



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 auf kulinarischer Mission, Fitnessverfechter, 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 Etagerer

p.P. 15,70 €

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

Zum FRÜHSTÜCK

Frisch gepresster Orangensaft

4,70 €

Scavi & Ray

Secco Frizzante¹²⁾

3,70 €

Ofenfrisches Croissant mit Butter¹⁾  3,70 €

FRÜHSTÜCKEN im Café Maximilian

Das Kleine

7,70 €

Gekochtes Ei, Käse¹¹, Schinken, Konfitüre, Butter,
Brotkorb (Weizenbrötchen, Roggenmischbrot)
wahlweise Rührei ¹¹ extra +3,30€

Das Süße 🌿

7,70 €

Konfitüre, Honig & Nuss-Nougat Creme, Butter,
Brotkorb (Weizenbrötchen, Croissant)
wahlweise Rührei ¹¹ extra +3,30€

Das Französische 🌿

12,70 €

Käsevariation¹¹, Konfitüre, Butter, Brotkorb
(Baguette, Croissant¹¹)
wahlweise Rührei ¹¹ extra +3,30€

Das Mediterrane

12,70 €

Prosciutto Crudo, ital. Salami, Frischkäse ¹¹,
Tomate-Mozzarella ¹¹, Oliven, Butter,
Brotkorb (Weizenbrötchen, Baguette)
wahlweise Rührei ¹¹ extra +3,30€

Die Ruhrpottplatte

12,70 €

Schinken-Mett, Fleischwurst, Kochschinken,
Spiegeleier, Butter¹¹, Brotkorb (Weizenbrötchen,
Roggenmischbrot, Salzkuchen)

EIER & Co.

Unsere Eierspezialitäten bereiten wir mit Eiern
aus artgerechter, regionaler Tierhaltung für
dich frisch zu. Alle Eierspezialitäten bereiten
wir dir auf Wunsch auch als Spiegeleier zu.
Wir servieren unsere Eierspeisen mit
Brötchen und Butter.

Rührei mit Kräutern 🌿

6,30 €

Rührei mit Speck & Zwiebeln ⁸

8,30 €

Rührei mit Kochschinken ^{8,9,10} & Kräutern

8,30 €

Rührei mit Rucola, Tomate & Feta ¹¹ 🌿

10,70 €

Rührei mit geräuchertem Lachs

10,70 €

Das Englische

13,70 €

Spiegeleier, Baked Beans, Würstchen, Bacon ^{8,9},
gegrillte Tomate & Champignons, Butter ¹¹,
Brotkorb (Weizenbrötchen, Roggenmischbrot)

Das Maximilian's

14,30 €

Rührei, Schinken-Mett, Fischspezialitäten,
Käsevariation¹¹, Schinkenspezialitäten, Konfitüre,
Honig, Nuss-Nougat Creme, Birchermüsli-Mix ¹¹
mit Nüssen & Früchten, Butter ¹¹, Brotkorb
(Weizenbrötchen, Vollkorn-brötchen,
Roggenmischbrot, Croissant¹¹)

American PANCAKES

Der Klassiker ¹¹ 🌿

7,70 €

hausgemachte Pancakes mit Butter
und Ahornsirup

Die Fruchtigen ¹¹ 🌿

9,70 €

hausgemachte Pancakes mit frischen
Früchten der Saison, Fruchtsauce & Ahornsirup

Die Nussigen ¹¹ 🌿

9,70 €

hausgemachte Pancakes mit
karamellisierten Nüssen, Granola,
Nuss-Nougat Creme & Ahornsirup

BreakfastBOWL

Skyr ¹¹, Bichermüsli-Mix, 'Granola &
Früchte der Saison 🌿

9,70 €

Belegtes BRÖTCHEN

wahlweise mit Weizen-, Vollkornbrötchen oder Salzkuchen

Wurst, Schinken, Mett, Geflügel- und
Käsespezialitäten ¹¹, oder Konfitüren
nach Wahl, mit Garnitur

ab 3,30 €



BRUSCHETTA

Bruschetta Maximilian 🌿

7,70 €

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

Bruschetta di Bufala 🌿

9,70 €

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

Bruschetta di Parma

9,70 €

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

SNACKS & Co.

Maximilian Dipper

7,70 €

Ofenfrisches Baguette mit 2erlei Butter¹¹ und einem Dip nach Wahl

Knoblauch Baguette

6,30 €

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

Gratinierter Feta ¹¹

9,70 €

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

Gambas al ajillo

12,70 €

Gegrillte Garnelen in Knoblauch-Olivenöl mit Kirschtomaten & ofenfrischem Baguette

Ofenkartoffel ¹¹

11,70 €

Mit Kräuterschmand und Salat

Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Kräuterschmand

16,70 €

Chicken Wings ⁸

13,70 €

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

Chicken Nuggets ¹⁰

10,70 €

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

Thai CURRY

Thai Curry (Bowl) ⁹

15,70 €

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

Mit Süßkartoffel-Würfel 

18,70 €

Mit Hähnchenstreifen

21,40 €

Mit Rinderstreifen

22,40 €

Mit Garnelen

22,40 €

Chili con Carne (Bowl) ^{11,12}

13,70 €

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

SUPPEN

Fruchtige Tomatensuppe

6,70 €

Aus sonnengereiften ital. Tomaten, mit mediterranen Kräutern und Croutons

Rote Linsensuppe (Bowl)

8,70 €

Pikante Linsensuppe, mit orientalischen Gewürzen, Kräuterschmand¹¹ und Fladenbrot

 spicy

  hot

 vegetarisch

 vegan

SALATE

Wir servieren alle Salate mit Brot und Dressing nach Wahl.

Unsere Dressings:

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

Thai Salad ¹² 🌶️

Pikanter Salat mit asiatischen Aromen, Hähnchenstreifen, Rohkost, Reismudeln, Mango, gerösteten Erdnüssen & Koriander

14,70 €

Maximilian House Salad 🌿

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

12,70 €

Caesar Salad ^{11,12} 🌿

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

14,70 €

Greek Salad ^{11,12} 🌿

Bunter Salat griechischer Art, angemacht mit Kräutervinaigrette, roten Zwiebeln, Fetakäse, Oliven, Tomate, Gurke, Paprika und Pfefferonen

14,70 €

Italy Salad ¹¹ 🌿

Verschiedene Blattsalate der Saison und Rucola mit Balsamico-Dressing, Kirschtomaten, Basilikum, Grana Padano D.O.P., dazu gebackener Mozzarella di Bufala D.O.P.

