



**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**<sup>a,c,d,g,h</sup>

Rührei<sup>ll</sup>, Schinken-Mett, Fischspezialitäten, Käsevariation, Schinkenspezialitäten, Braten-Aufschnitt, Konfitüre, Honig, Nuss-Nougat Creme, Birchermüsli-Mix<sup>ll</sup> mit Nüssen & Früchten, Pancakes, Butter<sup>ll</sup>, Brotkorb (Weizenbrötchen, Vollkornbrötchen, Roggenbrot, Croissant)

## Zum FRÜHSTÜCK

Frisch gepresster Orangensaft

Scavi & Ray

Secco Frizzante<sup>12,0</sup>

Ofenfrisches Croissant mit Butter<sup>ll,a,g</sup> 

# FRÜHSTÜCKEN im Café Maximilian

## Das Kleine <sup>11,a,c,g</sup>

Gekochtes Ei, Käse, Schinken, Konfitüre, Butter, Brotkorb (Weizenbrötchen, Roggenbrot) **wahlweise Rührei** <sup>11,c</sup>

## Das Süße <sup>11,a,g,h</sup>

Konfitüre, Honig & Nuss-Nougat Creme, Butter, Brotkorb (Weizenbrötchen, Croissant) **wahlweise Rührei** <sup>11,c</sup>

## Das Französische <sup>11,a,g</sup>

Käsevariation <sup>11</sup>, Konfitüre, Butter, Brotkorb (Baguette, Croissant) **wahlweise Rührei** <sup>11,c</sup>

## Das Mediterrane <sup>11,a,g</sup>

Prosciutto Crudo, ital. Salami, Frischkäse <sup>11</sup>, Tomate-Mozzarella <sup>11</sup>, Oliven, Butter, Brotkorb (Weizenbrötchen, Baguette) **wahlweise Rührei** <sup>11,c</sup>

## Die Ruhrpottplatte <sup>11,a,c,g</sup>

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

## 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. Wahlweise dazu Brot <sup>a</sup> oder Weizenbrötchen <sup>a</sup>

### Rührei mit Kräutern <sup>11,c</sup>

### Rührei mit Speck & Zwiebeln <sup>8,9,11,c</sup>

### Rührei mit Kochschinken & Kräutern <sup>11,c</sup>

### Rührei mit Rucola, Tomate & Feta <sup>11,c</sup>

### Rührei mit Lachs & Nordsekrabben <sup>11,b,c,d</sup>

## Das Englische <sup>a,g</sup>

Spiegeleier, Baked Beans, Würstchen, Bacon <sup>8,9,10</sup>, gegrillte Tomate & Champignons, Butter <sup>11</sup>, Brotkorb (Weizenbrötchen, Baguette)

## Das Maximilian's <sup>a,c,d,g,h</sup>

Rührei <sup>11</sup>, Schinken-Mett, Fischspezialitäten, Käsevariation, Schinkenspezialitäten, Aufschnitt, Konfitüre, Honig, Nuss-Nougat Creme, Birchermüsli-Mix <sup>11</sup> mit Nüssen & Früchten, Butter <sup>11</sup>, Brotkorb (Weizenbrötchen, Vollkornbrötchen, Roggenbrot, Croissant)

## American PANCAKES

### Der Klassiker <sup>11,a,c,g</sup>

Mit Butter und Ahornsirup

### Die Fruchtigen <sup>11,a,c,g</sup>

Mit frischen Früchten, Fruchtsauce, dazu Ahornsirup


### Die Nussigen <sup>11,a,c,g,h</sup>

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

## Breakfast BOWL <sup>a,g,h</sup>

Skyr <sup>11</sup>, Bichermüsli-Mix, Nüsse & Früchte der Saison 

## Belegtes BRÖTCHEN

Wurst-, Schinken, Mett, Geflügel- und Käsespezialitäten <sup>11</sup>, oder Konfitüren nach Wahl, mit Garnitur <sup>a</sup> 



## BRUSCHETTA

### **Bruschetta Maximilian** <sup>It,ag</sup>

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

### **Bruschetta di Bufala** <sup>It,ag</sup>

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

### **Bruschetta di Parma** <sup>It,ag</sup>

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

# SNACKS & Co

## Maximilian Dipper <sup>a,g</sup>

Ofenfrisches Baguette mit 2erlei Butter<sup>1</sup> und einem Dip nach Wahl

## Knoblauch Baguette <sup>a,g</sup>

Knuspriges, ofenfrisches Baguette mit Knoblauch-Kräuteröl und einem Dip nach Wahl

## Gratinierter Feta <sup>1,g</sup>

Mit Kräuterbutter, Kirschtomaten, Antipastigemüse, milde Pfefferonen & ofenfrischem Baguette <sup>a</sup>

## Gambas al ajillo <sup>b</sup>

Gegrillte Garnelen in Knoblauch-Olivenöl mit Kirschtomaten & ofenfrischem Baguette <sup>a</sup>

## Ofenkartoffel <sup>1,g</sup>

Mit Kräuterschmand und Salat

Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Kräuterschmand

## Chicken Wings <sup>8</sup>

Hausgemachte Chicken Wings, würzig-scharf mariniert, dazu Potato Twister und unsere smoky BBQ Sauce


## Chicken Nuggets <sup>8,11,a,g</sup>

Goldgelb gebackene Hähnchen Nuggets mit Potato Twisters und unserem Sweet-Chili Dip

# Thai CURRY

## Thai Curry (Bowl) <sup>9</sup>

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

Mit Süßkartoffel-Würfeln 

Mit Hähnchenstreifen

Mit Rinderstreifen

Mit Garnelen <sup>b</sup>

## Chili con Carne (Bowl) <sup>11,12,a,g,i</sup>

Der Tex-Mex Klassiker aus reinem Rindfleisch mit Bohnen, Mais, Paprika und Jalapeños, serviert mit Kräuterschmand<sup>11</sup> und ofenfrischem Brot

# SUPPEN



## Fruchtige Tomatensuppe

Aus sonnengereifeten San Marzano Tomaten, mit mediterranen Kräutern abgeschmeckt, serviert mit Brot <sup>a</sup>


## Rote Linsensuppe (Bowl) <sup>g,n</sup>

Pikante Linsensuppe, mit orientalischen Gewürzen, Kräuterschmand<sup>11</sup> und Fladenbrot <sup>a</sup>

 scharf

  sehr scharf

 vegetarisch

 vegan

# SALATE

Wir servieren alle Salate mit Brot <sup>a</sup> und Dressing nach

Wahl. <sup>\*\*c,\*g,j\*\*\*,o</sup>

## Unsere Dressings:

Joghurt <sup>11,12</sup>, Balsamico <sup>12</sup>, Caesars Dressing <sup>11,12</sup>, Kräutervinaigrette oder Balsamico <sup>12</sup> & Olivenöl am Tisch zum selber mixen

## Thai Salad <sup>12,a,c,g,o</sup>

Pikanter Salat mit asiatischen Aromen, Hähnchenstreifen, Rohkost, Reismudeln, Mango, geröstete Erdnüsse & Koriander

## Maximilian House Salad

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

## Caesar Salad <sup>11,12,a,d</sup>

Römersalat angemacht in unserem Caesars Dressing mit Brotcroutons, Kirschtomaten und Grana Padano D.O.P.

