
mit Chili con Carne, Kräuterschmand & Käse		1/2 Kilo im Frittenkorb	
Fritten "Pulled Pork" ¹¹	9,70€	Sweet Potato Fries ³ 🌿	7,30€
mit zartem Pulled Pork, Cole Slaw, rote Zwiebeln & BBQ Sauce		1/2 Kilo im Frittenkorb	







DIPS

Ketchup oder Mayo	je 0,50€
Knoblauch ¹¹	1,70€
Kräuterschmand ¹¹	1,70€
BBQ Dip	1,70€
Hummus	1,70€
Trüffelcreme ^{11, 12}	2,30€
Sweet-Chili Sauce 🔥	1,70€
Sambal Sauce ¹¹ 🌿	1,70€
Joppie Dip ^{3, 8, 9}	1,70€
Chilli-Cheese ¹¹	1,70€
Honig-Senf Dip ¹¹	1,70€
Avocado Creme	1,70€
Jalapeño Salsa 🔥 🔥	1,70€

BURGER

Unsere Burger werden mit einem kross-luftigen Brioche Brötchen¹¹ zubereitet. Wer es mag, kann jeden unserer Burger auch als low carb Variante ohne Brötchen erhalten.

	Regular	Giant XXL (2 Pattys)
Hamburger Saftiges, gegrilltes Rindfleisch mit roten Zwiebeln, Tomate, Gurke, Römersalat & Maximilian Burger Sauce	9,70€	14,40€
Cheeseburger ^{3,11} Saftiges, gegrilltes Rindfleisch getoppt mit schmelzendem Cheddarkäse, roten Zwiebeln, Tomate, Gurke, Römersalat & Maximilian Burger Sauce	11,70€	16,40€
Hot Burger   Saftiges, gegrilltes Rindfleisch und Jalapeños mit Zwiebeln, Tomate, Gurke, Römersalat & unserer feurigen Jalapeño-Salsa	10,70€	15,40€
BBQ Burger ^{8,9} Saftiges, gegrilltes Rindfleisch getoppt mit krossem Bacon, Zwiebeln, Tomate, Gurke, Römersalat & unserer smoky BBQ Sauce	11,70€	16,40€
Maximilian Signature Burger ^{3,8,9,11} Saftiges, gegrilltes Rindfleisch getoppt von einem Spiegelei, schmelzendem Cheddarkäse, Bacon, Zwiebeln, Tomate, Gurke, Römersalat & Maximilian Burger Sauce	13,30€	18,00€
Hot Mexican Burger ^{3,11,12}   Saftiges, gegrilltes Rindfleisch getoppt mit Chilli con Carne, schmelzendem Cheddarkäse, Römersalat, Nachos, Kräuterschmand & Jalapeño Salsa	13,30€	18,00€
Big Western Burger ^{3,8,9,11} Saftiges, gegrilltes Rindfleisch getoppt mit schmelzendem Cheddarkäse und krossem Bacon, frittierten Zwiebelringen, Tomate, Gurke, Römersalat & unserer smoky BBQ Sauce	13,30€	18,00€
BBQ Pulled Pork Burger ^{8,11} Zart gesmoktes Schweinefleisch mit Römersalat, Tomate, Gurke, Cole-Slaw & smoky BBQ Sauce	12,70€	

Crunchy Chicken Burger⁸

Saftige, gebackene Hähnchenbrust in Knusperpanade mit Tomate, Gurke, Römersalat, Sweet Chili Sauce & Maximilian Burger Sauce

Regular

12,70€

Veggie Burger¹¹

Burgerpatty aus gegrilltem mediterranem Mittelmeergemüse, Rucola, Tomate, Mozzarella di Bufala D.O.P. & San Marzano D.O.P. & Pesto Rosso

11,30€

Falafel Burger

Orientalische Aromen durch unsere Falafel Bällchen, Römersalat, Tomate, Avocado Creme & Maximilian Burger Sauce

10,70€



Unsere Burger kannst du auch
als Raw Meat Variante vom
Vegetarian Butcher wählen.

Pimp your Burger

Burger Patty extra	4,70€
Bacon extra ^{8,9}	2,70€
Cheddar extra ¹¹ 🌿	2,70€
Spiegelei extra 🌿	2,00€
Schmorzwiebeln 🌿	2,00€
Vegetarian Butcher Raw Meat 🌿 +2,00€	

Burgerbeilagen

Pommes Frites 🌿	3,70€
Potato Twister 🌿	4,70€
Sweet Potato Fries ³ 🌿	5,70€
Kartoffelrösti 🌿	3,70€
Ofenkartoffel mit Sauerrahm ¹¹ 🌿	4,70€
Beilagensalat 🌿	4,30€
Kleiner Caesars Salad ¹¹ 🌿	4,70€
Zwiebelringe ¹¹ 🌿	4,30€
Cole Slaw ^{11,12} 🌿	4,30€

🔥 scharf

🔥🔥 sehr scharf

🌿 vegetarisch

🌿 vegan

THE BEAST^{3,8,9,11} XXL

Traut ihr euch?

für 8-10 Personen

159€

1,5kg Brioche Brötchen, 2x1,5kg feinstes Rinderpatty, 10 Spiegeleier, 20 Scheiben krosser Bacon, 20 Scheiben Cheddar-Käse, Zwiebelringe, Tomaten, Salat & die Maximilian Burger Sauce, dazu jeweils 1kg Fritten, Twister & Potato Fries

für 4-8 Personen

99€

Nur auf 24h Vorbestellung.



FLAMMKUCHEN

Französische Spezialität aus hauchdünnem Boden aus Brotteig mit feinsten Zutaten belegt.

Elsässer Art ^{8,9,11} **8,70€**


Crème fraîche, Speck, rote Zwiebeln

Lachs ¹¹ **11,70€**

Crème fraîche, geräucherter Lachs, Kirschtomaten

Mediterran ¹¹ **11,70€**


Crème fraîche, pikante Chorizo, Prosciutto Crudo, Kirschtomaten, Rucola

Grillgemüse ¹¹  **9,70€**

Crème fraîche, Grillgemüse, Mozzarella

PIZZA

Unsere Pizzen werden mit den besten landestypischen Zutaten in unserem Steinofen bei 400° gebacken.