15,70 €

Chicken Special Salad

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

16,70 €

Wähle dazu:

Grana Padano D.O.P. ¹¹ 🌿

2,70 €

Fetakäse ¹¹ 🌿

3,70 €

Gezupfter Mozzarella di Bufala D.O.P. ¹¹ 🌿

5,70 €

Gebackener Mozzarella di Bufala D.O.P. ¹¹ 🌿

5,70 €

Gebratene Hähnchenbruststreifen

5,70 €

Rinderstreifen vom Lavasteingrill

6,70 €

Gegrillte Garnelen

6,70 €

Krosser Bacon ^{8,9}

2,70 €

Thunfisch

3,70 €

Geräucherter Lachs

6,70 €

Hart gekochtes Ei 🌿

1,70 €

AUS UNSERER FRITTENKÜCHE

Fritten "Maxi Style"

mit Frittensauce, roten Zwiebeln,
milden Peperoni und Blattpetersilie

7,70 €

Fritten "For the Champions" ^{11, 12}

mit Champignon-Rahmsauce & Käse

10,70 €

Fritten "Chili Cheese" ¹¹

mit Chili con Carne, Kräuterschmand
& Käse

12,70 €

Fritten "Pulled Pork" ^{8, 11}

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

13,70 €

Fritten "Tartufo" ¹¹

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

13,70 €

Pommes Frites

1/2 Kilo im Frittenkorb

6,30 €

Potato Twister

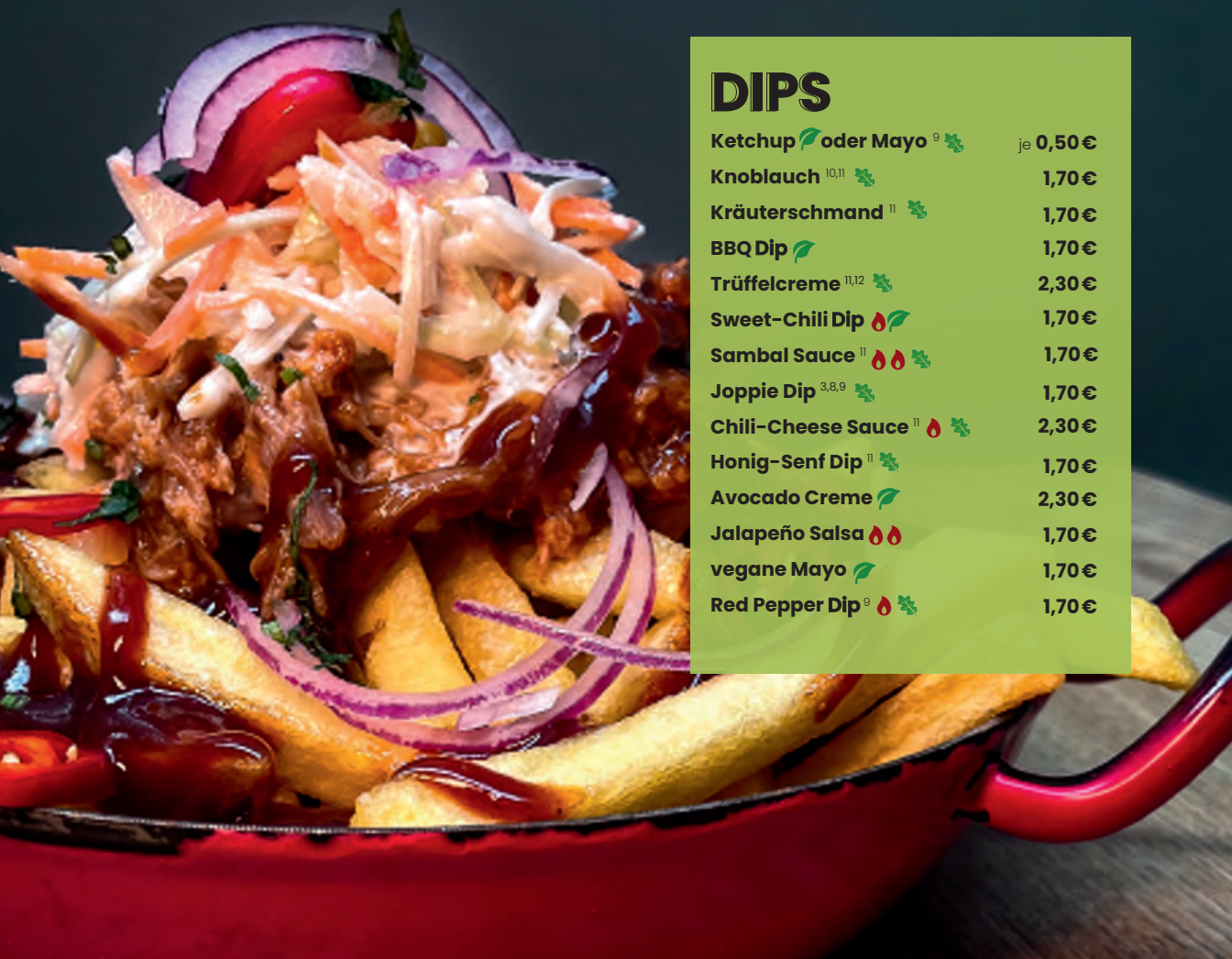
1/2 Kilo im Frittenkorb

7,30 €

Sweet Potato Fries ³

1/2 Kilo im Frittenkorb

8,70 €



DIPS

Ketchup  oder Mayo ⁹  je 0,50 €

Knoblauch ^{10, 11}  1,70 €

Kräuterschmand ¹¹  1,70 €

BBQ Dip  1,70 €

Trüffelcreme ^{11, 12}  2,30 €

Sweet-Chili Dip   1,70 €

Sambal Sauce ¹¹   1,70 €

Joppie Dip ^{3, 8, 9}  1,70 €

Chili-Cheese Sauce ¹¹   2,30 €

Honig-Senf Dip ¹¹  1,70 €

Avocado Creme  2,30 €

Jalapeno Salsa   1,70 €

vegane Mayo  1,70 €

Red Pepper Dip ⁹   1,70 €

BURGER

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

Regular

**Giant XXL
(2 Patties)**

Hamburger

12,10 €

17,80 €

Saftiges, gegrilltes Rindfleisch mit roten Zwiebeln, Tomate, Gurke, Römersalat & unserer Maximilian Burger Sauce ^{3,8,9}