## Greek Salad <sup>11,12,g,o</sup>

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

## Italy Salad <sup>11,g</sup>

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

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

## Wähle dazu:

Grana Padano D.O.P. <sup>11,g</sup>

Fetakäse <sup>11,g</sup>

Gezupfter Mozzarella di Bufala D.O.P. <sup>11,g</sup>

Gebackener Mozzarella di Bufala D.O.P. <sup>11,a,g</sup>

Gebratene Hähnchenbruststreifen

Rinderstreifen vom Lavasteingrill

Gegrillte Garnelen <sup>b</sup>

Krosser Bacon <sup>8,9</sup>

Thunfisch <sup>d</sup>

Geräucherter Lachs <sup>d</sup>

Hart gekochtes Ei <sup>c</sup>

# AUS UNSERER FRITTENKÜCHE

## Fritten "Maxi Style" 🌿

mit Frittensauce, rote Zwiebeln milde Peperoni und Blatt Petersilie

## Fritten "For the Champions" <sup>11, 12, a, g, i</sup>

mit Champignon-Rahmsauce & Käse

## Fritten "Chili Cheese" <sup>11</sup>

mit Chili con Carne, Kräuterschmand & Käse

## Fritten "Pulled Pork" <sup>11</sup>

mit zartem Pulled Pork, Cole Slaw, rote Zwiebeln & BBQ Sauce

## Fritten "Tartufo" 🌿

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

## Pommes Frites 🌿

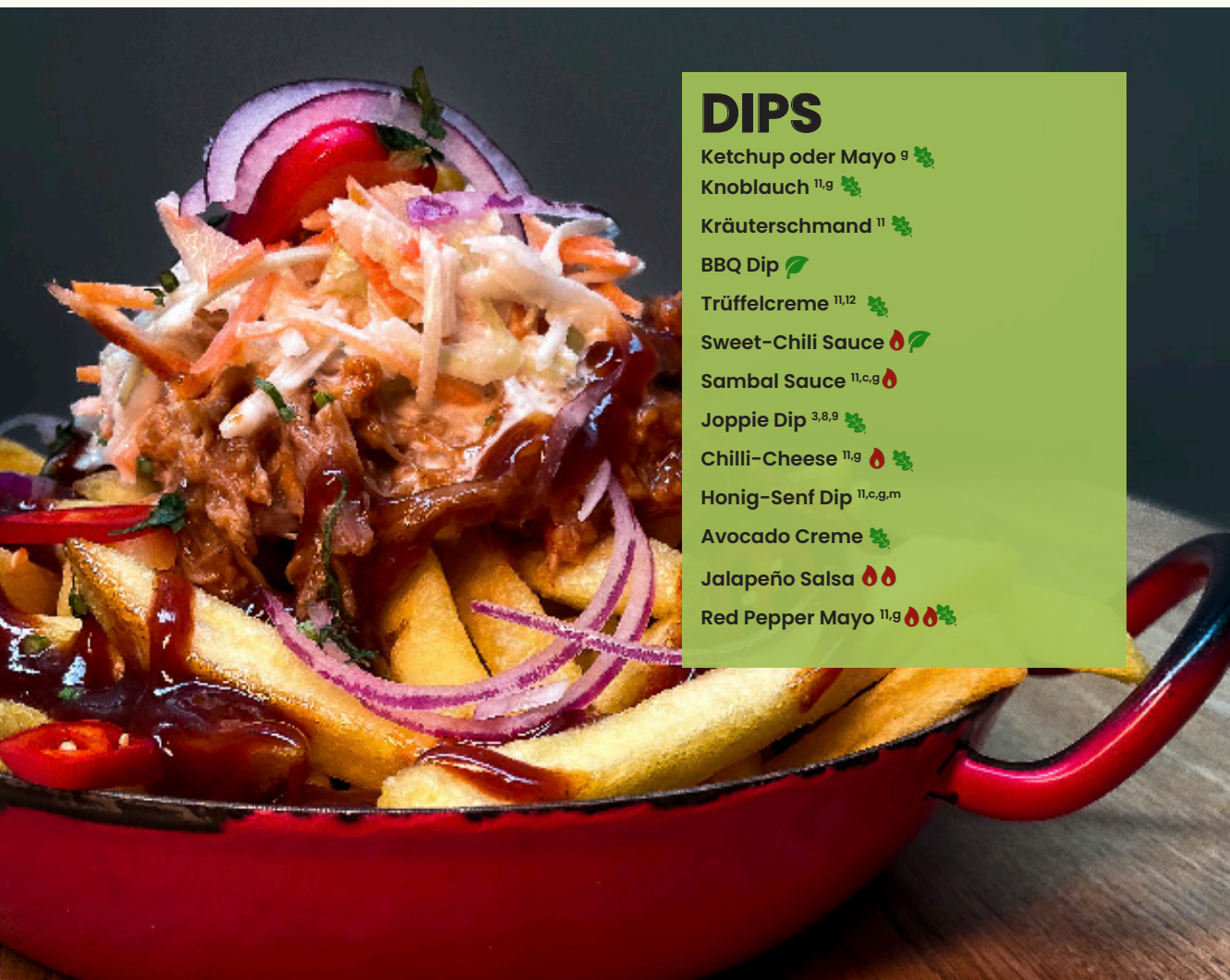
1/2 Kilo im Frittenkorb

## Potato Twister 🌿

1/2 Kilo im Frittenkorb

## Sweet Potato Fries <sup>3</sup> 🌿

1/2 Kilo im Frittenkorb



## DIPS

Ketchup oder Mayo <sup>9</sup> 🌿

Knoblauch <sup>11, g</sup> 🌿

Kräuterschmand <sup>11</sup> 🌿

BBQ Dip 🌿

Trüffelcreme <sup>11, 12</sup> 🌿

Sweet-Chili Sauce 🔥 🌿

Sambal Sauce <sup>11, c, g</sup> 🔥

Joppie Dip <sup>3, 8, 9</sup> 🌿

Chilli-Cheese <sup>11, g</sup> 🔥 🌿

Honig-Senf Dip <sup>11, c, g, m</sup>

Avocado Creme 🌿

Jalapeño Salsa 🔥 🔥

Red Pepper Mayo <sup>11, g</sup> 🔥 🔥 🌿

# BURGER

Unsere Burger werden mit einem kross-luftigen Brioche Brötchen<sup>11</sup> zubereitet. Wer es mag, kann jeden unserer Burger auch als low carb Variante ohne Brötchen erhalten.