Margherita ¹¹  **9,70€**

San Marzano Tomate, Mozzarella

Salame ¹¹ **10,70€**

San Marzano Tomate, Mozzarella, Salami

Prosciutto e Funghi ¹¹ **11,70€**


San Marzano Tomate, Tomaten, Mozzarella, italienischer Kochschinken, Champignons

Pulled Pork ¹¹ **11,70€**

San Marzano Tomate, Mozzarella, italienischer Kochschinken, Champignons

Tonno e Cipolla ¹¹ **11,70€**


San Marzano Tomate, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln

Verdura ¹¹  **11,70€**

San Marzano Tomate, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Knoblauch

Hawaii ¹¹ **11,70€**

San Marzano Tomate, Mozzarella, Schinken, Ananas

We Love Cheese ^{3,11}  **12,70€**

San Marzano Tomate, Mozzarella, Feta, Cheddar, Grana Padano D.O.P.

Gamberi e Spinaci ¹¹ **14,70€**

San Marzano Tomate, Mozzarella, Garnelen, Spinat, Kirschtomaten, Knoblauch

Western BBQ ¹¹ **13,70€**


Smoky BBQ Sauce, San Marzano Tomate, Mozzarella, Hähnchen, Bacon, Zwiebeln, Paprika, Mais

Calzone Speciale ¹¹ **11,70€**


Gefüllt mit San Marzano Tomate, Mozzarella, italienischem Kochschinken, Salami, Champignons

Maximilian "Supreme" ¹¹ **12,70€**

San Marzano Tomate, Mozzarella, gegrilltes mariniertes Hähnchen, Geflügelsalami, bunter Gemüse Mix

Diavolo ¹¹  **11,70€**

San Marzano Tomate, Mozzarella, scharfe Peperoni Salami, Pfefferonen, rote Zwiebeln

Mr. Burns ¹¹  **12,70€**

San Marzano Tomate, Mozzarella, pikante Chorizo, rote Zwiebeln, Chili-Honig



Crudo ¹¹ **13,70€**


San Marzano Tomate, Prosciutto Crudo, Rucola, Grana Padano D.O.P.


Extra Belag ab 0,50€

Wahlweise mit Mozzarella di Bufala D.O.P. ¹¹ + 3,70€

 scharf

  sehr scharf

 vegetarisch

 vegan



Liebe Gäste, die Zubereitung unserer Pizza kann bei hoher Küchenauslastung schneller erfolgen. Um sie euch in bester Qualität und heiß zu servieren, kann es unter Umständen dazu kommen, dass diese vor den anderen Speisen an eurem Tisch ist. Vielen Dank für euer Verständnis.



PIZZAROLLS

Burn Out ^{3,8,9,11} 	6,30€	Maximilian (Penne) ¹¹	12,70€
Tomate, Mozzarella, scharfe Peperoni-Salami, Peperoncini		Hähnchenbruststreifen, junger Spinat und Kirschtomaten in cremiger Zitronen- Sahnesauce	
Prosciutto e Funghi ¹¹	6,30€	Verdura (Penne) ^{11,12} 	13,70€
Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons		Mediterranes Gemüse in fruchtiger San Marzano D.O.P. Tomatensauce und gezupftem Mozzarella di Bufala D.O.P.	
Margherita ¹¹ 	5,70€	Pomodore e Pollo (Penne) ¹¹	13,70€
Tomate, Mozzarella		Mit gebratenen Hähnchenstreifen, Rucola, geschmolzenem Mozzarella di Bufala D.O.P., Kirschtomaten und pikanter Tomaten-Sahnesauce	
Spinachi ¹¹ 	6,30€	Spinaci e Gamberi (Penne) ¹¹	16,70€
Tomate, Mozzarella, Spinat		Mit gebratenen Garnelen in Sahne-Pesto Sauce, Blattspinat, Kirschtomaten, Grana Padano D.O.P. und Pinienkernen	
Tonno ¹¹	6,30€	Mango Chicken (Penne)	13,70€
Tomate, Mozzarella, Thunfisch		mit gebratenem Hühnchen, Mangowürfel, Paprika, Babyspinat in fruchtig scharfer Kokos-Currysauce	

PASTA


Genießen Sie unsere hausgemachten Pastavariationen. Täglich wird unsere Pasta aus besten Zutaten von unseren Köchen nach italienischem Rezept frisch zubereitet.


Alla Bolognese (Spaghetti) ¹²	10,70€	Lasagne al forno ^{11,12,14}	11,70€
Der italienische Klassiker aus reinem Rindfleisch in kräftiger Sauce aus Tomaten und Gemüse, dazu frischgehobelter Grana Padano D.O.P.		Italienischer Klassiker aus unserem Steinofen. Feinstes Rindfleischragout auf Tomaten-, Béchamel-Sauce und italienischer Pasta, mit Mozzarella überbacken	
Aglio, olio e peperoncini (Spaghetti) ¹¹  	9,70€	Gamberi (Spaghetti) ¹¹	17,80€
In Olivenöl geschwenkt mit frischem Knoblauch, Chili, Kirschtomaten und Petersilie, serviert mit Grana Padano D.O.P. ¹¹		Mit Knoblauch in Olivenöl gebratene Garnelen, Kirschtomaten, Gemüsestreifen und frischen Kräutern serviert, dazu gehobelter Grana Padano D.O.P.	

GRÜNE VIELFALT FÜR BEWUSSTEN GENUSS

UNSERE VEGETARISCHEN/ VEGANEN HIGHLIGHTS


FRÜHSTÜCK


Das Süße  **6,70€**
Konfitüre, Honig & Nuss-Nougat Creme, Butter,
Brotkorb (Weizenbrötchen, Croissant)
wahlweise Rührei¹¹ extra +2,50

Das Französische  **9,70€**
Käsevariation¹¹, Konfitüre, Butter, Brotkorb
(Baguette, Croissant)
wahlweise Rührei¹¹ extra +2,50


American PANCAKES


Der Klassiker  **5,70€**
Mit Butter und Ahornsirup

Die Fruchtigen  **7,30€**
Mit frischen Früchten, Fruchtsauce,
dazu Ahornsirup

Die Nussigen  **7,30€**
Mit karamellisierten Nüssen,
Cerealien und Nuss-Nougat
Creme, dazu Ahornsirup

BRUSCHETTAS

Bruschetta Maximilian  **5,70€**
Frisch gebackenes Steinofen-Pizzabrot
mit Kräuteröl, marinierten Tomaten,
Basilikum, Rucola und
Grana Padano D.O.P.¹¹

Bruschetta di Bufala  **6,70€**
Frisch gebackenes Steinofen-Pizzabrot
mit Kräuteröl, Tomaten, Knoblauch,
Basilikum und gezupftem
Mozzarella di Bufala D.O.P.¹¹

EIER & Co

Unsere Eierspezialitäten bereiten wir mit Eiern
aus artgerechter, regionaler Tierhaltung für Sie
frisch zu.