Cheeseburger ^{3,6,8,9,11}

14,10 €

19,80 €

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

Hot Burger ¹¹

14,10 €

19,80 €

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

BBQ Burger ^{8,9}

14,10 €

19,80 €

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

Maximilian Signature Burger ^{3,6,8,9,11}

15,10 €

20,80 €

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

Big Western Burger ^{8,11}

15,10 €

20,80 €

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

BBQ Pulled Pork Burger

15,10 €

Zart gesmoktes Schweinefleisch mit Römersalat, Tomate, Gurke, Cole-Slaw ¹¹ & unserer smoky BBQ Sauce

Regular

Spicy Mexican Burger ^{8,9,11} 🔥

15,10 €

Saftige, gebackene Hähnchenbrust in pikanter Knusperpanade, Käse, Bacon Chimichurri, Tomate, Gurke, Zwiebel, Römersalat & Red Pepper Mayo

Crunchy Chicken Burger ⁸ 🔥

14,10 €

Saftige, gebackene Hähnchenbrust in pikanter Knusperpanade mit Tomate, Gurke, Römersalat, Sweet Chili Sauce & unserer Maximilian Burger Sauce ^{3,6,8,9}

Veggie Burger ¹¹ 🌱

13,10 €

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



THE
VEGETARIAN
BUTCHER

Unsere Burger kannst du auch als vegane Variante mit Raw NoBeef oder Crispy NoChicken von The Vegetarian Butcher wählen.

THE BEAST XXL

^{3,8,9,11}

Traut ihr euch?

für 8–10 Personen

199,– €

1,5kg Brioche Brötchen, 2x1,5kg feinstes Rinderpatty, 10 Spiegeleier, 20 Scheiben krosser Bacon, 20 Scheiben Cheddarkäse, Zwiebelringe, Tomaten, Salat & Maximilian Burger Sauce^{3,6,8,9}, dazu jeweils 1kg Fritten, Twister & Potato Fries

für 4–6 Personen

139,– €

Nur auf 24h Vorbestellung.

🔥 spicy

🔥🔥 hot

🌱 vegetarisch

🌿 vegan

MAXIMILIAN
Café • Restaurant • Bar

Pimp your Burger

Burger Patty extra	5,70 €
Bacon extra ^{8,9}	2,70 €
Cheddar extra ¹¹ 🌿	2,70 €
Spiegelei extra 🌿	1,70 €
Schmorzwiebeln 🌿	2,00 €
Vegetarian Butcher Raw Meat 🌿	+2,00 €
Vegetarian Butcher NoChicken 🌿	+2,00 €

Burgerbeilagen

Pommes Frites 🌿	4,70 €
Potato Twister 🌿	5,70 €
Sweet Potato Fries ³ 🌿	6,70 €
Kartoffelrösti 🌿	4,30 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm ¹¹ 🌿	5,70 €
Beilagensalat 🌿	5,30 €
Kleiner Caesars Salad ¹¹ 🌿	6,70 €
Zwiebelringe ¹¹ 🌿	5,30 €
Cole Slaw ^{11,12} 🌿	5,30 €



PIZZAROLLS

Margherita ¹¹

Tomate, Mozzarella

6,30 €

Burn Out ^{3,8,9,11}

Tomate, Mozzarella,
scharfe Salami, Peperoncini

7,70 €

Prosciutto ¹¹

Tomate, Mozzarella, Schinken

7,70 €

Spinachi ¹¹

Tomate, Mozzarella, Spinat

7,70 €

Tonno ¹¹

Tomate, Mozzarella, Thunfisch

7,70 €

Verdura ¹¹

San Marzano Tomate, Mozzarella Fior di Latte,
gegrilltes Gemüse, Knoblauch

13,70 €

Hawaii ¹¹

San Marzano Tomate, Mozzarella Fior di Latte,
Schinken, Ananas

12,70 €

We Love Cheese ^{3,11}

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

13,70 €

Gamberi e Spinaci ¹¹

San Marzano Tomate, Mozzarella Fior di Latte,
Garnelen, Spinat, Kirschtomaten, Knoblauch

15,70 €

PIZZA

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

Margherita ¹¹

San Marzano Tomate, Mozzarella Fior di
Latte, Basilikum, Olio di Oliva extra Vergine

10,70 €

Salame ¹¹

San Marzano Tomate, Mozzarella Fior di Latte,
Geflügelsalami

12,70 €

Prosciutto e Funghi ¹¹

San Marzano Tomate,, Mozzarella Fior di Latte,
Kochschinken, Champignons

12,70 €

Tonno e Cipolla ¹¹

San Marzano Tomate, Mozzarella Fior di Latte,
Thunfisch, rote Zwiebeln

12,70 €

Western BBQ ¹¹

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

14,70 €

Calzone Speciale ¹¹

Gefüllt mit San Marzano Tomate, Mozzarella
Fior di Latte, italienischem Kochschinken, Salami,
Champignons

12,70 €

Diavolo ¹¹

San Marzano Tomate, Mozzarella Fior di Latte,
scharfe Peperoni Geflügelsalami, Pfefferonen,
rote Zwiebeln

13,70 €

Extra Belag

ab 0,70 €

Wahlweise mit
Mozzarella di Bufala D.O.P. ¹¹

+ 4,30 €

 spicy

 hot

 vegetarisch

 vegan

MAXIMILIAN
Café • Restaurant • Bar

FLAMMKUCHEN

Französische Spezialität aus hauchdünnem Boden mit feinsten Zutaten belegt.