Regular

Giant XXL  
(2 Pattys)

## Hamburger <sup>a</sup>

Saftiges, gegrilltes Rindfleisch mit roten Zwiebeln, Tomate, Gurke, Römersalat & Maximilian Burger Sauce

## Cheeseburger <sup>3,11,a,g</sup>

Saftiges, gegrilltes Rindfleisch getoppt mit schmelzendem Cheddarkäse, roten Zwiebeln, Tomate, Gurke, Römersalat & Maximilian Burger Sauce

## Hot Burger <sup>a</sup>

Saftiges, gegrilltes Rindfleisch und Jalapeños mit Zwiebeln, Tomate, Gurke, Römersalat & unserer feurigen Jalapeño-Salsa

## BBQ Burger <sup>8,9,a</sup>

Saftiges, gegrilltes Rindfleisch getoppt mit krossem Bacon, Zwiebeln, Tomate, Gurke, Römersalat & unserer smoky BBQ Sauce

## Maximilian Signature Burger <sup>3,8,9,11,a,c,g</sup>

Saftiges, gegrilltes Rindfleisch getoppt von einem Spiegelei, schmelzendem Cheddarkäse, Bacon, Zwiebeln, Tomate, Gurke, Römersalat & Maximilian Burger Sauce

## Spicy Mexican Burger <sup>3,11,12,a,g</sup>

Saftige, gebackene Hähnchenbrust in Knusperpanade, schmelzendem Cheddarkäse, Bacon, Chimichurri, Römersalat & Red Pepper Mayo

## Big Western Burger <sup>3,8,9,11,a,g</sup>

Saftiges, gegrilltes Rindfleisch getoppt mit schmelzendem Cheddarkäse und krossem Bacon, frittierten Zwiebelringen, Tomate, Gurke, Römersalat & unserer smoky BBQ Sauce

## BBQ Pulled Pork Burger <sup>8,11,a,g</sup>

Zart gesmoktes Schweinefleisch mit Römersalat, Tomate, Gurke, Cole-Slaw & smoky BBQ Sauce

Regular

### Crunchy Chicken Burger <sup>8,a</sup>

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

### Veggie Burger <sup>11,a,g</sup>

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



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

## Pimp your Burger

Burger Patty extra

Bacon extra <sup>8,9</sup>

Cheddar extra <sup>11,g</sup> 

Spiegelei extra <sup>o</sup> 

Schmorzwiebeln 

Vegetarian Butcher Raw NoMeat 

Vegetarian Butcher Raw NoChicken 

## Burgerbeilagen

Pommes Frites 

Potato Twister 

Sweet Potato Fries <sup>3</sup> 

Kartoffelrösti 

Ofenkartoffel mit Sauerrahm <sup>11,g</sup> 



Beilagensalat 


Kleiner Caesars Salad <sup>11,a,c,d,g,o</sup> 


Zwiebelringe <sup>11,a,g</sup> 

Cole Slaw <sup>11,12,g,o</sup> 

 scharf

  sehr scharf

 vegetarisch

 vegan

# THE BEAST XXL

3,8,9,11,a,c,g

Traut ihr euch?

## für 8-10 Personen

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

Nur auf 24h Vorbestellung.



# FLAMMKUCHEN

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

## Elsässer Art <sup>8,9,11,a,g</sup>

Crème fraîche, Speck, rote Zwiebeln

## Lachs <sup>11,a,d,g</sup>

Crème fraîche, geräucherter Lachs, Kirschtomaten

## Mediterran <sup>11,a,g</sup>

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

## Grillgemüse <sup>11,a,g</sup>

Crème fraîche, Grillgemüse, Mozzarella

## Verdura <sup>11,a,g</sup>

San Marzano Tomate, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Knoblauch

## Hawaii <sup>11,a,g</sup>

San Marzano Tomate, Mozzarella, Schinken, Ananas

## We Love Cheese <sup>3,11,a,g</sup>

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

## Gamberi e Spinaci <sup>11,a,b,g</sup>

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

## Western BBQ <sup>11,a,g</sup>

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

## Calzone Speciale <sup>11,a,g</sup>

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

## Diavolo <sup>11,a,g</sup>

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

## Extra Belag

## Wahlweise mit

**Mozzarella di Bufala D.O.P.** <sup>11,g</sup>

# PIZZA

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

## Margherita <sup>11,a,g</sup>

San Marzano Tomate, Mozzarella

## Salame <sup>11,a,g</sup>

San Marzano Tomate, Mozzarella, Salami



## Prosciutto e Funghi <sup>11,a,g</sup>


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


## Tonno e Cipolla <sup>11,a,d,g</sup>

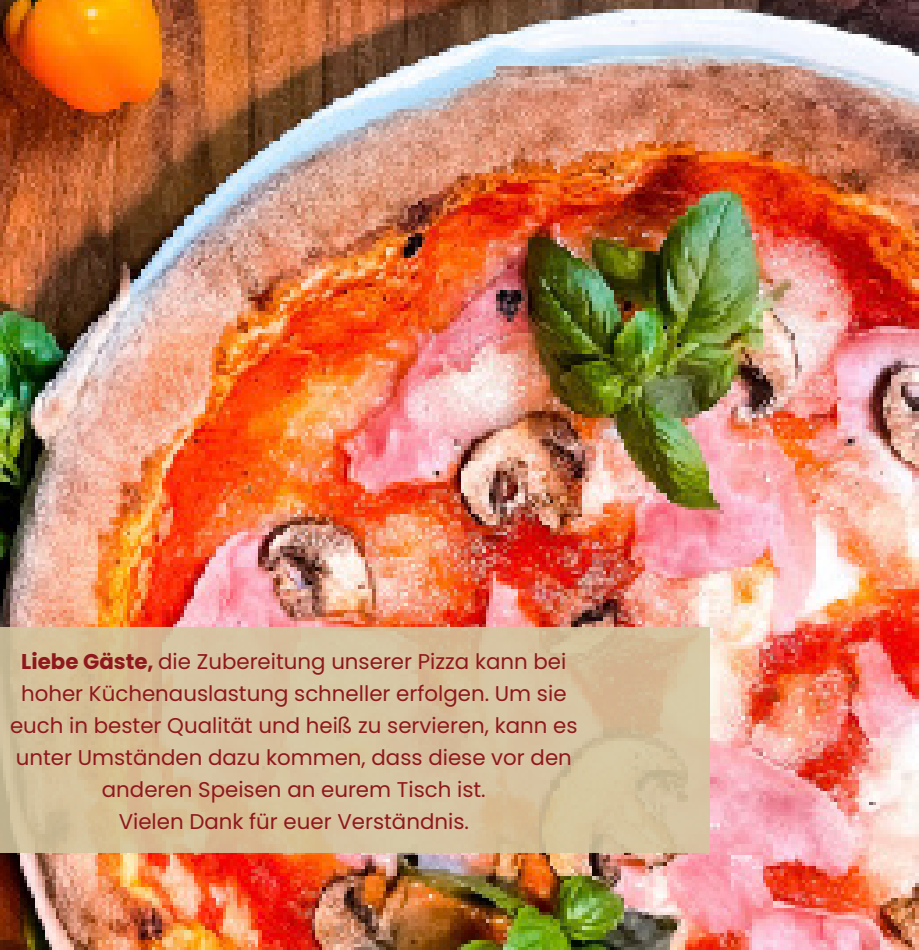
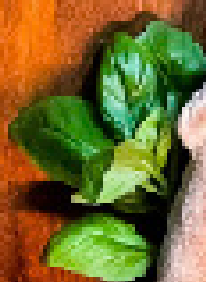
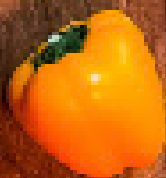
San Marzano Tomate, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln

 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** <sup>3,8,9,11,a,g</sup>

Tomate, Mozzarella,  
scharfe Peperoni-Salami, Peperoncini

## **Prosciutto e Funghi** <sup>11,a,g</sup>

Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons

## **Margherita** <sup>11,a,g</sup>

Tomate, Mozzarella

## **Spinachi** <sup>11,a,g</sup>

Tomate, Mozzarella, Spinat

## **Tonno** <sup>11,a,g</sup>

Tomate, Mozzarella, Thunfisch

## **Maximilian (Penne)** <sup>11,a,c,g</sup>

Hähnchenbruststreifen, junger Spinat  
und Kirschtomaten in cremiger Zitronen-  
Sahnesauce

## **Verdura (Penne)** <sup>11,12,a,c,g</sup>

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

## **Pomodore e Pollo (Penne)** <sup>11,a,b,c,g</sup>

Mit gebratenen Hähnchenstreifen, Rucola,  
geschmolzenem Mozzarella di Bufala D.O.P.,  
Kirschtomaten und pikanter  
Tomaten-Sahnesauce

## **Spinaci e Gamberi (Penne)** <sup>11,a,b,c,g</sup>

Mit gebratenen Garnelen in Sahne-Pesto  
Sauce, Blattspinat, Kirschtomaten,  
Grana Padano D.O.P. und Pinienkernen

# PASTA

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

## **Alla Bolognese (Spaghetti)** <sup>12,a,c,i,o</sup>

Der italienische Klassiker aus reinem  
Rindfleisch in kräftiger Sauce aus Tomaten  
und Gemüse, dazu frischgehobelter  
Grana Padano D.O.P.

## **Aglio, olio e peperoncini (Spaghetti)** <sup>11,a,c,g</sup>

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

## **Gamberi (Spaghetti)** <sup>11,a,b,c,g</sup>

Mit Knoblauch in Olivenöl gebratene  
Garnelen, Kirschtomaten, Gemüsestreifen  
und frischen Kräutern serviert, dazu  
gehobelter Grana Padano D.O.P.

## **Lasagne al forno** <sup>11,12,14,a,g</sup>

Italienischer Klassiker aus unserem  
Steinofen. Feinstes Rindfleischragout auf  
Tomaten-, Béchamel-Sauce und  
italienischer Pasta, mit Mozzarella  
überbacken

# GRÜNE VIELFALT FÜR BEWUSSTEN GENUSS

## UNSERE VEGETARISCHEN/ VEGANEN HIGHLIGHTS

### FRÜHSTÜCK

#### Das Süße <sup>11,a,g,h</sup> 🌿

Konfitüre, Honig & Nuss-Nougat Creme, Butter, Brotkorb (Weizenbrötchen, Croissant)

wahlweise Rührei<sup>11</sup> extra +2,50

#### Das Französische <sup>11,a,g</sup> 🌿

Käsevariation<sup>11</sup>, Konfitüre, Butter, Brotkorb (Baguette, Croissant)

wahlweise Rührei<sup>11</sup> extra +2,50

### American PANCAKES

#### Der Klassiker <sup>11,a,c,g</sup> 🌿

Mit Butter und Ahornsirup

#### Die Fruchtigen <sup>11,a,c,g</sup> 🌿

Mit frischen Früchten, Fruchtsauce, dazu Ahornsirup

#### Die Nussigen <sup>11,a,c,g,h</sup> 🌿

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

### BRUSCHETTAS

#### Bruschetta Maximilian <sup>a,g</sup> 🌿

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

#### Bruschetta di Bufala <sup>a,g</sup> 🌿

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

### EIER & Co 🌿

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

#### Rührei mit Kräutern <sup>11,c</sup>

#### Rührei mit Rucola, Tomate & Feta <sup>3,9,11,c</sup>

Alternativ kann das Rührei auch durch veganes Rührei ersetzt werden

### Breakfast BOWL <sup>g,h</sup>

Skyr<sup>11</sup>, Bichermüsli-Mix, Nüsse & Früchte der Saison 🌿

### SNACKS & Co

#### Maximilian Dipper <sup>11,g</sup> 🌿

Ofenfrisches Baguette mit 2erlei Butter und einem Dip nach Wahl

#### Knoblauch Baguette <sup>9</sup> 🌿

Knuspriges, ofenfrisches Baguette mit Knoblauch-Kräuteröl und einem Dip nach Wahl

#### Gratinierter Feta <sup>11,g</sup> 🌿

Mit Kräuterbutter, Kirschtomaten, Antipastigemüse, milde Pfefferonen & ofenfrischem Baguette

#### Ofenkartoffel <sup>11,g</sup> 🌿

Mit Kräuterschmand und Salat



## SUPPEN & CURRYS

### Thai Curry (Bowl) <sup>9</sup> 🌶️ 🌿

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

Mit Süßkartoffel-Würfel 🌿

### Fruchtige Tomatensuppe 🌿

Aus sonnengereiften San Marzano Tomaten, mit mediterranen Kräutern abgeschmeckt und Croutons <sup>9</sup>, serviert mit Brot <sup>9</sup>

### Rote Linsensuppe (Bowl) 🌿 🌶️

Pikante Linsensuppe, mit orientalischen Gewürzen, Kräuterschmand<sup>11</sup> und Fladenbrot