Rührei mit Kräutern ¹¹ **5,70€**


Rührei mit Rucola, Tomate & Feta ^{3,9,11} **8,70€**

Alternativ kann das Rührei auch
durch veganes Rührei ersetzt werden **+1,00€**

Breakfast BOWL

Skyr¹¹, Bichermüsli-Mix, Nüsse &
Früchte der Saison  **6,70€**

SNACKS & Co

Maximilian Dipper  **7,30€**
Ofenfrisches Baguette mit 2erlei
Butter und einem Dip nach Wahl

Knoblauch Baguette  **5,70€**
Knuspriges, ofenfrisches Baguette mit
Knoblauch-Kräuteröl und einem Dip
nach Wahl

Gratinierter Feta ¹¹  **9,70€**
Mit Kräuterbutter, Kirschtomaten,
Antipastigemüse, milde Pfefferonen &
ofenfrischem Baguette

Falafel Bällchen  **6,70€**
Mit ofenfrischem Fladenbrot und
Hummus

Ofenkartoffel ¹¹  **8,70€**
Mit Kräuterschmand und Salat



SUPPEN & CURRYS

Thai Curry (Bowl) ⁹   **12,30€**

Frisches, gebratenes Gemüse mit scharfen asiatischen Gewürzen und Kokosmilch, dazu Basmati Reis

Mit Süßkartoffel-Würfel  **15,70€**

Fruchtige Tomatensuppe  **5,70€**

Aus sonnengereiften San Marzano Tomaten, mit mediterranen Kräutern abgeschmeckt, serviert mit Brot

Rote Linsensuppe (Bowl)   **6,70€**

Pikante Linsensuppe, mit orientalischen Gewürzen, Kräuterschmand¹¹ und Fladenbrot

AUS UNSERER FRITTENKÜCHE

Fritten "Maxi Style"  **6,70€**

mit Frittensauce, rote Zwiebeln, milde Peperoni und Blattpetersilie

Fritten "Tartufo"  **9,70€**

Unsere Maxi Fritten mit Trüffelsauce, Frühlingszwiebeln, Grana Padano D.O.P. und frischem Trüffel

Pommes Frites  **5,30€**

1/2 Kilo im Frittenkorb

Potato Twister  **6,30€**

1/2 Kilo im Frittenkorb

Sweet Potato Fries ³  **7,30€**

1/2 Kilo im Frittenkorb

 scharf

 sehr scharf

 vegetarisch

 vegan



FLEISCHLOS & mehr

"Unsere Veganen Jungs"

Der Klassiker Currywurst mal anders...
vegane Bratwurst mit fruchtig, pikanter
Currysauce, dazu Pommes Frites

12,70€

Schnitzel Wiener Art

Vegetarisches Schnitzel in knuspriger
Panade mit Pommes Frites und Zitrone

15,70€



BURGERLIEBE OHNE FLEISCH

All unsere Burger bieten wir auch mit einem **Raw Meat Patty vom Vegetarian Butcher** an, sodass auch unsere vegetarischen und veganen Gäste voll auf ihre Kosten kommen!
Unsere Burger-Highlights:

Hamburger

Saftiges vegetarisches Raw Meat Patty mit roten Zwiebeln, Tomate, Gurke, Römersalat & Maximilian Burger Sauce

11,70€

Veggie Burger

Burgerpatty aus gegrilltem mediterranem Mittelmeeergemüse, Rucola, Tomate, Mozzarella di Bufala D.O.P. & San Marzano D.O.P. & Pesto Rosso

11,30€

Falafel Burger

Orientalische Aromen durch unsere Falafel Bällchen, Römersalat, Tomate, Avocado Creme & Maximilian Burger Sauce

10,70€



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™

SALATE

Maximilian House Salad

Verschiedene Blattsalate der Saison mit Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Möhren, Radieschen und frischen Kräutern

9,70€

Greek Salad ^{11,12}

Griechischer Bauernsalat angemacht mit Kräutervinaigrette, roten Zwiebeln, Fetakäse, Oliven, Tomate, Gurke, Paprika und Pfefferonen

14,70€

Italy Salad ¹¹

Gemischte Saisonsalate und Rucola mit Balsamico-Dressing, Kirschtomaten, Basilikum, Grana Padano D.O.P., dazu gebackener Mozzarella di Bufala D.O.P.

15,30€

FLAMMKUCHEN

Grillgemüse ¹¹

Crème fraîche, Grillgemüse, Mozzarella

9,70€

PIZZA

Margherita ¹¹

San Marzano Tomate, Mozzarella

9,70€

Verdura ¹¹

San Marzano Tomate, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Knoblauch

11,70€

We Love Cheese ^{3,11}

San Marzano Tomate, Mozzarella, Feta, Cheddar, Grana Padano D.O.P.

12,70€

PIZZAROLLS

Margherita ¹¹

Tomate, Mozzarella

5,70€

Spinachi ¹¹

Tomate, Mozzarella, Spinat

6,30€

PASTA

Verdura (Penne) ^{11,12}

Mediterranes Gemüse in fruchtiger San Marzano D.O.P. Tomatensauce und gezupftem Mozzarella di Bufala D.O.P.

13,70€

Aglio, olio e peperoncini (Spaghetti) ¹¹ 9,70€

In Olivenöl geschwenkt mit frischem Knoblauch, Chili, Kirschtomaten und Petersilie, serviert mit Grana Padano D.O.P.¹¹

DESSERT

Crème Brûlée ¹¹

Vanille Crème mit knusprig karamellisiertem Rohrzucker

5,70€

Fondant au Chocolat ¹¹

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu Pistazien Eis¹¹

7,70€

Hausgemachtes Tiramisu ^{11,12}

Mascarpone, Biskuit, Amaretto, Espresso, Kakao

5,70€

Tiroler Apfelstrudel ¹¹

Warmer Strudel aus frischen Äpfeln, mit Zimt und Rosinen verfeinert. Wahlweise mit Vanillesauce^{3,11} oder Vanille Eis¹¹

5,70€

Crêpes ¹¹

Französische Süßspeise, serviert mit Puderzucker

gefüllt mit Nuss-Nougat Creme ¹¹

6,70€

mit Vanilleeis & Schokoladensauce ¹¹

7,70€

mit Zimt & Zucker

5,70€

Portion Sahne ¹¹

0,50€



FLEISCH, FISCH & mehr

„Unsere Dortmunder Jungs“¹⁰

Der Klassiker mal anders...