Elsässer Art ^{8,11} 10,70 €

Crème fraîche, Speck, rote Zwiebeln

Lachs ¹¹ 13,70 €

Crème fraîche, geräucherter Lachs, Kirschtomaten

Mediterran ¹¹ 12,70 €

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

Grillgemüse ¹¹ 11,70 €

Crème fraîche, Grillgemüse, Mozzarella

PASTA

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

Alla Bolognese (Spaghetti) ¹² 13,70 €

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) ¹¹ 12,70 €

In Olivenöl geschwenkt mit frischem Knoblauch, Chili, Kirschtomaten, Frühlingszwiebel und Blatt Petersilie, dazu frischgehobelter Grana Padano D.O.P.

Gamberi (Spaghetti) ¹¹ 19,70 €

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

Maximilian "Tartufo" ¹¹ 19,70 €

Mafaldine-Pasta, Trüffel-Mascarpone-Sauce, gekrönt mit frischen schwarzen Trüffeln der Saison

Verdura (Penne) ^{11,12} 15,70 €

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

Pomodore e Pollo (Penne) ¹¹ 16,70 €

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

Spinaci e Gamberi (Penne) ¹¹ 18,70 €

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

Lasagne al forno ^{11,12,14} 13,70 €

Italienischer Pasta-Klassiker aus unserem Steinofen. Feinstes Rindfleischragout mit Tomaten-, Béchamel-Sauce mit Mozzarella Fior di Latte und Grana Padano D.O.P. überbacken

GRÜNE VIELFALT FÜR BEWUSSTEN GENUSS

UNSERE VEGETARISCHEN / VEGANEN HIGHLIGHTS

FRÜHSTÜCK

Das Süße ¹¹ 🌱 7,70 €

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

wahlweise Rührei¹¹ extra +3,30 €

Das Französische ¹¹ 🌱 12,70 €

Käsevariation¹¹, Konfitüre, Butter, Brotkorb (Baguette, Croissant)

wahlweise Rührei¹¹ extra +3,30 €

American PANCAKES

Der Klassiker ¹¹ 🌱 7,70 €

Mit Butter und Ahornsirup

Die Fruchtigen ¹¹ 🌱 9,70 €

Mit frischen Früchten, Fruchtsauce, dazu Ahornsirup

Die Nussigen ¹¹ 🌱 9,70 €

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

BRUSCHETTA

Bruschetta Maximilian ¹¹ 🌱 7,70 €

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

Bruschetta di Bufala ¹¹ 🌱 9,70 €

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 🌱 6,30 €

Rührei mit Rucola, Tomate & Feta ^{3,9,11} 🌱 10,70 €

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

Breakfast Bowl

Skyr, Birchermüsli-Mix, Nüsse & Früchte der Saison ¹¹ 🌱 8,70 €

SNACKS & Co

Maximilian Dipper ¹¹ 🌱 7,70 €

Ofenfrisches Baguette mit 2erlei Butter und einem Dip nach Wahl

Knoblauch Baguette ¹¹ 🌱 6,30 €

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

Gratinierter Feta ¹¹ 🌱 9,70 €

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

Ofenkartoffel ¹¹ 🌱 10,70 €

Mit Kräuterschmand und buntem Salat mit Rohkost der Saison



SUPPEN & CURRYS

Fruchtige Tomatensuppe 🌿

6,70 €

Aus sonnengereiften ital. Tomaten, mit mediterranen Kräutern und Croutons

Rote Linsensuppe (Bowl) 🌿🔥

8,70 €

Pikante Linsensuppe, mit orientalischen Gewürzen, Kräuterschmand ¹¹ und Fladenbrot

Thai Curry (Bowl) ⁹ 🌿🔥

15,70 €

Frisches, gebratenes Wok-Gemüse mit scharfen asiatischen Aromen und Kokosmilch, dazu Basmati Reis

Mit Süßkartoffel-Würfel

18,70 €

AUS UNSERER FRITTENKÜCHE

Fritten "Maxi Style" ¹¹ 🌿

8,30 €

mit Frittensauce, roten Zwiebeln, milden Peperoni und Blattpetersilie

Fritten "Tartufo" ¹¹ 🌿

13,70 €

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

Pommes Frites 🌿

6,30 €

1/2 Kilo im Frittenkorb

Potato Twister 🌿

7,70 €

1/2 Kilo im Frittenkorb

Sweet Potato Fries ³ 🌿

8,70 €

1/2 Kilo im Frittenkorb

🔥 spicy

🔥🔥 hot

🌿 vegetarisch

🌿 vegan



FLEISCHLOS

"Unsere Veganen Jungs" 🌱

13,70 €

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

Schnitzel Wiener Art 🌱

19,70 €

Veganes Schnitzel in knuspriger Panade mit
Pommes Frites und Zitrone



BURGERLIEBE OHNE FLEISCH

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

Hamburger Raw NoMeat 🌱

14,10 €

Saftiges veganes Patty mit roten Zwiebeln, Tomate, Gurke, Römersalat &
Maximilian Burger Sauce ^{3,6,8,9}

Veggie Burger ¹¹ 🌱

13,10 €

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

CrispyNoChicken Burger 🌱

14,10 €

NoChicken Patty in Knusperpanade mit Tomate, Gurke, Römersalat,
Sweet Chili Sauce & Maximilian Burger Sauce ^{3,6,8,9}



THE
VEGETARIAN
BUTCHER

SALATE

Maximilian House Salad  **11,70 €**
Verschiedene Blattsalate der Saison mit Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Möhren, Radieschen und frischen Kräutern

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

Italy Salad ¹¹  **15,70 €**
Gemischter Saisonsalat und Rucola mit Balsamico-Dressing, Kirschtomaten, Basilikum, Grana Padano D.O.P., dazu gebackener Mozzarella di Bufala D.O.P.