## AUS UNSERER FRITTENKÜCHE

### Fritten "Maxi Style" 🌿

mit Frittensauce, rote Zwiebeln, milde Peperoni und Blattpetersilie

### Fritten "Tartufo" 🌿

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

### Pommes Frites 🌿

1/2 Kilo im Frittenkorb

### Potato Twister 🌿

1/2 Kilo im Frittenkorb

### Sweet Potato Fries <sup>3</sup> 🌿

1/2 Kilo im Frittenkorb

🌶️ scharf

🌶️🌶️ sehr scharf

🌿 vegetarisch

🌿 vegan





# 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** <sup>11,a</sup>

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


## **Veggie Burger** <sup>11,a,g</sup>


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




**THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™**

## SALATE

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

**Greek Salad** <sup>11,12,g</sup>  **14,70€**  
Griechischer Bauernsalat angemacht mit Kräutervinaigrette, roten Zwiebeln, Fetakäse, Oliven, Tomate, Gurke, Paprika und Pfefferonen


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


## FLAMMKUCHEN

**Grillgemüse** <sup>11,q,g</sup>  **9,70€**  
Crème fraîche, Grillgemüse, Mozzarella

## PIZZA

**Margherita** <sup>11,q,g</sup>  **9,70€**  
San Marzano Tomate, Mozzarella

**Verdura** <sup>11,q,g</sup>  **11,70€**  
San Marzano Tomate, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Knoblauch


**We Love Cheese** <sup>3,11,q,g</sup>  **12,70€**  
San Marzano Tomate, Mozzarella, Feta, Cheddar, Grana Padano D.O.P.



## PIZZAROLLS

**Margherita** <sup>11,q,g</sup>  **5,70€**  
Tomate, Mozzarella

**Spinachi** <sup>11,q,g</sup>  **6,30€**  
Tomate, Mozzarella, Spinat

## PASTA


**Verdura (Penne)** <sup>11,12,q,c,g</sup>  **13,70€**  
Mediterranes Gemüse in fruchtiger San Marzano D.O.P. Tomatensauce und gezupftem Mozzarella di Bufala D.O.P.

**Aglio, olio e peperoncini (Spaghetti)** <sup>11,q,c,g</sup>   **9,70€**  
In Olivenöl geschwenkt mit frischem Knoblauch, Chili, Kirschtomaten und Petersilie, serviert mit Grana Padano D.O.P.<sup>11</sup>

## DESSERT

**Crème Brûlée** <sup>11,c,g</sup>  **5,70€**  
Vanille Crème mit knusprig karamellisiertem Rohrzucker

**Fondant au Chocolat** <sup>11,q,c,g</sup>  **7,70€**  
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu Pistazien Eis<sup>11</sup>

**Hausgemachtes Tiramisu** <sup>11,12,c,g,o</sup>  **5,70€**  
Mascarpone, Biskuit, Amaretto, Espresso, Kakao

**Tiroler Apfelstrudel** <sup>11,q,g</sup>  **5,70€**  
Warmer Strudel aus frischen Äpfeln, mit Zimt und Rosinen verfeinert. Wahlweise mit Vanillesauce<sup>3,11</sup> oder Vanille Eis<sup>11</sup>

**Crêpes** <sup>11,q,c,g</sup>  **5,70€**  
Französische Süßspeise, serviert mit Puderzucker

gefüllt mit Nuss-Nougat Creme <sup>11,g,h</sup> **6,70€**  
mit Vanilleeis & Schokoladensauce <sup>11,g</sup> **7,70€**  
mit Zimt & Zucker **5,70€**  
Portion Sahne <sup>11,g</sup> **0,50€**



# FLEISCH, FISCH & mehr

## „Unsere Dortmunder Jungs“<sup>10</sup>

Der Klassiker mal anders...

Zwei Bärlauchbratwürste mit fruchtiger Currysauce, dazu Pommes Frites

## Schnitzel Wiener Art<sup>11,a,c,g</sup>

Schweinerücken in knuspriger Panade mit Pommes Frites und Zitrone

## Schnitzel Wald & Wiese<sup>11,12,a,c,g,o</sup>

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

## Schnitzel Berg & Tal<sup>3,8,9,11,a,c,g</sup>

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

## Dortmunder Gulasch<sup>11,14,a,c,g</sup>

feines Rindergulasch in "Hövels Original" Bier-Sauce, mit Butterspätzle und Salat<sup>12,0</sup>

## Hähnchen vom Lavasteingrill

Hähnchenbrust, auf dem Lavastein gegrillt, dazu Grillgemüse und knuspriges Knoblauch-Baguette<sup>11,a,g</sup>

## Rumpsteak<sup>9</sup>

### 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

**350gr** Gentlemen Cut

## Lachs „Teriyaki Style“<sup>a,d,f</sup>

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

## Scampi vom Grill<sup>a,b</sup>

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

## Rösti Lachs<sup>11,a,g,m</sup>

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

Unsere Schnitzel gibt es wahlweise auch als Puten – oder vegetarisches Schnitzel.

## BEILAGEN

Pommes Frites 

Potato Twister 

Sweet Potato Fries<sup>3</sup> 

Ofenkartoffel mit Sauerrahm<sup>11,g</sup> 

Mediterranes Grillgemüse 

Basmati Reis 

Beilagensalat 

Kl. Caesar Salad<sup>11,a,c,g,m</sup>

Knoblauch-Baguette<sup>a</sup> 

Cole Slaw<sup>11,12</sup> 

## SAUCEN

Pilzrahmsauce<sup>11,12,g,o</sup>

Pfeffersauce<sup>11,12,g,o</sup>

Smokey BBQ Sauce<sup>c,g,i</sup> 

Sambalsauce<sup>11</sup> 

Kräuterbutter 

### Zusatzstoffe

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



#### Allergene

- a) Gluten haltige Getreide und Erzeugnisse
- b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c) Eier und Eiererzeugnisse
- d) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f) Soja und Sojaerzeugnisse
- g) Milch und Milcherzeugnisse
- h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n) Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
- o) Schwefeloxid und Sulfite
- p) Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- r) Weichtiere

# KINDERGERICHTE

(Nur für Kinder bis 12 Jahre)

## Spaghetti Napoli <sup>a,c</sup>

Klassisch mit Tomatensauce

## Spaghetti Bolognese <sup>12,a,c,i,o</sup>

in Tomaten-Hackfleisch Sauce (Rind)

## Gold Nuggets <sup>11,a,g</sup>

Kleine Portion Chicken Nuggets  
mit Pommes Frites

## Pizza Piccola <sup>11,a,g</sup>

kleine Pizza Magherita (wahlweise mit Belag)