Zwei Bärlauchbratwürste mit fruchtiger Currysauce, dazu Pommes Frites

11,70€

Schnitzel Wiener Art¹¹

Schweinerücken in knuspriger Panade mit Pommes Frites und Zitrone

15,70€

Schnitzel Wald & Wiese^{11,12}

Schweinerücken in knuspriger Panade mit Waldpilzen in Rahmsauce, dazu Pommes Frites

17,70€

Schnitzel Berg & Tal^{3,8,9,11}

Schweinerücken in knuspriger Panade auf Kartoffelrösti, mit Bacon, Preiselbeeren und Käse überbacken

18,70€

Schnitzel Holzfäller Art^{3,8,9,11}

Schweinerücken in knuspriger Panade mit Bacon, Schmorzwiebeln, Spiegelei, dazu Pommes Frites

18,70€

Hähnchen vom Lavasteingrill¹¹

Hähnchenbrust, auf dem Lavastein gegrillt, dazu Grillgemüse und knuspriges Knoblauch-Baguette

15,70€

Rumpsteak

Garstufen:

Medium Rare / Medium / Medium Well

Unser Klassiker aus regionaler Tierhaltung im Sauerland. Dazu servieren wir Kräuterbutter, eine Beilage und Sauce nach Wahl

200gr Ladies Cut

23,70€

400gr Gentlemen Cut

29,70€

Lachs „Teriyaki Style“

18,70€

Gegrilltes Lachsfilet, mit asiatischen Aromen, Gemüse und Basmati-Reis

Scampi vom Grill

19,70€

Im Olivenöl und Knoblauch geschwenkte Garnelen, Gemüsestreifen und Kirschtomaten, serviert mit ofenfrischem Brot und 2 Dips nach Wahl

Rösti Lachs¹¹

16,70€

Knusprige Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs, serviert mit unserem Honig-Senf Dip und Kräuterschmand

Unsere Schnitzel gibt es wahlweise auch als Puten (+ 1,00€) – oder vegetarisches Schnitzel.

BEILAGEN

Pommes Frites 	3,70€
Potato Twister 	4,70€
Sweet Potato Fries ³ 	5,70€
Ofenkartoffel mit Sauerrahm ¹¹ 	4,70€
Mediterranes Grillgemüse 	4,70€
Basmati Reis 	3,70€
Beilagensalat 	4,30€
Kl. Caesar Salad ¹¹	4,70€
Knoblauch-Baguette 	4,30€
Cole Slaw ^{11,12} 	4,30€

SAUCEN

Pilzrahmsauce ^{11,12}	2,70€
Pfeffersauce ^{11,12}	2,70€
Smokey BBQ Sauce 	2,70€
Sambalsauce ¹¹ 	2,70€
Kräuterbutter 	1,70€

Zusatzstoffe

- | | |
|--|---|
| 1) koffeinhaltig | 7) Geschmacksverstärker |
| 2) Chinin | 8) Konservierungsstoffe |
| 3) Farbstoff | 9) Antioxidationsmittel |
| 4) Süßungsmittel | 10) Phosphat |
| 5) Nährwertangaben je 100 ml:
Brennwert <1,0kJ (<0,25kcal), Eiweiß
<0,1g Kohlenhydrate <0,1g Fett 0g | 11) Milchweiß |
| 6) Süßungsmittel | 12) Sulfite |
| | 13) geschwärzt |
| | 14) Alkohol
Brennwert <1,0kJ (<0,25kcal), Eiweiß |

Allergene & Unverträglichkeiten

Die besondere Aufmerksamkeit gilt unseren Gästen mit Allergien. Um bereits im Vorfeld gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, möchten wir euch darum bitten, uns über eure Unverträglichkeiten zu informieren. Selbstverständlich werden wir euch über mögliche Allergene bzw. Zusatzstoffe in unseren Produkten informieren. Für Fragen steht euch unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.





KINDERGERICHTE

(Nur für Kinder bis 12 Jahre)

Spaghetti Napoli 	4,70€	Cheeseburger „Maxi“ ¹¹	5,70€
Klassisch mit Tomatensauce		Kleines Rindfleischpatty mit Goudakäse, Tomate, Gurke, Salat & Maximilian Burger Sauce, dazu Pommes Frites	
Spaghetti Bolognese ¹²	5,30€	Currywurst „Maxi“	5,30€
in Tomaten-Hackfleisch Sauce (Rind)		Mit Pommes Frites	
Gold Nuggets ¹¹	4,70€	Kleine Portion Pommes 	3,70€
Kleine Portion Chicken Nuggets mit Pommes Frites		Kleine Portion Potato Twister ³ 	4,70€
Pizza Piccola ¹¹ 	5,30€	Kleine Portion Sweet Potato Fries 	5,70€
kleine Pizza Magherita (wahlweise mit Belag)			

DESSERT

Crème Brûlée ¹¹	5,70€	Crêpes ¹¹	
Vanille Crème mit knusprig karamellisiertem Rohrzucker		Französische Süßspeise, serviert mit Puderzucker	
Fondant au Chocolat ¹¹	7,70€	gefüllt mit Nuss-Nougat Creme ¹¹	6,70€
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu Pistazien Eis		mit Vanilleeis & Schokoladensauce ¹¹	7,70€
Tiramisu ^{1, 11, 12}	5,70€	mit Zimt & Zucker	5,70€
Mascarpone, Biskuit, Amaretto, Espresso, Kakao		Portion Sahne ¹¹	0,50€
Tiroler Apfelstrudel ¹¹	5,70€		
Warmer Strudel aus frischen Äpfeln, mit Zimt und Rosinen verfeinert. Wahlweise mit Vanillesauce ^{3,11} oder Vanille Eis ¹¹			

KUCHEN & TORTEN

Für unser aktuelles Kuchenangebot, fragt bitte unser Servicepersonal oder schaut einfach selbst in unsere Kuchenauslage am Eingang.