FLAMMKUCHEN

Grillgemüse ¹¹  **11,70 €**
Crème fraîche, Grillgemüse, Mozzarella

PIZZA

Margherita ¹¹  **10,70 €**
San Marzano Tomato, Mozzarella Fior di Latte

Verdura ¹¹  **13,70 €**
San Marzano Tomato, Mozzarella Fior di Latte, gegrilltes Gemüse, Knoblauch

We Love Cheese ^{3,11}  **13,70 €**
San Marzano Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Feta, Cheddar, Grana Padano D.O.P.

PIZZAROLLS

Margherita ¹¹  **6,30 €**
Tomate, Mozzarella

Spinachi ¹¹  **7,70 €**
Tomate, Mozzarella, Spinat

PASTA

Verdura (Penne) ¹¹  **15,70 €**
Mediterranes Gemüse in fruchtiger San Marzano D.O.P. Tomatensauce und gezupftem Mozzarella di Bufala D.O.P.

Aglio, olio e peperoncini (Spaghetti) ¹¹   **12,70 €**
In Olivenöl geschwenkt mit frischem Knoblauch, Chili, Kirschtomaten und Petersilie, serviert mit Grana Padano D.O.P.¹¹

DESSERT

Crème Brûlée ¹¹  **6,70 €**
Vanille Crème mit knusprig karamellisiertem Rohrzucker

Fondant au Chocolat ¹¹  **8,70 €**
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu Vanille Eis ¹¹

Hausgemachtes Tiramisu ^{1,11,12}  **7,70 €**
Mascarpone, Biskuit, Amaretto, Espresso, Kakao

Tiroler Apfelstrudel ¹¹  **8,70 €**
Warmer Strudel aus frischen Äpfeln, mit Zimt und Rosinen verfeinert. Wahlweise mit Vanillesauce^{3,11} oder Vanille Eis ¹¹

Crêpes ¹¹  **7,70 €**
Französische Süßspeise, serviert mit Puderzucker
gefüllt mit Nuss-Nougat Creme ¹¹ **8,70 €**
mit Vanille Eis ¹¹ & Schokoladensauce **6,70 €**
mit Zimt & Zucker **0,70 €**
Portion Sahne ¹¹



FLEISCH, FISCH & mehr

„Unsere Dortmunder Jungs“ ¹⁰

Der Klassiker mal anders...
Zwei Bärlauchbratwürste mit fruchtiger
Currysauce, dazu Pommes Frites

13,70 €

Schnitzel Wiener Art ¹¹

aus der Oberschale, in original Wiener
Panade mit Pommes Frites und Zitrone

19,70 €

Schnitzel Wald & Wiese ^{11,12}

aus der Oberschale, in original Wiener
Panade mit Pilz-Rahmsauce und
Pommes Frites

21,70 €

Schnitzel Holzfäller Art ^{3,8,9,11}

aus der Oberschale, in original Wiener
Panade mit Bacon, Schmorzwiebeln,
Spiegelei, dazu Pommes Frites

22,70 €

Hähnchen vom Lavasteingrill

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

20,70 €

Dortmunder Gulasch

feines Rindergulasch in "Hövels Original"
Bier-Sauce, mit Butterspätzle und Salat

22,70 €

Rumpsteak

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

200gr Ladies Cut

29,70 €

350gr Gentlemen Cut

35,70 €

Garstufen:

Medium Rare / Medium / Medium Well

Lachs „Teriyaki Style“

22,70 €

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

Scampi vom Grill

22,70 €

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

Rösti Lachs ¹¹

20,70 €

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 	4,70 €
Potato Twister 	5,70 €
Sweet Potato Fries ³ 	6,70 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm ¹¹ 	6,70 €
Mediterranes Grillgemüse 	5,70 €
Basmati Reis 	4,70 €
Beilagensalat 	5,30 €
Caesar Salad ^{11,12}	6,70 €
Knoblauch-Baguette ¹¹ 	4,70 €
Cole Slaw ^{11,12} 	5,30 €

SAUCEN

Pilz-Rahmsauce ^{11,12}	3,30 €
Bunter Pfeffer-Rahmsauce ^{11,12} 	3,30 €
Smokey BBQ Sauce 	3,30 €
Sambalsauce ¹¹ 	3,30 €
Kräuterbutter 	2,30 €

Zusatzstoffe

- 1) koffeinhaltig
- 2) Chinin
- 3) Farbstoff
- 4) Süßungsmittel
- 5) Nährwertangaben je 100 ml:
Brennwert <1,0kJ (<0,25kcal), Eiweiß
<0,1g Kohlenhydrate <0,1g Fett 0g
- 6) Aromastoffe

- 7) Geschmacksverstärker
- 8) Konservierungsstoffe
- 9) Antioxidationsmittel
- 10) Phosphat
- 11) Milcheiweiß
- 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  ¹² Klassisch mit Tomatensauce	6,70 €	Cheeseburger „Maxi“ ¹¹ Kleines Rindfleischpatty mit Goudakäse, Tomate, Gurke, Salat & Maximilian Burger Sauce, dazu Pommes Frites	9,70 €
Spaghetti Bolognese ¹² in Tomaten-Hackfleisch Sauce (Rind)	8,70 €	Currywurst „Maxi“ Mit Pommes Frites	7,70 €
Gold Nuggets ¹¹ Kleine Portion Chicken Nuggets mit Pommes Frites	7,70 €	Kleine Portion Pommes 	4,70 €
Pizza Piccola ¹¹  Kleine Pizza Magherita (wahlweise mit Belag)	ab 7,70 €	Kleine Portion Potato Twister ³ 	5,70 €
		Kleine Portion Sweet Potato Fries 	6,70 €

DESSERT

Crème Brûlée ¹¹  Vanille Crème mit knusprig karamellisiertem Rohrzucker	6,70 €	Crêpes ¹¹  Französische Süßspeise, serviert mit Puderzucker gefüllt mit Nuss-Nougat Creme ¹¹	7,70 €
Fondant au Chocolat ¹¹  Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu Vanille Eis ¹¹	8,70 €	mit Vanille Eis ¹¹ & Schokoladensauce ¹¹	8,70 €
Tiramisu ^{11,12} Mascarpone, Biskuit, Amaretto, Espresso, Kakao	7,70 €	mit Zimt & Zucker	6,70 €
Tiroler Apfelstrudel ¹¹  Warmer Strudel aus frischen Äpfeln, mit Zimt und Rosinen verfeinert. Wahlweise mit Vanillesauce ^{3,11} oder Vanille Eis ¹¹	8,70 €	Portion Sahne ¹¹	0,70 €