## Cheeseburger „Maxi“ <sup>11,a,g</sup>

Kleines Rindfleischpatty mit Goudakäse, Tomate,  
Gurke, Salat & Maximilian Burger Sauce, dazu  
Pommes Frites

## Currywurst „Maxi“

Mit Pommes Frites

## Kleine Portion Pommes

## Kleine Portion Potato Twister <sup>3</sup>

## Kleine Portion Sweet Potato Fries

# DESSERT

## Crème Brûlée <sup>11,c,g</sup>

Vanille Crème mit knusprig  
karamellisiertem Rohrzucker

## Fondant au Chocolat <sup>11,a,c,g</sup>

Warmer Schokoladenkuchen mit  
flüssigem Kern, dazu Pistazien Eis

## Tiramisu <sup>11,12,c,g,o</sup>

Mascarpone, Biskuit, Amaretto, Espresso,  
Kakao

## Tiroler Apfelstrudel <sup>11,a,g</sup>

Warmer Strudel aus frischen Äpfeln, mit  
Zimt und Rosinen verfeinert. Wahlweise  
mit Vanillesauce<sup>3,11</sup> oder Vanille Eis<sup>11</sup>

## Crêpes <sup>11,a,c,g</sup>

Französische Süßspeise, serviert  
mit Puderzucker

gefüllt mit Nuss-Nougat Creme <sup>11,g,h</sup>

mit Vanilleeis & Schokoladensauce <sup>11,g</sup>

mit Zimt & Zucker

Portion Sahne <sup>11,g</sup>

# 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**

**Kaffee Crème**<sup>1</sup>  
Frisch gemahlen und gebrüht mit feiner Crème

**Kaffee Crème (Große Tasse)**<sup>1</sup>  
Frisch gemahlen und gebrüht mit feiner Crème

**Flat White**<sup>1,11,g</sup>  
Doppelter Espresso mit feiner  
aufgeschäumter Milch

**Cappuccino**<sup>1,11,g</sup>  
Klassisch mit aufgeschäumter Milch

**Cappuccino „German Style“**<sup>1,11,g</sup>  
Mit aufgeschäumter Milch und Sahnehaube

**Espresso**<sup>1</sup>  
Klein, stark, schwarz

**Espresso doppio**<sup>1</sup>  
Doppelt, stark, schwarz

**Espresso macchiato**<sup>1,11,g</sup>  
Kleiner Starker mit aufgeschäumter Milch

**Milchkaffee**<sup>1,11,g</sup>  
Mit extra viel Milch

**Latte macchiato**<sup>1,11,g</sup>  
Italienischer Etagenkaffee im Glas

**Heisse Schokolade**<sup>11,g</sup>  
Azuco Trinkschokolade Vollmich, Weiss  
oder Dunkel

**Heisse Schokolade mit Sahne**<sup>11,g</sup>  
Azuco Trinkschokolade Vollmich, Weiss  
oder Dunkel

## HOT SPECIALS

**Irish Coffee**<sup>1,3,11,g</sup>  
Kaffee mit 4cl Irish Whiskey und Sahne

**Lumumba**<sup>3,7,9,11,g</sup>  
Azuco Vollmilchschokolade mit  
2cl braunem Rum und Sahne

**Tee mit Rum**<sup>3</sup>  
Schwarzer Tee mit 2cl braunem Rum

**Grog**<sup>3</sup>  
Heißes Wasser mit 4cl braunem Rum

**Latte Baileys**<sup>1,3,11,g</sup>  
Latte Macchiato mit 2cl Baileys

**Amaretto Chocolate**<sup>3,7,9,11,g</sup>  
Azuco Vollmilchschokolade mit  
2cl Amaretto und Sahne



## HOT SPECIALS ALKOHOLFREI

### **Flavour** <sup>3,9</sup>

Verpasst eurem Heißgetränk die persönliche Note. Geschmacksrichtungen:

**Haselnuss, Karamell, Amaretto, Vanille, Kokos und Mandel**

### **Choccolino** <sup>1,7,11g</sup>

Azucó Vollmilchschokolade, Espresso und Sahne

### **Torino** <sup>1,7,11g</sup>

Azucó Vollmilchschokolade, Espresso und aufgeschäumte Milch

### **Coconut Kiss - exotisch sweet** <sup>3,7,9,11g</sup>

Azucó weiße Schokolade mit Kokossirup und Sahne

### **Heiße Zitrone**

Vitamin C in heißer Variante

### **Chai Latte** <sup>11g</sup>

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

### **Matcha Latte** <sup>11g</sup>

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.

### **Dortmunder Kronen Export 9**

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

### **Brinkhoff's No. 1 9**

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.

### **Hövels Original 9**

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.

### **Schlösser Alt 9**

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

### **Allgäuer Büble EdelWEISSbier 9**

Das golden schimmernde naturtrübe Hefeweizen mit einem zarten Hopfenaroma.

**Für unsere saisonalen Fassbiere fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.**

**Alle Fassbiere sind auch als Stösschen oder Pitcher erhältlich.**



Sport Live!

Aktuelle Sportübertragungen

zeigen wir auf unseren  
Großbildleinwänden und TVs!



**MAXIMILIAN**  
Café • Restaurant • Bar

## FLASCHENBIERE & Vermischtes

**Altbierbowle** <sup>9</sup> 0,3 l  
Mit Beeren und Grenadine.

**Schöffelhofer** <sup>9</sup> 0,33 l  
Grapefruit

**Allgäuer Büble EdelWEISSbier** <sup>9</sup> 0,5 l  
ALKOHOLFREI

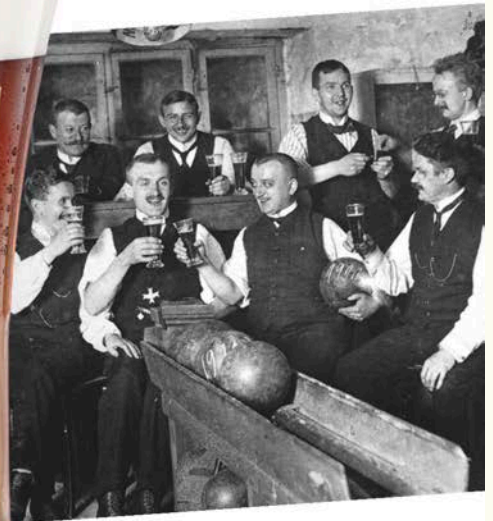
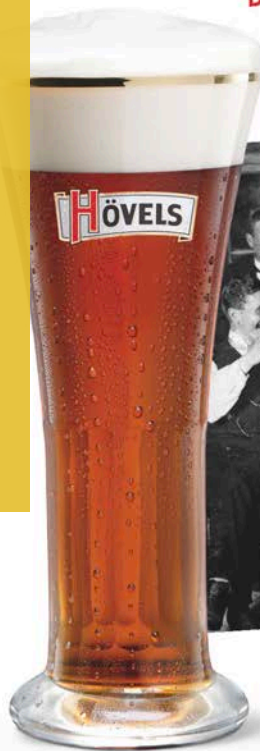
**Brinkhoff's Alk.0,0frei** <sup>9</sup> 0,33 l  
ALKOHOLFREI

**Clausthaler Naturradler** <sup>9</sup> 0,33 l  
ALKOHOLFREI

**Braumeister Kraftmalz** <sup>9</sup> 0,33 l

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](http://www.brauereierlebnis-dortmund.de)

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

# WASSER

<b>Tafelwasser</b>	0,25 l
	0,5 l
	Karaffe 1,0 l
<b>Selters Mineralwasser Classic</b>	0,25 l Fl.
	0,75 l Fl.
<b>Selters Naturell</b>	0,25 l Fl.
	0,75 l Fl.