KAFFEE & SCHOKOLADE

**Flavour: Verpasst eurem
Heißgetränk die persönliche Note.
Geschmacksrichtungen: Haselnuss, Karamell,
Amaretto, Vanille, Kokos und Mandel**

**Alle Heißgetränke auf Wunsch
mit Hafermilch** **+ 0,50€**

Kaffee Crème¹ **3,30€**
Frisch gemahlen und gebrüht mit feiner Crème

Kaffee Crème (Große Tasse)¹ **4,20€**
Frisch gemahlen und gebrüht mit feiner Crème

Flat White^{1,11} **4,20€**
Doppelter Espresso mit feiner
aufgeschäumter Milch

Cappuccino^{1,11} **3,70€**
Klassisch mit aufgeschäumter Milch

Cappuccino „German Style“^{1,11} **3,80€**
Mit aufgeschäumter Milch und Sahnehaube

Espresso¹ **2,20€**
Klein, stark, schwarz

Espresso doppio¹ **3,70€**
Doppelt, stark, schwarz

Espresso macchiato^{1,11} **3,00€**
Kleiner Starker mit aufgeschäumter Milch

Milchkaffee^{1,11} **4,50€**
Mit extra viel Milch

Latte macchiato^{1,11} **4,20€**
Italienischer Etagenkaffee im Glas

Heisse Schokolade¹¹ **3,70€**
Azuco Trinkschokolade Vollmich, Weiss
oder Dunkel

Heisse Schokolade mit Sahne¹¹ **4,20€**
Azuco Trinkschokolade Vollmich, Weiss
oder Dunkel

HOT SPECIALS

Irish Coffee^{1,3,11} **6,70€**
Kaffee mit 4cl Irish Whiskey und Sahne

Lumumba^{3,7,9,11} **6,30€**
Azuco Vollmilchschokolade mit
2cl braunem Rum und Sahne

Tee mit Rum³ **5,70€**
Schwarzer Tee mit 2cl braunem Rum

Grog³ **5,70€**
Heißes Wasser mit 4cl braunem Rum

Latte Baileys^{1,3,11} **6,30€**
Latte Macchiato mit 2cl Baileys

Amaretto Chocolate^{3,7,9,11} **6,30€**
Azuco Vollmilchschokolade mit
2cl Amaretto und Sahne



HOT SPECIALS ALKOHOLFREI

Flavour ^{3,9} + 0,70€

Verpasst eurem Heißgetränk die persönliche Note. Geschmacksrichtungen:

Haselnuss, Karamell, Amaretto, Vanille, Kokos und Mandel

Choccolino ^{1,7,11} 4,80€

Azucó Vollmilchschokolade, Espresso und Sahne

Torino ^{1,7,11} 4,70€

Azucó Vollmilchschokolade, Espresso und aufgeschäumte Milch

Coconut Kiss – exotisch sweet ^{3,7,9,11} 4,30€

Azucó weiße Schokolade mit Kokossirup und Sahne

Heiße Zitrone 3,10€

Vitamin C in heißer Variante

Chai Latte ¹¹ 4,20€

Aromatischer Assam-Tee, mit dem fein-würzigen Aroma indischer Kräuter und Gewürze.

Matcha Latte ¹¹ 4,20€

Aromatischer, gemahlener Grüntee mit aufgeschäumter Milch

TEE

Darjeeling

Feinste Gewächse aus den indischen Teegärten des Hochlandes von Darjeeling. Blumiges, intensives Aroma.

3,40€

Earl Grey

Der Klassiker der aromatisierten Tees, für den individuellen Anspruch aus dem Aroma der Bergamotte-Frucht.

3,40€

Weißer Tee

Seinen tropischen Charakter verdankt dieser Keo aus weißem und grünem Tee einem süßen Geheimnis: Spritzige Ananas und edle Papaya wurden kandiert und intensivieren dadurch das frisch-fruchtige Exotikerlebnis.

3,40€

Grüner Tee

Erlesener unfermentierter Tee aus dem Mutterland des Tees: China. Duftig-frischer Geschmack. Hohe Bekömmlichkeit.

3,40€

Pfefferminz

Anregend, erfrischend und bekömmlich.

3,40€

Frischer Ingwer - Orangen Tee

Scheiben von Ingwer und Orangen heiß aufgebrüht.

4,70€

Frischer Minztee

Frische marokkanische Minze, heiß aufgebrüht.

4,10€

Kamille

Mild und wohltuend - als Heißgetränk ein bekanntes Hausmittel.

3,40€

Friesentee

Typische traditionelle friesische Art, kräftig-aromatischer schwarzer Tee, der nur darauf wartet mit Milch und Kandis verfeinert zu werden

3,40€

Oranuja

Fruchtig, fruchtiger, Keo: Prall gefüllt mit frischen Orangen- und Maracuja-Aromen. Die Hibiskusblüte spendiert dazu ein leuchtendes Rubinrot.

3,40€

Roiboos Karamell

Südafrikanischer Rooibos abgerundet, mit feinem Sahne-Karamell-Aroma. Ein Tee, der durch seinen weichen Geschmack mit einer leicht würzigen Note besticht.

3,40€

Roiboos Vanille

Südafrikanischer Rooibos abgerundet mit feinem Vanillearoma - eine sehr harmonische Verbindung.

3,40€

Waldbeere

Schon sein Duft erinnert an einen Spaziergang durch sonnendurchflutete Waldlichtungen - genauso schmeckt auch der aromatische Mix aus Brombeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren.

3,40€

Für weitere Teesorten fragt bitte unser Servicepersonal.



BIERE

VOM FASS

Dortmunder Kronen Pilsener

Das hellgoldene klassisch würzige Pilsner von höchster Qualität und einzigartiger Brautradition seit 1430. Dortmunder Kronen Pilsener aus dem Herzen Dortmunds und der ältesten Brauerei Westfalens.

0,3 l 3,70€
0,5 l 5,70€

Dortmunder Kronen Export

Kräftig goldfarben, entwickeln sich starke Malzaromenn am Gaumen, gefolgt von einer feinen Bittere.

0,3 l 3,70€
0,5 l 5,70€

Brinkhoff's No. 1

Ein Bier wie sein Revier: Gebraut nach der Rezeptur seines ersten Braumeisters Fritz Brinkhoff, ist das ehrliche Premium-Pilsener zugleich fein-spritzig und harmonisch-vollmundig im Charakter.

0,3 l 3,70€
0,5 l 5,70€

Hövels Original

Die rotgoldene Bierspezialität aus vier Edelmalzen und bestem Hopfen offenbart eine einzigartige Aromenvielfalt. Die unvergleichliche obergärige Kreation lädt dazu ein mit allen Sinnen zu genießen.

0,3 l 3,90€
0,5 l 5,90€

Schlösser Alt

Das frisch-würzige Original ist mit feinen Röstaromen, kräftiger Getreidenote und leichter Hopfenbittere der genussvollste Botschafter Düsseldorfer Lebensfreude.

