



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^{a,c,d,g,h}

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

Zum FRÜHSTÜCK

Frisch gepresster Orangensaft

Scavi & Ray

Secco Frizzante^{12,o}

Ofenfrisches Croissant mit Butter^{l1,a,g} 

FRÜHSTÜCKEN im Café Maximilian

Das Kleine ^{11,a,c,g}

Gekochtes Ei, Käse, Schinken, Konfitüre, Butter, Brotkorb (Weizenbrötchen, Roggenbrot)

wahlweise Rührei ^{11,c}

Das Süße ^{11,a,g,h}

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

wahlweise Rührei ^{11,c}

Das Französische ^{11,a,g}

Käsevariation ¹¹, Konfitüre, Butter, Brotkorb (Baguette, Croissant) wahlweise Rührei ^{11,c}

Das Mediterrane ^{8,9,11,a,g}

Prosciutto Crudo, ital. Salami, Frischkäse ¹¹, Tomate-Mozzarella ¹¹, Oliven, Butter, Brotkorb (Weizenbrötchen, Baguette)

wahlweise Rührei ^{11,c}

Die Ruhrpottplatte ^{11,a,c,g}

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 ^a oder Weizenbrötchen ^a

Rührei mit Kräutern ^{11,c}

Rührei mit Speck & Zwiebeln ^{8,9,11,c}

Rührei mit Kochschinken & Kräutern ^{11,c}

Rührei mit Rucola, Tomate & Feta ^{11,c}

Rührei mit Lachs & Nordseekrabben ^{11,b,c,d}

Das Englische ^{a,g}

Spiegeleier, Baked Beans, Würstchen, Bacon ^{8,9,10}, gegrillte Tomate & Champignons, Butter ¹¹, Brotkorb (Weizenbrötchen, Baguette)

Das Maximilian's ^{a,c,d,g,h}

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

American PANCAKES

Der Klassiker ^{11,a,c,g}

Mit Butter und Ahornsirup

Die Fruchtigen ^{11,a,c,g}

Mit frischen Früchten, Fruchtsauce, dazu Ahornsirup

Die Nussigen ^{11,a,c,g,h}

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

Breakfast BOWL ^{a,g,h}

Skyr ¹¹, Birchermüsli-Mix, Nüsse & Früchte der Saison ¹¹

Belegtes BRÖTCHEN

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



BRUSCHETTA

Bruschetta Maximilian ^{11.a.g.}

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

Bruschetta di Bufala ^{11.a.g.}

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

Bruschetta di Parma ^{11.a.g.}

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

SNACKS & Co

Maximilian Dipper ^{a,g}

Ofenfrisches Baguette mit 2erlei Butter¹¹ und einem Dip nach Wahl

Knoblauch Baguette ^{a,g}

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

Gratinierter Feta ^{11,g}

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

Gambas al ajillo ^b

Gegrillte Garnelen in Knoblauch-Olivenöl mit Kirschtomaten & ofenfrischem Baguette ^a

Ofenkartoffel ^{11,g}

Mit Kräuterschmand und Salat

Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Kräuterschmand

Chicken Wings ⁸

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

Chicken Nuggets ^{8,11,a,g}

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

Thai CURRY

Thai Curry (Bowl) ⁹

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

Mit Süßkartoffel-Würfel 

Mit Hähnchenstreifen

Mit Rinderstreifen

Mit Garnelen ^b

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

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

SUPPEN

Fruchtige Tomatensuppe

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

Rote Linsensuppe (Bowl) ^{g,n}

Pikante Linsensuppe, mit orientalischen Gewürzen, Kräuterschmand¹¹ und Fladenbrot ^a

 scharf

  sehr scharf

 vegetarisch

 vegan

SALATE

Wir servieren alle Salate mit Brot ^a und Dressing nach

Wahl. ^{**c,*g,j***,o}

Unsere Dressings:

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

Thai Salad ^{12,a,c,g,o}

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 ^{11,12,a,d}

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

Greek Salad ^{11,12,g,o}

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

Italy Salad ^{11,g}

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. ^{11,g}

Fetakäse ^{11,g}

Gezupfter Mozzarella di Bufala D.O.P. ^{11,g}

Gebackener Mozzarella di Bufala D.O.P. ^{11,a,g}

Gebratene Hähnchenbruststreifen

Rinderstreifen vom Lavasteingrill

Gegrillte Garnelen ^b

Krosser Bacon ^{8,9}

Thunfisch ^d

Geräucherter Lachs ^d

Hart gekochtes Ei ^e

AUS UNSERER FRITTENKÜCHE

Fritten "Maxi Style" 🌿

mit Frittensauce, rote Zwiebeln milde
Peperoni und Blattpetersilie

Fritten "For the Champions" ^{11, 12, a, g, i}

mit Champignon-Rahmsauce & Käse

Fritten "Chili Cheese" ¹¹

mit Chili con Carne, Kräuterschmand
& Käse

Fritten "Pulled Pork" ¹¹

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 🌿

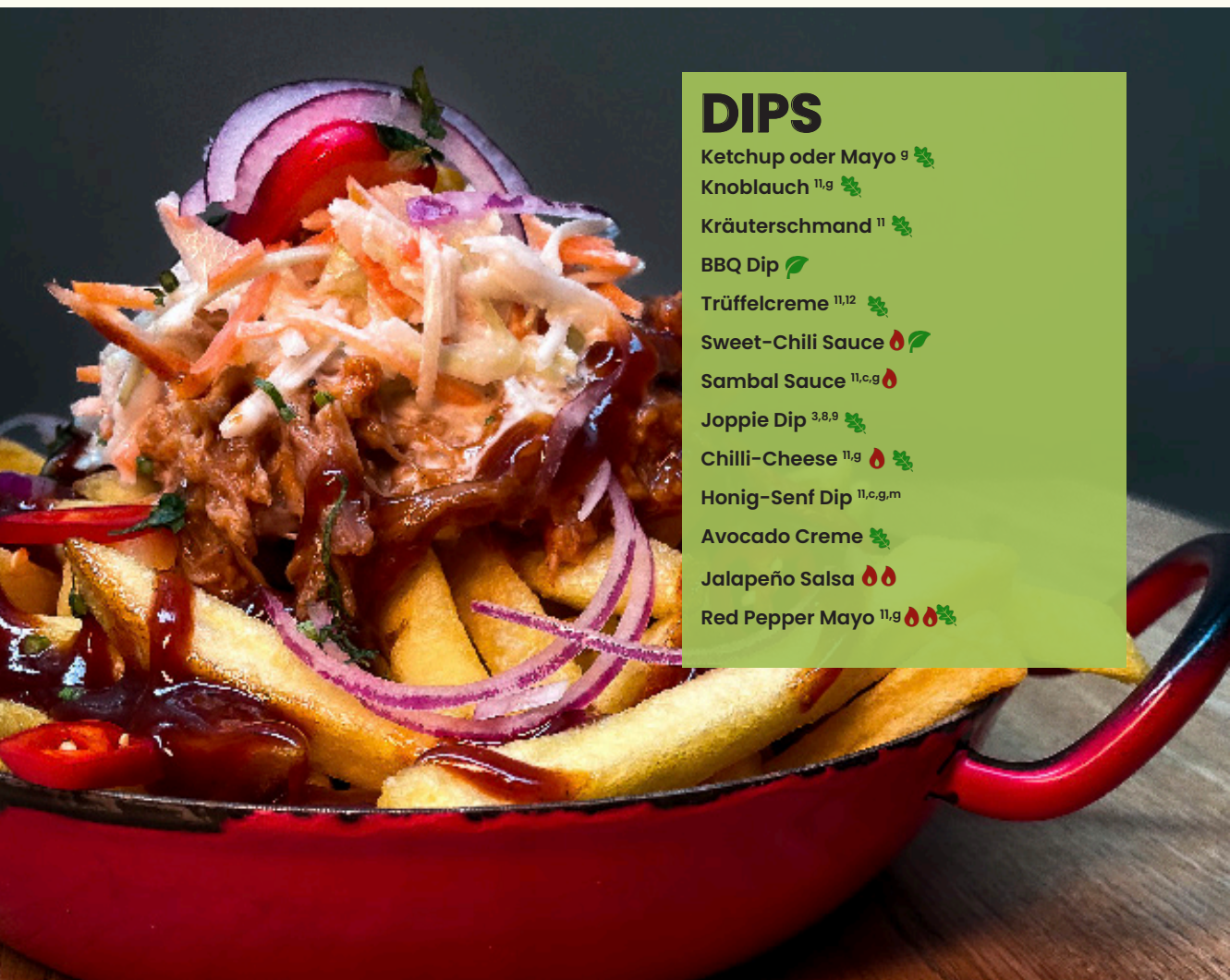
1/2 Kilo im Frittenkorb

Potato Twister 🌿

1/2 Kilo im Frittenkorb

Sweet Potato Fries ³ 🌿

1/2 Kilo im Frittenkorb



DIPS

Ketchup oder Mayo ⁹ 🌿

Knoblauch ^{11, g} 🌿

Kräuterschmand ¹¹ 🌿

BBQ Dip 🌿

Trüffelcreme ^{11, 12} 🌿

Sweet-Chili Sauce ³ 🔥 🌿

Sambal Sauce ^{11, c, g} 🔥

Joppie Dip ^{3, 8, 9} 🌿

Chilli-Cheese ^{11, g} 🔥 🌿

Honig-Senf Dip ^{11, c, g, m}

Avocado Creme 🌿

Jalapeño Salsa 🔥 🔥

Red Pepper Mayo ^{11, g} 🔥 🔥 🔥

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.

Hamburger ^a

Saftiges, gegrilltes Rindfleisch mit roten Zwiebeln, Tomate, Gurke, Römersalat & Maximilian Burger Sauce ^{4,6,8,9}

Cheeseburger ^{3,11,a,g}

Saftiges, gegrilltes Rindfleisch getoppt mit schmelzendem Cheddarkäse, roten Zwiebeln, Tomate, Gurke, Römersalat & Maximilian Burger Sauce ^{4,6,8,9}

Hot Burger ^a

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

BBQ Burger ^{8,9,a}

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

Maximilian Signature Burger ^{3,8,9,11,a,c,g}

Saftiges, gegrilltes Rindfleisch getoppt von einem Spiegelei, schmelzendem Cheddarkäse, Bacon, Zwiebeln, Tomate, Gurke, Römersalat & Maximilian Burger Sauce ^{4,6,8,9}

Spicy Mexican Burger ^{3,8,9,11,12,a,g}

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

Big Western Burger ^{3,8,9,11,a,g}

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