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. + 0,70 €

Geschmacksrichtungen: Haselnuss, Karamell, Amaretto, Vanille, Kokos und Mandel

Alle Heißgetränke auf Wunsch mit Hafermilch + 0,50 €

Kaffee Crème¹ 3,70 €
Frisch gemahlen und gebrüht mit feiner Crème

Kaffee Crème (Große Tasse)¹ 4,70 €
Frisch gemahlen und gebrüht mit feiner Crème

Flat White^{1,11} 4,70 €
Doppelter Espresso mit feiner aufgeschäumter Milch

Cappuccino^{1,11} 4,30 €
Klassisch mit aufgeschäumter Milch

Espresso¹ 3,10 €
Klein, stark, schwarz

Espresso doppio¹ 3,70 €
Doppelt, stark, schwarz

Espresso macchiato^{1,11} 3,70 €
Kleiner Starker mit aufgeschäumter Milch

Milchkaffee^{1,11} 4,70 €
Mit extra viel Milch

Latte macchiato^{1,11} 4,70 €
Italienischer Etagenkaffee im Glas

Große Heiße Schokolade¹¹ 4,70 €
Azuco Trinkschokolade Vollmilch, Weiss oder Dunkel

Große Heiße Schokolade mit Sahne¹¹ Azuco 5,30 €
Trinkschokolade Vollmilch, Weiss oder Dunkel

HOT SPECIALS

Irish Coffee^{1,3,11} 7,70 €
Kaffee mit 4cl Irish Whiskey und Sahne

Lumumba^{3,7,9,11} 6,70 €
Azuco Vollmilchschokolade mit 2cl braunem Rum und Sahne

Tee mit Rum³ 6,70 €
Schwarze Friesentee-Mischung mit 2cl braunem Rum

Latte Baileys^{1,3,11} 6,70 €
Latte Macchiato mit 2cl Baileys

Amaretto Chocolate^{3,7,9,11} 6,70 €
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}

5,70 €

Azuco Vollmilchschokolade, Espresso und Sahne

Torino ^{1,7,11}

5,30 €

Azuco Vollmilchschokolade, Espresso und aufgeschäumte Milch

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

5,30 €

Azuco weiße Schokolade mit Kokossirup und Sahne

Heiße Zitrone

4,30 €

frisch gepresstes Vitamin C in heißer Variante

Chai Latte ¹¹

5,30 €

Aromatischer Assam-Tee, fein-würziges Aroma indischer Kräuter und Gewürze mit aufgeschäumter Milch

Matcha Latte ¹¹

5,30 €

Aromatischer, gemahlener Grüntee mit aufgeschäumter Milch

TEE

Darjeeling

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

3,90 €

Earl Grey

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

3,90 €

Friesentee

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

3,90 €

Grüner Tee

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

3,90 €

Pfefferminz Tee

Anregend, erfrischend und bekömmlich.

3,90 €

Frischer Ingwer – Orangen Tee

Scheiben von Ingwer und Orangen heiß aufgebrüht.

5,30 €

Frischer Minztee

Frische marokkanische Minze, heiß aufgebrüht.

4,70 €

Kamillenblüten Tee

Mild und wohltuend – als Heißgetränk ein bekanntes Hausmittel.

3,90 €

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.

3,90 €

Orancuja

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

3,90 €

Rooibos Karamell

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

3,90 €

Rooibos Vanille

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

3,90 €

Waldbeere

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

3,90 €

Für weitere Teesorten fragt bitte unser Servicepersonal.

WASSER

Tafelwasser	0,25 l	2,70 €
	0,5 l	4,70 €
	Karaffe 1,0 l	6,70 €
Selters Mineralwasser Classic	0,25 l Fl.	3,70 €
	0,70 l Fl.	7,30 €
Selters Naturell	0,25 l Fl.	3,70 €
	0,70 l Fl.	7,30 €

SOFTDRINKS

Rauch BITTER LEMON ^{2,10}	0,25 l	3,30 €
	0,5 l	5,70 €
Rauch GINGER ALE ³	0,25 l	3,30 €
	0,5 l	5,70 €
Rauch TONIC WATER ²	0,25 l	3,30 €
	0,5 l	5,70 €
VIO Bio Schorle Rhabarber, Johannisbeere	0,25 l Fl.	4,30 €
Orangina ⁷	0,25 l Fl.	4,30 €
Red Bull ^{1,3,5,7,10}	0,25 l Dose	5,70 €
Red Bull sugar free ^{1,3,4,5,6,7,10}	0,25 l Dose	5,70 €
Bionade Holunder	0,33 l Fl.	4,30 €

SÄFTE

Rauch Säfte Apfel naturtrüb, Orange, Ananas	0,25 l	4,30 €
	0,5 l	6,70 €
Rauch Nektare Banane, Kirsche, Maracuja, Schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Cranberry	0,25 l	4,30 €
	0,5 l	6,70 €
Alle Säfte & Nektare als Schorle	0,25 l	3,70 €
	0,5 l	5,70 €
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	5,70 €

PEPSI & Co.

Pepsi Cola ^{1,3}	0,25 l	3,30 €
	0,5 l	5,70 €
Pepsi Zero ^{1,3,4,5,6}	0,25 l	3,30 €
	0,5 l	5,70 €
SchipSchwap Orange ^{3,9,10}	0,25 l	3,30 €
	0,5 l	5,70 €
Punica Apfelschorle ⁹	0,25 l	3,30 €
	0,5 l	5,70 €
7 UP ⁹	0,25 l	3,30 €
	0,5 l	5,70 €

Hausgemachte EISTEES & LIMONADEN

Eistee Zitrone, Pfirsich	0,4 l	5,70 €
Zitrone-Limette Limo	0,4 l	5,70 €
Waldfrucht Limo	0,4 l	5,70 €
Mango-Erdbeer Limo	0,4 l	5,70 €

BIERE VOM FASS

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 3,80 €

0,5 l 5,80 €

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 3,80 €

0,5 l 5,80 €

Dortmunder Kronen Export

Kräftig goldfarben, entwickeln sich starke Malzaromen am Gaumen, gefolgt von einer feinen Bitterkeit.