# SOFTDRINKS

<b>Goldberg</b>	0,25 l
<b>BITTER LEMON</b> <sup>2,10</sup>	0,5 l
<b>Goldberg</b>	0,25 l
<b>GINGER ALE</b> <sup>3</sup>	0,5 l
<b>Goldberg</b>	0,25 l
<b>TONIC WATER</b> <sup>2</sup>	0,5 l
<b>VIO Bio Schorle</b>	0,25 l Fl.
Rhabarber, Johannisbeere	
<b>Orangina</b> <sup>7</sup>	0,25 l Fl.
<b>Effect</b> <sup>1,3,5,7,10</sup>	0,25 l Dose
<b>Red Bull</b> <sup>1,3,5,7,10</sup>	0,25 l Dose
<b>Red Bull sugar free</b> <sup>1,3,4,5,6,7,10</sup>	0,25 l Dose
<b>Bionade Holunder</b>	0,33 l Fl.

# SÄFTE

<b>Säfte</b>	0,25 l
Apfel naturtrüb, Orange, Ananas	0,5 l
<b>Nektare</b>	0,25 l
Banane, Kirsche, Maracuja, Schwaze Johannisbeere, Rhabarber, Cranberry	0,5 l
<b>Alle Säfte &amp; Nektare als Schorle</b>	0,25 l
	0,5 l
<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	0,2 l

# PEPSI & Co.

<b>Pepsi Cola</b> <sup>1,3</sup>	0,25 l
	0,5 l
<b>Pepsi Zero</b> <sup>1,3,4,5,6</sup>	0,25 l
	0,5 l
<b>Mirinda</b> <sup>3,9,10</sup>	0,25 l
	0,5 l
<b>Punica Apfelschorle</b> <sup>9</sup>	0,25 l
	0,5 l
<b>7 UP</b> <sup>9</sup>	0,25 l
	0,5 l

# Hausgemachte EISTEES & LIMONADEN

<b>Eistee</b>	0,4 l
Zitrone, Pfirsich	
<b>Zitrone-Limette Limo</b>	0,4 l
<b>Waldfrucht Limo</b>	0,4 l
<b>Mango- Erdbeer Limo</b>	0,4 l

# WEISSWEINE

**Maximilian Weiss, trocken** <sup>12,0</sup>

**Graf von Neipperg, Württemberg**

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

**Mosel Riesling, trocken** <sup>12,0</sup>

**Weingut Nik Weis, Mosel**

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

**Saar Riesling, feinherb** <sup>12,0</sup>

**Weingut Nik Weis, Mosel**

Halbtrockener Riesling mit Noten von Steinobst. Spritzig und erfrischend.

**Grauer Burgunder Gutswein, trocken** <sup>12,0</sup>

**Weingut, Valckenberg, Pfalz**

Reife Frucht, saftig, nussig, körperreich

**Lugana Ottone DOC, trocken** <sup>12,0</sup>

**Weingut Bulgarini, Italien**

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

**Chardonnay Re Famoso, trocken** <sup>12,0</sup>

**Azienda Agricola Trerè, Italien**

Fruchtbetonter Weißwein mit Aromen von Aprikose und Zitrone

**Sauvignon, trocken** <sup>12</sup>

**Weingut Neumann, Pfalz**

Expressiver Duft nach frisch geschnittenem Gras und tropischen Früchten. Feine Säurestruktur und erfrischende Saftigkeit. Idealer Sommerwein!

# ROSÉWEINE

**Maximilian Rosé, trocken** <sup>12,0</sup>

**Graf von Neipperg, Württemberg**

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, halbtrocken** <sup>12,0</sup>

**Bodegas Alconde, Navarra, Spanien**

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



# ROTWEINE

**Maximilian Rot, trocken** <sup>12,0</sup>

**Graf von Neipperg, Württemberg**

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

**Herrigoia Tinto DOCa, trocken** <sup>12,0</sup>

**El Mozo, Rioja, Spanien**

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

**Baron de Valls Semi-Dulce, lieblich** <sup>12,0</sup>

**Vincente Gandia, Spanien**

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

**Nero d'Avola IGT, trocken** <sup>12,0</sup>

**Terre di Campo Sasso, Sicilia, Italien**

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

**Primitivo Nerone, trocken** <sup>12</sup>

**Weingut Barbanera, Apulien, Italien**

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

**Merlot, trocken** <sup>12</sup>

**Weingut Mas de Tourtelles, Langedouc-Roussillon, Frankreich**

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 Frizzante** <sup>12,0</sup>

**Scavi & Ray**

**Superiore D.O.C.G.** <sup>12,0</sup>

**Scavi & Ray Secco Frizzante**

**auf Eis** <sup>12,0</sup>

**Aperol Spritz** <sup>2,3,9,12,0</sup>

Prosecco, Aperol, Orange, Soda

**Maximilian Spritz** <sup>2,3,9,12,0</sup>

Canonita Aperitivo de Mallorca, Sekt, Orange

**Lillet Wildberry**

Lillet Blanc, Wildberry Tonic, Beeren

**Hugo** <sup>12,0</sup>

Prosecco, Holunderblüte, Limette, Minze, Soda

**Moët & Chandon**

**Impèrial Brut** <sup>12,0</sup>

**Moët & Chandon**

**Rosé Impèrial** <sup>12,0</sup>

**Moët & Chandon**

**Ice Impèrial** <sup>12,0</sup>

# COCKTAILS

## **Mojito**<sup>8</sup>

Weißer Rum, Limette, Lime Juice,  
Rohrzucker, Minze, Soda

## **Caipirinha**<sup>8</sup>

Cachaça, Limette, Lime Juice, Rohrzucker

## **Cuba Libre**<sup>1,3,8</sup>

Weißer Rum, Limette, Cola

## **Moscow Mule**

Vodka, Limette, Ginger Intense  
(weitere Mules auf Anfrage)