BBQ Pulled Pork Burger ^{8,11,a,g}

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

Crunchy Chicken Burger ^{8,9,a}

Saftige, gebackene Hähnchenbrust in Knusperpanade mit Tomate, Gurke, Römersalat, Sweet Chili Sauce & Maximilian Burger Sauce ^{4,6,8,9}

Veggie Burger ^{11,a,g}

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



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™

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

Pimp your Burger

Burger Patty extra

Bacon extra ^{8,9}

Cheddar extra ^{11,g} 

Spiegelei extra ^a 

Schmorzwiebeln 

Vegetarian Butcher Raw NoMeat 

Vegetarian Butcher Raw NoChicken 

Burgerbeilagen

Pommes Frites 

Potato Twister 

Sweet Potato Fries ³ 

Kartoffelrösti 

Ofenkartoffel mit Sauerrahm ^{11,g} 

Beilagensalat 

Kleiner Caesars Salad ^{11,a,c,d,g} 

Zwiebelringe ^{11,a,g} 

Cole Slaw ^{11,12,g} 

 scharf

  sehr scharf

 vegetarisch

 vegan

MAXIMILIAN
Café • Restaurant • Bar

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 Cheddarkäse, Zwiebelringe, Tomaten, Salat & die Maximilian Burger Sauce ^{4,6,8,9}, 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 ^{8,9,11,a,g}

Crème fraîche, Speck, rote Zwiebeln

Lachs ^{11,a,d,g}

Crème fraîche, geräucherter Lachs, Kirschtomaten

Mediterran ^{8,9,11,a,g}

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

Grillgemüse ^{11,q,g}

Crème fraîche, Grillgemüse, Mozzarella

Verdura ^{11,a,g}

San Marzano Tomate, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Knoblauch

Hawaii ^{8,9,11,a,g}

San Marzano Tomate, Mozzarella, Schinken, Ananas

We Love Cheese ^{3,11,a,g}

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

Gamberi e Spinaci ^{11,a,b,g}

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

Western BBQ ^{8,9,11,a,g}

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

Calzone Speciale ^{8,9,11,a,g}

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

Diavolo ^{8,9,11,a,g}

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

Extra Belag

Wahlweise mit

Mozzarella di Bufala D.O.P. ^{11,g}

PIZZA

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

Margherita ^{11,a,g}

San Marzano Tomate, Mozzarella

Salame ^{8,9,11,a,g}

San Marzano Tomate, Mozzarella, Salami

Prosciutto e Funghi ^{8,9,11,a,g}

San Marzano Tomate, Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Champignons