0,3 l 3,80 €

0,5 l 5,80 €

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 €

Guinness Irish Drought

Das legendäre dunkle Stout mit cremigem Schaum, ist mit feinen Röstaromen von Kaffee und Schokolade der genussvolle Botschafter Irlands.

0,3 l 3,90 €

0,5 l 5,90 €

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.



Sport Live!

Aktuelle Sportübertragungen
zeigen wir auf unseren
Großbildleinwänden und TVs!



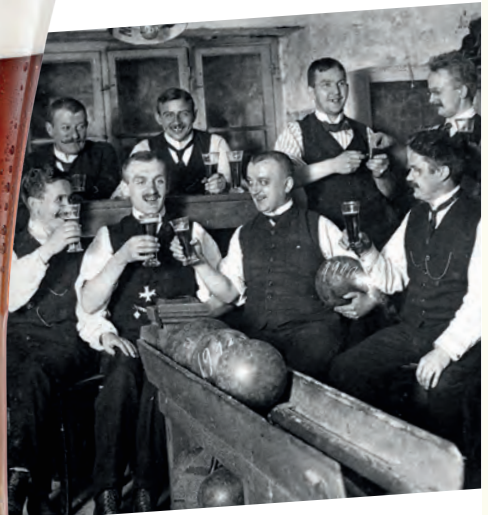
MAXIMILIAN
Café • Restaurant • Bar

FLASCHENBIERE & Vermischtes

Altbierbowle Mit Beeren und Grenadine.	0,3 l	4,70 €
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	3,90 €
Brinkhoff's Alk.0,0frei Naturradler ALKOHOLFREI	0,33 l	3,90 €
tut gut Malztrunk ALKOHOLFREI	0,33 l	3,90 €

FOLLOWER HIER
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 weißt du, wie ein Dortmunder Bier gebraut wird? Mache einen Ausflug in die Brauereigeschichte Dortmunds, erlebe ein historisches und modernes Brauwesen und stelle deinen 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**.

WEISSWEINE

Maximilian Weiss VDP Gutswein, trocken¹²

Weingut Graf Neipperg, Württemberg

Spritziger Cuvée aus Muskateller, Riesling und Sauvignon Blanc. Duftet nach reifem Obst, schöner Körper, ausgeglichenes mildes Säurespiel.

0,15 l 5,70 € / 0,75 l Fl. 23,00 €

Mosel Riesling VDP, trocken¹²

Nik Weis, Mosel

Authentischer Riesling mit seiner klassischen Aromatik nach grünem Apfel und Pfirsich. Spritzig, saftig und mineralisch.

0,15 l 6,70 € / 0,75 l Fl. 28,00 €

Saar Riesling VDP, feinfruchtig¹²

Nik Weis, Mosel

Feinfruchtiger Riesling mit Noten von Apfel und Mango. Spritzig und erfrischend.

0,15 l 6,70 € / 0,75 l Fl. 28,00 €

Weißburgunder, trocken¹²

Nik Weis, Mosel

Leichter, zarter Burgunder mit Noten von Quitte, Birne und floralen Tönen.

0,15 l 6,30 € / 0,75 l Fl. 25,00 €

Grauer Burgunder Valckenberg, trocken¹²

Weingut Valckenberg, Rheinhessen

Saftiger mineralischer Burgunder, duftet nach Birne, Apfel und Kräutern, etwas buttrig, Anklänge von Banane.

0,15 l 6,30 € / 0,75 l Fl. 25,00 €

Lugana Ottone DOC BIO, trocken¹²

Weingut Ottone, Venetien, Italien

Strahlend hellgelb, Aromen von reifen Äpfeln, Birnen und Pfirsichen werden durch kräuterige Noten unterstützt.

0,15 l 7,70 € / 0,75 l Fl. 32,00 €

Chardonnay Re Famoso Ravenna IGT, trocken¹²

Weingut Azienda Agricola Trerè, Italien

Fruchtbetonter Weißwein mit Aromen von Aprikose und Zitrone.

0,15 l 6,30 € / 0,75 l Fl. 25,00 €

Sauvignon Blanc, trocken¹²

Weingut Jakob Neumer, Rheinhessen

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

0,15 l 6,30 € / 0,75 l Fl. 25,00 €

ROSÉWEINE

Maximilian Rosé VDP Gutswein, trocken¹²

Weingut Graf Neipperg, Württemberg

Unser Rosé besticht durch seine frische, leichte und natürliche Frucht. Dieser Cuvée aus Spätburgunder, Lemberger und Merlot ist der ideale Begleiter auf unserer Terrasse.

0,15 l 5,70 € / 0,75 l Fl. 23,00 €

Rosado Semi-Seco, feinfruchtig¹²

Bodegas Alconde, Navarra, Spanien

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

0,15 l 5,70 € / 0,75 l Fl. 23,00 €

ROTWEINE

Maximilian Rot VDP Gutswein, trocken ¹²

0,15 l 5,70 € / 0,75 l Fl. 23,00 €

Weingut Graf Neipperg, Württemberg

Cuvée mit Seele aus den Rebsorten Merlot, Spätburgunder und Lemberger, kräftige Aromen dunkler Schokolade, Gewürzen und Brombeeren.

Herrigoia Tinto DOCa Bio, trocken ¹²

0,15 l 6,30 € / 0,75 l Fl. 25,00 €

El Mozo, Rioja, Spanien

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

Baron de Valls "Monastrell", lieblich

0,15 l 5,70 € / 0,75 l Fl. 23,00 €

Vicente Gandia, Spanien

Fruchtig, frischer lieblicher Wein mit dunkelroten Reflexen, intensives Kirscharoma – milde Süße trifft harmonische Säure.