0,3 l 3,70€
0,5 l 5,70€

Allgäuer Büble EdelWEISSbier

Das golden schimmernde naturtrübe Hefeweizen mit einem zarten Hopfenaroma.

0,3 l 3,90€
0,5 l 5,90€

Für unsere saisonalen Fassbiere fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.
Alle Fassbiere sind auch als Stösschen oder Pitcher erhältlich.

Stösschen

Nur an der Bar.

0,1 l 1,70€

Pitcher - für Freunde

1,5 l 15,70€



Sport Live!

Aktuelle Sportübertragungen
zeigen wir auf unseren
Großbildeinwänden und TVs!





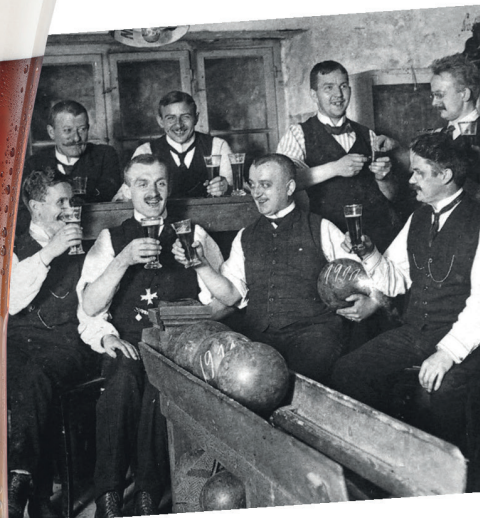
FLASCHENBIERE

& Vermischtes

Altbierbowle Mit Beeren und Grenadine.	0,3 l	4,30€
Schöffelhofer Grapefruit	0,33 l	4,30€
Allgäuer Büble EdelWEISSbier ALKOHOLFREI	0,5 l	5,90€
Brinkhoff's Alk.0,0frei ALKOHOLFREI	0,33 l	3,70€
Clausthaler Naturradler ALKOHOLFREI	0,33 l	3,70€
Braumeister Kraftmalz	0,33 l	3,70€

FOLLOWER HIEß FRÜHER, MAN FOLGTE EINANDER IN DIE KNEIPE.

DAS ROTE GOLD AUS DORTMUND



BRAUEN IN DORTMUND Früher und Heute

Die **Dortmunder Brautradition** geht weit zurück ins frühe Mittelalter. Dortmund war **lange Zeit Europas Bierstadt Nr. 1** und ist noch heute rund um den Erdball für sein Bier bekannt.

Doch wissen Sie, wie ein Dortmunder Bier gebraut wird? Machen Sie einen Ausflug in die Brauereigeschichte Dortmunds, erleben Sie historisches und modernes Brauwesen und stellen Sie Ihren Geschmackssinn unter Beweis - bei einer großen Verkostung im Brauerei-Erlebnis.

Infos auf www.brauereierlebnis-dortmund.de

Das Maximilian serviert neben **Traditionsmarken aus unserer Heimatstadt** natürlich auch **überregionale und internationale Biersorten.**

WASSER

Tafelwasser	0,3 l	2,70€
	0,5 l	3,90€
	Karaffe 1,0 l	6,30€
Selters Mineralwasser Classic	0,25 l Fl.	3,10€
	0,75 l Fl.	7,30€
Selters Naturell	0,25 l Fl.	3,10€
	0,75 l Fl.	7,30€

SOFTDRINKS

Goldberg	0,3 l	3,70€
BITTER LEMON ^{2,10}	0,5 l	5,70€
Goldberg	0,3 l	3,70€
GINGER ALE ³	0,5 l	5,70€
Goldberg	0,3 l	3,70€
TONIC WATER ²	0,5 l	5,70€
VIO Bio Schorle	0,33 l Fl.	3,80€
Rhabarber, Johannisbeere		
Orangina ⁷	0,25 l Fl.	3,80€
Effect ^{1,3,5,7,10}	0,25 l Dose	3,80€
Red Bull ^{1,3,5,7,10}	0,25 l Dose	4,80€
Red Bull sugar free ^{1,3,4,5,6,7,10}	0,25 l Dose	4,80€
Bionade Holunder	0,33 l Fl.	3,70€

SÄFTE

Säfte	0,3 l	3,70€
Apfel naturtrüb, Orange, Ananas	0,5 l	5,70€
Nektare	0,3 l	3,70€
Banane, Kirsche, Maracuja, Schwaze Johannisbeere, Rhabarber, Cranberry	0,5 l	5,70€
Alle Säfte & Nektare als Schorle	0,3 l	3,30€
	0,5 l	5,30€
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	4,70€

PEPSI & Co.

Pepsi Cola ^{1,3}	0,3 l	3,30€
	0,5 l	5,30€
Pepsi Zero ^{1,3,4,5,6}	0,3 l	3,30€
	0,5 l	5,30€
Mirinda ^{3,9,10}	0,3 l	3,30€
	0,5 l	5,30€
Punica Apfelschorle ⁹	0,3 l	3,30€
	0,5 l	5,30€
7 UP ⁹	0,3 l	3,30€
	0,5 l	5,30€

Hausgemachte EISTEES & LIMONADEN

Eistee	0,4 l	5,30€
Zitrone, Pfirsich		
Zitrone-Limette Limo	0,4 l	5,30€
Waldfrucht Limo	0,4 l	5,30€
Mango- Erdbeer Limo	0,4 l	5,30€

WEISSWEINE

Maximilian Weiss, trocken¹² 0,1l 3,50€ / 0,2l 5,70€ / 0,75l Fl. 20,00€

Weinreich, Rheinhessen

Cuvée aus Riesling, Silvaner und Bacchus. Duft nach gelben Früchten, schöner Körper, ausgeglichenes mildes Säurespiel.

Maximilian Riesling, trocken¹² 0,1l 4,70€ / 0,2l 7,30€ / 0,75l Fl. 25,00€

Weingut Kallfels, Mosel

Feiner Riesling mit seiner klassischen Aromatik nach Honigmelone. Spritzig, saftig, leicht und erfrischend.

Riesling Kabinett, feinherb¹² 0,1l 4,90€ / 0,2l 7,70€ / 0,75l Fl. 26,00€

Weingut Kallfels, Mosel

Halbtrockener Riesling mit Noten von Steinobst. Spritzig und erfrischend.