Tonno e Cipolla ^{11,a,d,g}

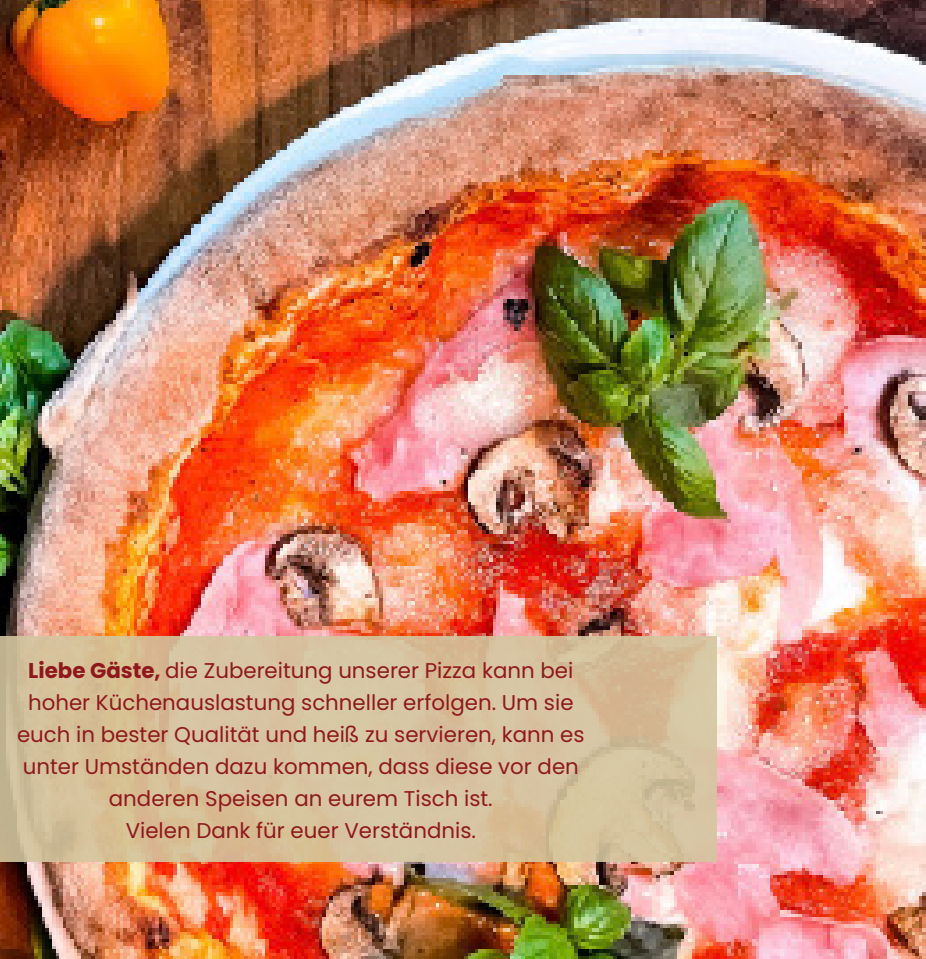
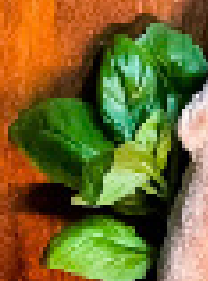
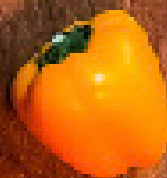
San Marzano Tomate, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln

 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 ^{3,8,9,11,a,g} 🔥

Tomate, Mozzarella,
scharfe Peperoni-Salami, Peperoncini

Prosciutto e Funghi ^{8,9,11,a,g}

Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons

Margherita ^{11,a,g} 🌿

Tomate, Mozzarella

Spinachi ^{11,a,g} 🌿

Tomate, Mozzarella, Spinat

Tonno ^{11,a,g}

Tomate, Mozzarella, Thunfisc

Maximilian (Penne) ^{11,a,c,g}

Hähnchenbruststreifen, junger Spinat
und Kirschtomaten in cremiger Zitronen-
Sahnesauce

Verdura (Penne) ^{11,12,a,c,g} 🌿

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

Pomodore e Pollo (Penne) ^{11,a,b,c,g} 🔥

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

Spinaci e Gamberi (Penne) ^{11,a,b,c,g}

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) ^{12,a,c,i,o}

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,a,c,g} 🔥 🌿

In Olivenöl geschwenkt mit frischem
Knoblauch, Chili, Kirschtomaten und
Petersilie, serviert mit Grana Padano D.O.P.¹⁾