Nero d'Avola IGT, trocken ¹²

0,15 l 6,30 € / 0,75 l Fl. 25,00 €

Corte dei Mori, Sicilia, Italien

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

Primitivo Nerone, trocken ¹²

0,15 l 6,30 € / 0,75 l Fl. 25,00 €

Weingut Barbanera, Apulien, Italien

Dieser Cuvée aus Negroamaro und Primitivo Trauben besticht durch seine fruchtigen Noten von sonnen getrockneten dunklen Beeren und Gewürzen.

Merlot Pays d'oc IGP, trocken

0,15 l 6,30 € / 0,75 l Fl. 25,00 €

Weingut Mas des Tourelles, Langedouc-Roussillon, Frankreich

Aromen von Kirschen, Pflaume und Kräuter, etwas Pfeffer und Vanille

Champagner & Co.

Ruggeri Secco Frizzante ¹²

0,1 l

5,70 €

Moët & Chandon

0,75 l Fl. 95,00 €

Ruggeri Secco Frizzante auf Eis ¹²

0,2 l

8,70 €

Impèrial Brut ¹²

**Ruggeri Argeo
Prosecco Brut D.O.C.**

0,75 l Fl.

35,00 €

**Moët & Chandon
Rosé Impèrial** ¹²

0,75 l Fl. 125,00 €

**Ruggeri Argeo
Prosecco Brut Rosé D.O.C.** ¹²

0,75 l Fl.

35,00 €

**Moët & Chandon
Ice Impèrial** ¹²

0,75 l Fl. 145,00 €

**Moët & Chandon
Ice Impèrial Rosé** ¹²

0,75 l Fl. 165,00 €

MAXIMILIAN
Café • Restaurant • Bar

Unser Late Night Snack
nach Küchenschluss

NACHOS

Nachos gibt es So.-Do. ab 21 Uhr
Fr., Sa. & vor Feiertagen ab 22 Uhr

NACHOS BBQ STYLE

Nachokorb mit 1x Dip

7,70 €

Dips zur Auswahl:

Knoblauch, Sweet Chili, Hot Salsa,
Kräuterschmand ¹⁾, BBQ,
Sambal Sauce ¹⁾, Chili-Cheese Sauce

NACHOS MIT KÄSE ÜBERBACKEN

Nachos Cheese ¹⁾

9,70 €

Tomate, Käse & Jalapenos

Nachos Beef ¹⁾

10,70 €

Tex Mex Beef, Käse, Tomate & Jalapenos



LONGDRINKS

4cl

Three Sixty Vodka & Lemon ^{2,10} 8,70 €

Jim Beam & Cola ^{1,3} 8,70 €

Jack Daniel's & Cola ^{1,3} 10,70 €

Johnnie Walker Black & Ginger Ale ³ 10,70 €

Barcadi Carta Blanca Rum & Cola ^{1,3} 8,70 €

Havana 7 Jahre Rum & Cola ^{1,3} 10,70 €

Bombay Sapphire Gin & Tonic ² 8,70 €

Amaretto & Apfelsaft 8,70 €

Campari & Orangensaft ^{2,3} 8,70 €

Three Sixty Vodka & Effekt ^{1,3,7,10} 9,30 €

Jägermeister & Effekt ^{1,3,7,10} 9,30 €

Malibu Ananas 8,70 €



SPIRITUOSEN

Aperitif

Martini Bianco ¹²	5 cl	5,30 €
Canonita Aperitivo de Mallorca ¹²	4 cl	6,30 €
Campari ³	4 cl	6,30 €
Pernod ³	4 cl	6,30 €
Aperol ^{2,3,9}	4 cl	6,30 €
Lillet Blanc ¹²	4 cl	6,30 €
Sarti Rosa ^{3,9}	4 cl	6,30 €
Déjà-Vu Oriental Aperitif	4 cl	6,30 €
Limoncello DI CAPRI	4 cl	6,30 €

Gin & Wodka

Three Sixty Vodka	4 cl	6,30 €
Absolut Vodka	4 cl	7,70 €
Grey Goose Vodka	4 cl	9,70 €
Bombay Sapphire Gin	4 cl	6,30 €
Hendrick's Gin	4 cl	9,70 €

Rum & Whiskey

Bacardi Carta Blanca	4 cl	6,30 €
Bacardi Carta Negra ³	4 cl	6,30 €
Havana 7 Jahre ³	4 cl	8,70 €
Jim Beam Bourbon ³	4 cl	6,30 €
Jack Daniel's Tennessee Whiskey ³	4 cl	8,70 €
Johnnie Walker Black Label ³	4 cl	8,70 €

Für weitere Spirituosen frag einfach unser
Bar- oder Servicepersonal.

Cognac & CO.

Hennessy V.S.	2 cl	4,70 €
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	6,70 €
Osborne 103 ³	4 cl	6,30 €
Vecchia Romagna Brandy ³	4 cl	6,30 €
Pápidoux Calvados V.S.O.P. ³	4 cl	6,30 €

Digestif

Tequila Blanco	2 cl	3,30 €
Tequila Reposado ³	2 cl	3,30 €
Dortmunder Weizenkorn	2 cl	3,30 €
Williams-Christ-Birne	2 cl	3,30 €
Jägermeister, JM Orange	2 cl	3,30 €
Ouzo of Plomari	2 cl	3,30 €
Linie-Aquavit	2 cl	3,30 €
Ramazzotti Amaro ³	4 cl	6,30 €
Averna Amaro ³	4 cl	6,30 €
Grappa Marzadro Tradizionale ³	2 cl	3,30 €
Fernet Branca ³ , Branca Menta ³	4 cl	6,30 €
Dortmunder Tropfen ³	4 cl	6,30 €

Liköre

Malibu	4 cl	6,30 €
Licor 43	4 cl	6,30 €
Amaretto Disaronno	4 cl	6,30 €
Bailey's ^{1,3,11}	4 cl	6,30 €
Molinari Sambuca	2 cl	3,30 €
Dos Mas ³ Pink Shot	2 cl	3,30 €
Berliner Luft	2 cl	3,30 €

Folge uns auch auf Instagram,
um nichts zu verpassen



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



Reservierung & Anfrage

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