Grauer Burgunder Gutswein, trocken¹² 0,1l 4,50€ / 0,2l 6,70€ / 0,75l Fl. 23,00€

Weingut, Jülg, Pfalz

Reife Frucht, saftig, nussig, körperreich

Lugana Bulgarini DOC, trocken¹² 0,1l 5,30€ / 0,2l 8,30€ / 0,75l Fl. 30,00€

Weingut Bulgarini, Italien

Strahlend hellgelb, Aromen von Pfirsichen, die durch Aprikose und Mandel unterstützt werden.

Chardonnay, trocken¹² 0,1l 4,30€ / 0,2l 6,30€ / 0,75l Fl. 22,00€

Caliterra, Colchagua, Chile

Fruchtbetonter Weißwein mit Aromen von Ananas und Grapefruit – im Holz ausgebaut.

Sauvignon blanc, trocken¹² 0,1l 4,30€ / 0,2l 6,30€ / 0,75l Fl. 22,00€

Caliterra, Colchagua, Chile

Expressiver Duft nach frisch geschnittenem Gras und tropischen Früchten.

Feine Säurestruktur und erfrischende Saftigkeit. Idealer Sommerwein!

ROSÉWEINE

Maximilian Rosé, trocken¹² 0,1l 3,50€ / 0,2l 5,70€ / 0,75l Fl. 20,00€

Weinreich, Rheinhessen

Unser Rosé besticht durch seine frische, leichte und natürliche Frucht. Dieser Cuvée aus Spätburgunder, Portugieser und Dornfelder ist der ideale Begleiter auf unserer Terasse.

Rosado Semi-Seco, halbtrocken¹² 0,1l 3,70€ / 0,2l 5,90€ / 0,75l Fl. 21,00€

Bodegas Alconde, Navarra, Spanien

Halbtrocken besticht er durch seine Intensität und Fruchtigkeit. Mit Aromen von Erdbeere und Pfirsich, säurearm.




MAXIMILIAN
CULT. RESERVE. BAR
REIMSCHEN


MAXIMILIAN
CULT. RESERVE. BAR
REIMSCHEN

ROTWEINE

Maximilian Rot, trocken¹² 0,1l 3,50€ / 0,2l 5,70€ / 0,75 l Fl. 20,00€
Weinreich, Rheinhessen

Cuvée mit Seele aus den Rebsorten Merlot, Dornfelder und Regent, würziger Duft mit viel Frische und knackigen Fruchtaromen, die an rote und schwarze Waldbeeren erinnern.

Herrigolia Tinto DOCa, trocken¹² 0,1l 4,50€ / 0,2l 6,70€ / 0,75 l Fl. 23,00€

El Mozo, Rioja, Spanien

Spanisches Kraftpaket, Vanille und dunkle Beeren bilden eine wunderbare Harmonie zwischen Stärke.

Tempranillo Semi-Dulce, halbtrocken¹² 0,1l 3,70€ / 0,2l 5,90€ / 0,75 l Fl. 21,00€

Bodegas Alconde, Navarra, Spanien

Fruchtig, frischer halbtrockener Wein mit dunkelroten Reflexen, intensives Kirscharoma - milde Süße trifft harmonische Säure.

Nero d'Avola IGT, trocken¹² 0,1l 3,70€ / 0,2l 5,90€ / 0,75 l Fl. 21,00€

Terre di Campo Sasso, Sicilia, Italien

Das schwarze Gold der Sonne! In der Nase reife Waldbeeren mit zart pfeffriger Würze. Am Gaumen Kirscharomen.

Montepulciano, trocken¹² 0,1l 4,30€ / 0,2l 6,30€ / 0,75 l Fl. 22,00€

Vigna Corvino, Abruzen, Italien

Dunkler, rubinroter Wein, in der Nase Noten von Pflaume, Kirsche und Wildkräuter.

Cabernet Sauvignon, trocken¹² 0,1l 4,30€ / 0,2l 6,30€ / 0,75 l Fl. 22,00€

Caliterra, Colchagua, Chile

Tiefes rubinrot, intensiver Duft nach Brombeere und dunklen Früchten, ein Hauch Trockenobst und Würze nach weißem Pfeffer und Paprika.

Merlot, trocken¹² 0,1l 4,30€ / 0,2l 6,30€ / 0,75 l Fl. 22,00€

Caliterra, Colchagua, Chile

Rubinroter Wein, inspiriert vom intensiven Duft nach Blumen. Im Bouquet dominieren Erdbeere und Kirsche, dazu gesellt sich ein Hauch von Zedern und Zimt.

CHAMPAGNER & Co.