## **Le Gurk**<sup>3,7</sup>

Gin, Holunderblüte, Zitrone,  
naturtrüber Apfelsaft, Zuckersirup, Gurke

## **Cosmopolitan**<sup>3,8</sup>

Vodka Citron, Cointreau, Cranberry,  
Grenadine, Limette

## **Frozen Strawberry Daiquiri**

Rum, Zitrone, Erdbeeren

## **Tequila Sunrise**

Tequila, Zitrone, Orange, Grenadine

## **Maximilian**<sup>3,8</sup>

Vodka, Pfirsich, Amaretto, Lime Juice,  
Zitrone, Orange, Ananas, Grenadine

## **Long Island Iced Tea**<sup>1,3,8</sup>

Vodka, Rum, Tequila, Gin, Triple Sec, Zitrone,  
Cola

## **Sex On The Beach**<sup>3,8</sup>

Vodka, Rum, Cassis, Pfirsich, Orange,  
Maracuja, Ananas

## **Vanilla Sky**<sup>3,8</sup>

Vodka, Erdbeere, Vanille, Limette, Zitrone,  
Cranberry, Maracuja

## **Turn off the Lights**<sup>3,8</sup>

Vodka, Rum, Tequila, Gin, Triple Sec, Zitrone,  
Grenadine, Maracuja

## **Touch Down**

Vodka, Apricot Brandy, Maracuja, Zitrone,  
Grenadine

## **Mai Tai**<sup>3,8</sup>

Jamaica Rum, Orange Curaçao, Mandel,  
Limette, Ananas, Orange Bitters

## **Bahama Mama**<sup>3</sup>

Brauner und weißer Rum, Kokos, Orange,  
Ananas, Zitrone, Grenadine

## **Zombie**<sup>3,8</sup>

Rum, Overproof Rum, Apricot Brandy,  
Zitrone, Orange, Ananas, Grenadine

## **Singapore Sling**<sup>3,9,10</sup>

Gin, Cherry Brandy, Orange Curaçao,  
Benedictine, Grenadine, Limette,  
Ananas, Cherry Bitters

## **Piña Colada**<sup>11</sup>

Rum, Kokos, Ananas, Sahne

## **Swimming Pool**<sup>11</sup>

Vodka, Rum, Blue Curaçao, Kokos,  
Ananas, Sahne

## **Prince**<sup>3,11</sup>

Tequila, Licor 43, Kokos, Maracuja, Sahne

## **B52 4cl Shot**<sup>1,3,11</sup>

Baileys, Kaffelikör, Overproof Rum

## **Fußfehler 4cl shot**<sup>1,3,11</sup>

Baileys, Sambuca



# COCKTAILS ALKOHOLFREI

## **El Libre**

Limette, Rohrzucker, Minze, Tonic Water

## **Ipanema** <sup>3,7,9,10</sup>

Lime Juice, Rohrzucker, Maracuja, Ginger Ale

## **Beverly Hills** <sup>3,10</sup>

Orange, Maracuja, Zitrone, Soda, Mango, Grenadine

## **Fruit Punch**

FrISChe Früchte, immer etwas anders

## **Virgin Colada** <sup>3,9,11</sup>

**Basis:** Ananassaft und Sahne

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

## **Wake Up** <sup>3,9</sup>

Mango, Zitrone, Mandel, Maracuja, Ananas

# LONGDRINKS

4cl

**9 Mile Vodka & Lemon** <sup>2,10</sup>

**Jim Beam & Cola** <sup>1,3</sup>

**Jack Daniel's & Cola** <sup>1,3</sup>

**Johnnie Walker Black &  
Ginger Ale** <sup>3</sup>

**Barcadi Carta Blanca  
Rum & Cola** <sup>1,3</sup>

**Havana 7 Jahre Rum & Cola** <sup>1,3</sup>

**Bombay Sapphire Gin & Tonic** <sup>2</sup>

**Amaretto & Apfelsaft**

**Campari & Orangensaft** <sup>2,3</sup>

**Batida de Côco & Kirsche**

**9 Mile Vodka & Effekt** <sup>1,3,7,10</sup>

**Jägermeister & Effekt** <sup>1,3,7,10</sup>

**Mahiki Ananas**



# SPIRITUOSEN

## Aperitif

Martini Bianco <sup>12</sup>	5 cl
Canonita Aperitivo de Mallorca <sup>12</sup>	4 cl
Campari <sup>3</sup>	4 cl
Pernod <sup>3</sup>	4 cl
Aperol <sup>2,3,9</sup>	4 cl
Lillet Blanc <sup>12</sup>	4 cl

## Gin & Wodka

Absolut Vodka	4 cl
Grey Goose Vodka	4 cl
Bombay Sapphire Gin	4 cl
Humboldt Gin	4 cl
Hendrick's Gin	4 cl

## Rum & Whiskey

Bacardi Carta Blanca	4 cl
Bacardi Carta Negra <sup>3</sup>	4 cl
Havana 7 Jahre <sup>3</sup>	4 cl
Jim Beam Bourbon <sup>3</sup>	4 cl
Jack Daniel's	4 cl
Tennessee Whiskey <sup>3</sup>	
Johnnie Walker	4 cl
Black Label <sup>3</sup>	

## Cognac & CO.

Hennessy V.S.	2 cl
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl
Osborne 103 <sup>3</sup>	4 cl
Osborne Veterano	4 cl
Vecchia Romagna Brandy <sup>3</sup>	4 cl
Pápidoux Calvados V.S.O.P. <sup>3</sup>	4 cl

## Digestif

Jose Cuervo Tequila Silver	2 cl
Jose Cuervo Tequila Especial <sup>3</sup>	2 cl
Dortmunder Weizenkorn	2 cl
Williams-Christ-Birne	2 cl
Jägermeister	2 cl
Ouzo of Plomari	2 cl
Linie-Aquavit	2 cl
Ramazzotti Amaro <sup>3</sup>	4 cl
Averna Amaro <sup>3</sup>	4 cl
Grappa Marzadro Tradizionale <sup>3</sup>	2 cl
Fernet Branca <sup>3</sup>	4 cl
Branca Menta <sup>3</sup>	4 cl

## Liköre

Mahiki Cocos	4 cl
Licor 43	4 cl
Amaretto Disaronno	4 cl
Bailey's <sup>1,3,11</sup>	4 cl
Il Santo Sambuca	2 cl
Dos Mas <sup>3</sup>	2 cl
Pink Shot, Mex Shot	

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](mailto:reservierung@maximilian-dortmund.de)

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



Markt 10  
44137 Dortmund

[www.maximilian-dortmund.de](http://www.maximilian-dortmund.de)