Gamberi (Spaghetti) ^{11,a,b,c,g}

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

Lasagne al forno ^{11,12,14,a,g}

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 ^{11,a,g,h} 🌿

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

Das Französische ^{11,a,g} 🌿

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

American PANCAKES

Der Klassiker ^{11,a,c,g} 🌿

Mit Butter und Ahornsirup

Die Fruchtigen ^{11,a,c,g} 🌿

Mit frischen Früchten, Fruchtsauce, dazu Ahornsirup

Die Nussigen ^{11,a,c,g,h} 🌿

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

BRUSCHETTAS

Bruschetta Maximilian ^{a,g} 🌿

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

Bruschetta di Bufala ^{a,g} 🌿

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,c}

Rührei mit Rucola, Tomate & Feta ^{3,9,11,c}

Alternativ kann das Rührei auch durch veganes Rührei ersetzt werden

Breakfast BOWL ^{g,h}

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

SNACKS & Co

Maximilian Dipper ^{11,g} 🌿

Ofenfrisches Baguette mit 2erlei Butter und einem Dip nach Wahl

Knoblauch Baguette ⁹ 🌿

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

Gratinierter Feta ^{11,g} 🌿

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

Ofenkartoffel ^{11,g} 🌿

Mit Kräuterschmand und Salat



SUPPEN & CURRYS

Thai Curry (Bowl) ⁹

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 ⁹, serviert mit Brot ⁹

Rote Linsensuppe (Bowl)

Pikante Linsensuppe, mit orientalischen Gewürzen, Kräuterschmand¹¹ 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 ³

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 ^{11,a}

Saftiges vegetarisches Raw Meat Patty mit roten Zwiebeln, Tomate, Gurke, Römersalat & Maximilian Burger Sauce ^{4,6,8,9}

Veggie Burger ^{11,a,g}

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

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

9,70€

Greek Salad ^{11,12,g}

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

14,70€

Italy Salad ^{11,g}

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,g}

Crème fraîche, Grillgemüse, Mozzarella

9,70€

PIZZA

Margherita ^{11,a,g}

San Marzano Tomate, Mozzarella

9,70€

Verdura ^{11,a,g}

San Marzano Tomate, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Knoblauch

11,70€

We Love Cheese ^{3,11,a,g}

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

12,70€

PIZZAROLLS

Margherita ^{11,a,g}

Tomate, Mozzarella

5,70€

Spinachi ^{11,a,g}

Tomate, Mozzarella, Spinat

6,30€

PASTA

Verdura (Penne) ^{11,12,a,c,g}

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,a,c,g} 9,70€

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

DESSERT

Crème Brûlée ^{11,c,g}

Vanille Crème mit knusprig karamellisiertem Rohrzucker

5,70€

Fondant au Chocolat ^{11,a,c,g}

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu Pistazien Ei ¹¹

7,70€

Hausgemachtes Tiramisu ^{11,12,c,g,o}

Mascarpone, Biskuit, Amaretto, Espresso, Kakao

5,70€

Tiroler Apfelstrudel ^{11,a,g}

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

5,70€

Crêpes ^{11,a,c,g}

Französische Süßspeise, serviert mit Puderzucker

gefüllt mit Nuss-Nougat Creme ^{11,g,h}

6,70€

mit Vanilleeis & Schokoladensauce ^{11,g}

7,70€

mit Zimt & Zucker

5,70€

Portion Sahne ^{11,g}

0,50€



FLEISCH, FISCH & mehr

„Unsere Dortmunder Jungs“¹⁰

Der Klassiker mal anders...

Zwei Bärlauchbratwürste mit fruchtiger Currysauce, dazu Pommes Frites

Schnitzel Wiener Art^{11,a,c,g}

Schweinerücken in knuspriger Panade mit Pommes Frites und Zitrone

Schnitzel Wald & Wiese^{11,12,a,c,g,o}

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

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

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

Dortmunder Gulasch^{11,14,a,c,g}

feines Rindergulasch in "Hövels Original" Bier-Sauce, mit Butterspätzle und Salat^{12,0}

Hähnchen vom Lavasteingrill

Hähnchenbrust, auf dem Lavastein gegrillt, dazu Grillgemüse und knuspriges Knoblauch-Baguette^{11,a,g}

Rumpsteak⁹

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“^{a,d,f}

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

Scampi vom Grill^{a,b}

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

Rösti Lachs^{11,a,g,m}

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 Fries³ 

Ofenkartoffel mit Sauerrahm^{11,g} 

Mediterranes Grillgemüse 

Basmati Reis 

Beilagensalat 

Kl. Caesar Salad^{11,a,c,g,m}

Knoblauch-Baguette^a 

Cole Slaw^{11,12} 

SAUCEN

Pilzrahmsauce^{11,12,g,o}

Pfeffersauce^{11,12,g,o}

Smokey BBQ Sauce^{e,g,i} 

Sambalsauce¹¹ 

Kräuterbutter 

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) Milcheiweiß |
| 6) Phenylalaninquelle | 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.