Scavi & Ray Secco Frizzante¹² 0,1l 5,70€

Scavi & Ray 0,75 l Fl. 42,00€

Superiore D.O.C.G.¹²

Scavi & Ray Secco Frizzante auf Eis¹² 0,2l 7,70€

Aperol Spritz^{2,3,9,12} 0,2l 7,70€

Prosecco, Aperol, Orange, Soda

Maximilian Spritz^{2,3,9,12} 0,2l 7,70€

Canonita Aperitivo de Mallorca, Prosecco, Orange

Lillet Wildberry 0,2l 7,70€
Lillet Blanc, Wildberry Tonic, Beeren

Hugo¹² 0,2l 7,30€
Prosecco, Holunderblüte, Limette, Minze, Soda

Moët & Chandon Impèrial Brut¹² 0,75 l Fl. 95,00€

Moët & Chandon Rosé Impèrial¹² 0,75 l Fl. 125,00€

Moët & Chandon Ice Impèrial¹² 0,75 l Fl. 145,00€

COCKTAILS

Mojito ⁸ Weißer Rum, Limette, Lime Juice, Rohrzucker, Minze, Soda	9,80€	Turn off the Lights ^{3,8} Vodka, Rum, Tequila, Gin, Triple Sec, Zitrone, Grenadine, Maracuja	10,80€
Caipirinha ⁸ Cachaça, Limette, Lime Juice, Rohrzucker	8,80€	Touch Down Vodka, Apricot Brandy, Maracuja, Zitrone, Grenadine	12,80€
Cuba Libre ^{1,3,8} Weißer Rum, Limette, Cola	8,80€	Mai Tai ^{3,8} Jamaica Rum, Orange Curaçao, Mandel, Limette, Ananas, Orange Bitters	11,80€
Moscow Mule Vodka, Limette, Ginger Intense (weitere Mules auf Anfrage)	8,80€	Bahama Mama ³ Brauner und weißer Rum, Kokos, Orange, Ananas, Zitrone, Grenadine	11,80€
Le Gurk ^{3,7} Gin, Holunderblüte, Zitrone, naturtrüber Apfelsaft, Zuckersirup, Gurke	9,80€	Zombie ^{3,8} Rum, Overproof Rum, Apricot Brandy, Zitrone, Orange, Ananas, Grenadine	12,80€
Cosmopolitan ^{3,8} Vodka Citron, Cointreau, Cranberry, Grenadine, Limette	9,80€	Singapore Sling ^{3,9,10} Gin, Cherry Brandy, Orange Curaçao, Benedictine, Grenadine, Limette, Ananas, Cherry Bitters	11,80€
Frozen Strawberry Daiquiri Rum, Zitrone, Erdbeeren	10,80€	Piña Colada ¹¹ Rum, Kokos, Ananas, Sahne	10,80€
Tequila Sunrise Tequila, Zitrone, Orange, Grenadine	9,80€	Swimming Pool ¹¹ Vodka, Rum, Blue Curaçao, Kokos, Ananas, Sahne	10,80€
Maximilian ^{3,8} Vodka, Pfirsich, Amaretto, Lime Juice, Zitrone, Orange, Ananas, Grenadine	10,80€	Prince ^{3,11} Tequila, Licor 43, Kokos, Maracuja, Sahne	9,80€
Long Island Iced Tea ^{1,3,8} Vodka, Rum, Tequila, Gin, Triple Sec, Zitrone, Cola	12,80€	B52 4cl Shot ^{1,3,11} Baileys, Kaffelikör, Overproof Rum	5,80€
Sex On The Beach ^{3,8} Vodka, Rum, Cassis, Pfirsich, Orange, Maracuja, Ananas	11,80€	Fußfehler 4cl Shot ^{1,3,11} Baileys, Sambuca	5,30€
Vanilla Sky ^{3,8} Vodka, Erdbeere, Vanille, Limette, Zitrone, Cranberry, Maracuja	11,80€		



COCKTAILS ALKOHOLFREI

El Libre

Limette, Rohrzucker, Minze, Tonic Water

6,80€

Ipanema ^{3,7,9,10}

Lime Juice, Rohrzucker, Maracuja, Ginger Ale

6,80€

Beverly Hills ^{3,10}

Orange, Maracuja, Zitrone, Soda, Mango, Grenadine

6,80€

Fruit Punch

Frische Früchte, immer etwas anders

6,80€

Virgin Colada ^{3,9,11}

Basis: Ananassaft und Sahne

Flavour: Kokos, Erdbeere, Mango, Kirsche, Maracuja und Himbeere

6,80€

Wake Up ^{3,9}

Mango, Zitrone, Mandel, Maracuja, Ananas

6,80€

LONGDRINKS

4cl

9 Mile Vodka & Lemon ^{2,10}	7,70€
Jim Beam & Cola ^{1,3}	7,70€
Jack Daniel's & Cola ^{1,3}	9,30€
Johnnie Walker Black & Ginger Ale ³	10,30€
Barcadi Carta Blanca Rum & Cola ^{1,3}	7,70€
Havana 7 Jahre Rum & Cola ^{1,3}	10,30€
Bombay Sapphire Gin & Tonic ²	7,70€
Amaretto & Apfelsaft	7,70€
Campari & Orangensaft ^{2,3}	7,70€
Licor 43 & Milch ^{3,11}	7,70€
Batida de Côco & Kirsche	7,70€
9 Mile Vodka & Effekt ^{1,3,7,10}	8,30€
Jägermeister & Effekt ^{1,3,7,10}	8,30€
Mahiki Ananas	7,70€



SPIRITUOSEN

Aperitif

Martini Bianco ¹²	5 cl	4,70€
Campari ³	4 cl	5,70€
Pernod ³	4 cl	5,70€
Aperol ^{2,3,9}	4 cl	5,70€
Lillet Blanc ¹²	4 cl	5,70€

Gin & Wodka

Absolut Vodka	4 cl	7,30€
Grey Goose Vodka	4 cl	9,30€
Bombay Sapphire Gin	4 cl	5,70€
Tanqueray Gin	4 cl	7,30€
Hendrick's Gin	4 cl	9,30€

Rum & Whiskey

Bacardi Carta Blanca	4 cl	5,70€
Bacardi Carta Negra ³	4 cl	5,70€
Havana 7 Jahre ³	4 cl	8,30€
Jim Beam Bourbon ³	4 cl	5,70€
Jack Daniel's Tennessee Whiskey ³	4 cl	7,30€
Johnnie Walker Black Label ³	4 cl	8,30€

Cognac & CO.

Hennessy V.S.	2 cl	4,70€
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,70€
Osborne 103 ³	4 cl	5,70€
Osborne Veterano	4 cl	5,70€
Vecchia Romagna Brandy ³	4 cl	5,70€
Calvados zu Cognac & Co.	4 cl	5,70€

Digestif

Jose Cuervo Tequila Silver	2 cl	2,90€
Jose Cuervo Tequila Especial ³	2 cl	2,90€
Dortmunder Weizenkorn	2 cl	2,90€
Williams-Christ-Birne	2 cl	2,90€
Jägermeister	2 cl	2,90€
Ouzo of Plomari	2 cl	3,10€
Linie-Aquavit	2 cl	3,10€
Ramazotti Amaro ³	4 cl	5,70€
Averna Amaro ³	4 cl	5,70€
Grappa Nonino 41 ^{o 3}	2 cl	3,10€
Fernet Branca ³	4 cl	5,70€
Branca Menta ³	4 cl	5,70€

Liköre

Mahiki Cocos	4 cl	5,70€
Licor 43	4 cl	5,70€
Amaretto Disaronno	4 cl	5,70€
Bailey's ^{1,3,11}	4 cl	5,70€
Il Santo Sambuca	2 cl	2,90€
Dos Mas ³ Pink Shot, Mex Shot	2 cl	2,90€

Für weitere Spirituosen frag einfach unser Bar- oder Servicepersonal.

Folge uns auch auf Instagram,
um nichts zu verpassen



Du magst uns? Wir
freuen uns auf Deine
Google Bewertung!



Reservierungen & Anfragen

Tel. 0231 - 70 07 405
reservierung@maximilian-dortmund.de

Eine Liste der Allergene und
unsere englische Karte
direkt auf deinem Smartphone



Markt 10
44137 Dortmund

www.maximilian-dortmund.de

Alle Preise verstehen sich in Euro,
inkl. der gesetzlich geltenden MwSt. und inklusive Service.

Für Irrtümer und Fehler wird keine Haftung übernommen.
Stade Gaststätten GmbH | Betenstraße 3 - 5, 44137 Dortmund