Allergene

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

KINDERGERICHTE

(Nur für Kinder bis 12 Jahre)

Spaghetti Napoli ^{a,c}

Klassisch mit Tomatensauce

Spaghetti Bolognese ^{12,a,c,i,o}

in Tomaten-Hackfleisch Sauce (Rind

Gold Nuggets ^{11,a,g}

Kleine Portion Chicken Nuggets
mit Pommes Frites

Pizza Piccola ^{11,a,g}

kleine Pizza Magherita (wahlweise mit Belag)

Cheeseburger „Maxi“ ^{11,a,g}

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 ³

Kleine Portion Sweet Potato Fries

DESSERT

Crème Brûlée ^{11,c,g}

Vanille Crème mit knusprig
karamellisiertem Rohrzucker

Fondant au Chocolat ^{11,a,c,g}

Warmer Schokoladenkuchen mit
flüssigem Kern, dazu Pistazien Ei

Tiramisu ^{1,11,12,c,g,o}

Mascarpone, Biskuit, Amaretto, Espresso,
Kakao

Tiroler Apfelstrudel ^{11,a,g}

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

Crêpes ^{11,a,c,g}

Französische Süßspeise, serviert
mit Puderzucker

gefüllt mit Nuss-Nougat Creme ^{11,g,h}

mit Vanilleeis & Schokoladensauce ^{11,g}

mit Zimt & Zucker

Portion Sahne ^{11,g}

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 ¹
Frisch gemahlen und gebrüht mit feiner Crème

Kaffee Crème (Große Tasse) ¹
Frisch gemahlen und gebrüht mit feiner Crème

Flat White ^{1,11,g}
Doppelter Espresso mit feiner
aufgeschäumter Milch

Cappuccino ^{1,11,g}
Klassisch mit aufgeschäumter Milch

Cappuccino „German Style“ ^{1,11,g}
Mit aufgeschäumter Milch und Sahnehaube

Espresso ¹
Klein, stark, schwarz

Espresso doppio ¹
Doppelt, stark, schwarz

Espresso macchiato ^{1,11,g}
Kleiner Starker mit aufgeschäumter Milch

Milchkaffee ^{1,11,g}
Mit extra viel Milch

Latte macchiato ^{1,11,g}
Italienischer Etagenkaffee im Glas

Heisse Schokolade ^{11,g}
Azuco Trinkschokolade Vollmich, Weiss
oder Dunkel

Heisse Schokolade mit Sahne ^{11,g}
Azuco Trinkschokolade Vollmich, Weiss
oder Dunkel

HOT SPECIALS

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

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

Tee mit Rum ³
Schwarzer Tee mit 2cl braunem Rum

Grog ³
Heißes Wasser mit 4cl braunem Rum

Latte Baileys ^{1,3,11,g}
Latte Macchiato mit 2cl Baileys

Amaretto Chocolate ^{3,7,9,11,g}
Azuco Vollmilchschokolade mit
2cl Amaretto und Sahne



HOT SPECIALS

ALKOHOLFREI

Flavour ^{3,9}

Verpasst eurem Heißgetränk die persönliche Note. Geschmacksrichtungen:

Haselnuss, Karamell, Amaretto, Vanille, Kokos und Mandel

Choccolino ^{1,7,11,g}

Azucó Vollmilchschokolade, Espresso und Sahne

Torino ^{1,7,11,g}

Azucó Vollmilchschokolade, Espresso und aufgeschäumte Milch

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

Azucó weiße Schokolade mit Kokossirup und Sahne

Heiße Zitrone

Vitamin C in heißer Variante

Chai Latte ^{11,g}

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

Matcha Latte ^{11,g}

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€

Orancuja

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 ⁹ 0,3 l
Mit Beeren und Grenadine.

Schöffelhofer ⁹ 0,33 l
Grapefruit

Allgäuer Büble EdelWEISSbier ⁹ 0,5 l
ALKOHOLFREI

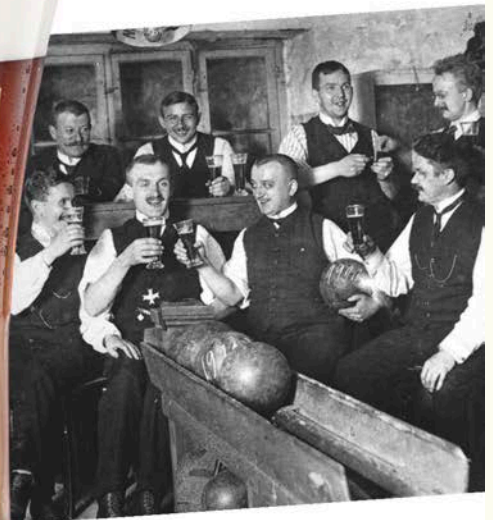
Brinkhoff's Alk.0,0frei ⁹ 0,33 l
ALKOHOLFREI

Clausthaler Naturradler ⁹ 0,33 l
ALKOHOLFREI

Braumeister Kraftmalz ⁹ 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

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

WASSER

Tafelwasser	0,25 l
	0,5 l
	Karaffe 1,0 l

Selters Mineralwasser Classic	0,25 l Fl.
	0,75 l Fl.

Selters Naturell	0,25 l Fl.
	0,75 l Fl.

SOFTDRINKS

Goldberg	0,25 l
BITTER LEMON ^{2,10}	0,5 l

Goldberg	0,25 l
GINGER ALE ³	0,5 l

Goldberg	0,25 l
TONIC WATER ²	0,5 l

VIO Bio Schorle	0,25 l Fl.
Rhabarber, Johannisbeere	

Orangina ⁷	0,25 l Fl.
------------------------------	------------

Effect ^{1,3,5,7,10}	0,25 l Dose
-------------------------------------	-------------

Red Bull ^{1,3,5,7,10}	0,25 l Dose
---------------------------------------	-------------

Red Bull sugar free ^{1,3,4,5,6,7,10}	0,25 l Dose
--	-------------

Bionade Holunder	0,33 l Fl.
-------------------------	------------

SÄFTE

Säfte	0,25 l
Apfel naturtrüb, Orange, Ananas	0,5 l

Nektare	0,25 l
Banane, Kirsche, Maracuja, Schwaze Johannisbeere, Rhabarber, Cranberry	0,5 l

Alle Säfte & Nektare als Schorle	0,25 l
	0,5 l

Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l
--------------------------------------	-------

PEPSI & Co.

Pepsi Cola ^{1,3}	0,25 l
	0,5 l

Pepsi Zero ^{1,3,4,5,6}	0,25 l
	0,5 l

Mirinda ^{3,9,10}	0,25 l
	0,5 l

Punica Apfelschorle ⁹	0,25 l
	0,5 l

7 UP ⁹	0,25 l
	0,5 l

Hausgemachte EISTEES & LIMONADEN

Eistee	0,4 l
Zitrone, Pfirsich	

Zitrone-Limette Limo	0,4 l
-----------------------------	-------

Waldfrucht Limo	0,4 l
------------------------	-------

Mango- Erdbeer Limo	0,4 l
----------------------------	-------

WEISSWEINE

Maximilian Weiss, trocken ^{12,0}

Graf von Neipperg, Württemberg

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

Mosel Riesling, trocken ^{12,0}

Weingut Nik Weis, Mosel

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

Saar Riesling, feinherb ^{12,0}

Weingut Nik Weis, Mosel

Halbtrockener Riesling mit Noten von Steinobst. Spritzig und erfrischend.

Grauer Burgunder Gutswein, trocken ^{12,0}

Weingut, Valckenberg, Pfalz

Reife Frucht, saftig, nussig, körperreich

Lugana Ottone DOC, trocken ^{12,0}

Weingut Bulgarini, Italien

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

Chardonnay Re Famoso, trocken ^{12,0}

Azienda Agricola Trerè, Italien

Fruchtbetonter Weißwein mit Aromen von Aprikose und Zitrone

Sauvignon, trocken ¹²

Weingut Neumann, Pfalz

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

ROSÉWEINE

Maximilian Rosé, trocken ^{12,0}

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 ^{12,0}

Bodegas Alconde, Navarra, Spanien

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



ROTWEINE

Maximilian Rot, trocken ^{12,0}

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 ^{12,0}

El Mozo, Rioja, Spanien

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

Baron de Valls Semi-Dulce, lieblich ^{12,0}

Vincente Gandia, Spanien

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

Nero d'Avola IGT, trocken ^{12,0}

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 ¹²

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 ¹²

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 ^{12,0}

Scavi & Ray

Superiore D.O.C.G. ^{12,0}

Scavi & Ray Secco Frizzante

auf Eis ^{12,0}

Aperol Spritz ^{2,3,9,12,0}

Prosecco, Aperol, Orange, Soda

Maximilian Spritz ^{2,3,9,12,0}

Canonita Aperitivo de Mallorca, Sekt, Orange

Lillet Wildberry

Lillet Blanc, Wildberry Tonic, Beeren

Hugo ^{12,0}

Prosecco, Holunderblüte, Limette, Minze, Soda

Moët & Chandon

Impèrial Brut ^{12,0}

Moët & Chandon

Rosé Impèrial ^{12,0}

Moët & Chandon

Ice Impèrial ^{12,0}

COCKTAILS

Mojito ⁸

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

Caipirinha ⁸

Cachaça, Limette, Lime Juice, Rohrzucker

Cuba Libre ^{1,3,8}

Weißer Rum, Limette, Cola

Moscow Mule

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

Le Gurk ^{3,7}

Gin, Holunderblüte, Zitronen,
naturtrüber Apfelsaft, Zuckersirup, Gurke

Cosmopolitan ^{3,8}

Vodka Citron, Cointreau, Cranberry,
Grenadine, Limette

Frozen Strawberry Daiquiri

Rum, Zitronen, Erdbeeren

Tequila Sunrise

Tequila, Zitronen, Orange, Grenadine

Maximilian ^{3,8}

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

Long Island Iced Tea ^{1,3,8}

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

Sex On The Beach ^{3,8}

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

Vanilla Sky ^{3,8}

Vodka, Erdbeere, Vanille, Limette, Zitronen,
Cranberry, Maracuja

Turn off the Lights ^{3,8}

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

Touch Down

Vodka, Apricot Brandy, Maracuja, Zitronen,
Grenadine

Mai Tai ^{3,8}

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

Bahama Mama ³

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

Zombie ^{3,8}

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

Singapore Sling ^{3,9,10}

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

Piña Colada ¹¹

Rum, Kokos, Ananas, Sahne

Swimming Pool ¹¹

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

Prince ^{3,11}

Tequila, Licor 43, Kokos, Maracuja, Sahne

B52 4cl Shot ^{1,3,11}

Baileys, Kaffelikör, Overproof Rum

Fußfehler 4cl Shot ^{1,3,11}

Baileys, Sambuca



COCKTAILS ALKOHOLFREI

El Libre

Limette, Rohrzucker, Minze, Tonic Water

Ipanema ^{3,7,9,10}

Lime Juice, Rohrzucker, Maracuja, Ginger Ale

Beverly Hills ^{3,10}

Orange, Maracuja, Zitrone, Soda, Mango, Grenadine

Fruit Punch

Frische Früchte, immer etwas anders

Virgin Colada ^{3,9,11}

Basis: Ananassaft und Sahne

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

Wake Up ^{3,9}

Mango, Zitrone, Mandel, Maracuja, Ananas

LONGDRINKS

4cl

9 Mile Vodka & Lemon ^{2,10}

Jim Beam & Cola ^{1,3}

Jack Daniel's & Cola ^{1,3}

**Johnnie Walker Black &
Ginger Ale** ³

**Barcadi Carta Blanca
Rum & Cola** ^{1,3}

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

Bombay Sapphire Gin & Tonic ²

Amaretto & Apfelsaft

Campari & Orangensaft ^{2,3}

Batida de Côco & Kirsche

9 Mile Vodka & Effekt ^{1,3,7,10}

Jägermeister & Effekt ^{1,3,7,10}

Mahiki Ananas



SPIRITUOSEN

Aperitif

Martini Bianco ¹²	5 cl
Canonita Aperitivo de Mallorca ¹²	4 cl
Campari ³	4 cl
Pernod ³	4 cl
Aperol ^{2,3,9}	4 cl
Lillet Blanc ¹²	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 ³	4 cl
Havana 7 Jahre ³	4 cl
Jim Beam Bourbon ³	4 cl
Jack Daniel's Tennessee Whiskey ³	4 cl
Johnnie Walker Black Label ³	4 cl

Cognac & CO.

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

Digestif

Jose Cuervo Tequila Silver	2 cl
Jose Cuervo Tequila Especial ³	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 ³	4 cl
Averna Amaro ³	4 cl
Grappa Marzadro Tradizionale ³	2 cl
Fernet Branca ³	4 cl
Branca Menta ³	4 cl

Liköre

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

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