

Ab 2 Personen

Maximilian Etagere **p.P. 15,70 €**

Rührei, Schinken-Mett, Fischspezialitäten, Käsevariation, Wurst & Schinkenspezialitäten [8,9,10], Konfitüre, Honig, Nuss-Nougat Creme, Birchermüsli-Mix[11] mit Nüssen & Früchten, Pancakes, Butter[11], Brotkorb (Weizenbrötchen, Vollkornbrötchen, Roggenmischbrot, Croissant)

ZUM **FRÜHSTÜCK**

Frisch gepresster Orangensaft	**4,70 €**
Secco Frizzante[12]	**3,70 €**
Ofenfrisches Croissant mit Butter[11]	**3,70 €**

FRÜHSTÜCKEN im Café Maximilian

Das Kleine **7,70€**
Gek. Ei, Käse[11], Schinken [8,9,10], Konfitüre, Butter, Brotkorb (Weizenbrötchen, Roggenmischbrot)
wahlweise Rührei extra +3,30€

Das Süße **7,70€**
Konfitüre, Honig & Nuss-Nougat Creme, Butter, Brotkorb (Weizenbrötchen, Croissant)
wahlweise Rührei extra +3,30€

Das Französische **13,70€**
Käsevariation [11], Konfitüre, Butter, Brotkorb (Baguette, Croissant [11])
wahlweise Rührei extra +3,30€

Das Mediterrane **13,70€**
Prosciutto Crudo, ital. Salami, Frischkäse [11], Tomate-Mozzarella [11], Oliven, Butter, Brotkorb (Weizenbrötchen, Baguette)
wahlweise Rührei extra +3,30€

Die Ruhrpottplatte **13,70€**
Schinken-Mett, Fleischwurst, Kochschinken [8,9,10], Spiegeleier, Butter [11], 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 **6,70€**

Rührei mit Speck & Zwiebeln [8] **8,70€**

Rührei mit Kochschinken [8,9,10] **& Kräutern** **8,70€**

Rührei mit Rucola, Tomate & Feta [11] **10,70€**

Rührei mit geräuchertem Lachs **11,70€**

Das Englische **14,70€**
Spiegeleier, Baked Beans, Würstchen, Bacon [8,9] gegrillte Tomate & Champignons, Butter [11], Brotkorb (Weizenbrötchen, Roggenmischbrot)

Das Maximilian's **14,70€**
Rührei, Schinken-Mett, Fischspezialitäten, Käsevariation [11], Schinkenspezialitäten [8,9,10], Konfitüre, Honig, Nuss-Nougat Creme, Birchermüsli-Mix [11] mit Nüssen & Früchten, Butter [11], Brotkorb (Weizenbrötchen, Vollkornbrötchen, Roggenmischbrot, Croissant[11])

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

Breakfast BOWL

Bichermüsli-Mix [11], '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€**

MAXIMILIAN
Café • Restaurant • Bar



BRUSCHETTA

Bruschetta Maximilian [12] **7,70 €**
Frisch gebackenes Steinofen-Pizzabrot mit Kräuteröl, marinierten Tomaten, Basilikum, Rucola und Grana Padano D.O.P.[11]

Bruschetta di Bufala [12] **9,70 €**
Frisch gebackenes Steinofen-Pizzabrot mit Kräuteröl, Tomaten, Knoblauch, Basilikum und gezupftem Mozzarella di Bufala D.O.P.[11]

Bruschetta di Parma [12] **9,70 €**
Frisch gebackenes Steinofen-Pizzabrot mit Kräuteröl, Tomaten, Knoblauch, Basilikum, luftgetrockneter Prosciutto Crudo & Grana Padano D.O.P. [11]

Snacks & Co.

Maximilian Focaccia 7,70 €
Ofenfrisches Fladenbrot mit 2 Dips nach Wahl

Knoblauch Baguette 6,70 €
Knuspriges, ofenfrisches Baguette mit Knoblauch-Kräuteröl und einem Dip nach Wahl

Gratinierter Feta [11] 10,70 €
Mit Kräuterbutter, Kirschtomaten, Antipastigemüse, milde Pfefferonen & ofenfrischem Baguette

Gambas al ajillo 12,70 €
Gegrillte Garnelen in Knoblauch-Olivenöl mit Kirschtomaten & ofenfrischem Baguette

Ofenkartoffel [11] 12,70 €
Mit Kräuterschmand und Salat
dazu gebratene Hähnchenbruststreifen +5,70 €

Chicken Wings [8] 13,70 €
Hausgemachte Chicken Wings, würzig-scharf mariniert, dazu Potato Twister und unsere smoky BBQ Sauce

Chicken Nuggets [10] 12,70 €
Goldgelb gebackene Hähnchen Nuggets mit Potato Twisters und unserem Sweet-Chili Dip

Thai Curry

Thai Curry Bowl 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 23,40 €

Mit Garnelen 23,40 €

Chili con Carne (Bowl) [11,12] 13,70 €
Der Tex-Mex Klassiker aus reinem Rindfleisch mit Bohnen, Mais, Paprika und Jalapeños, serviert mit Kräuterschmand[11] 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, Kräuterschmand [11] und Fladenbrot

spicy hot vegetarisch vegan

MAXIMILIAN
Café • Restaurant • Bar

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] **14,70 €**
Pikanter Salat mit asiatischen Aromen, Hähnchenstreifen, Rohkost, Reisnudeln, Mango, gerösteten Erdnüssen & Koriander

Maximilian House Salad **12,70 €**
Verschiedene Blattsalate der Saison mit Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Möhren, Radieschen und frischen Kräutern

Caesar Salad [11,12] **15,70 €**
Römersalat angemacht in unserem Caesars Dressing mit Brotcroutons, Kirschtomaten und Grana Padano D.O.P.

Greek Salad [11,12] **15,70 €**
Bunter Salat griechischer Art, angemacht mit Kräutervinaigrette, roten Zwiebeln, Fetakäse, Oliven, Tomate, Gurke, Paprika und Pfefferonen

Italy Salad [11,12] **16,70 €**
Verschiedene Blattsalate der Saison und Rucola mit Balsamico-Dressing, Kirschtomaten, Basilikum, Grana Padano D.O.P., dazu gebackener Mozzarella di Bufala D.O.P.

Chicken Special Salad **17,70 €**
Verschiedene Blattsalate der Saison mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Möhren, Radieschen und frischen Kräutern

Wähle dazu:

Grana Padano D.O.P. [11]	2,70 €	Rinderstreifen vom Lavasteingrill	7,70 €
Fetakäse [11]	3,70 €	Gegrillte Garnelen	7,70 €
Gezupfter Mozzarella di Bufala D.O.P. [11]	5,70 €	Krosser Bacon [8,9]	2,70 €
Gebackener Mozzarella di Bufala D.O.P [11]	5,70 €	Thunfisch	3,70 €
Gebratene Hähnchenbruststreifen	5,70 €	Geräucherter Lachs	6,70 €
		Hart gekochtes Ei	1,70 €

MAXIMILIAN
Café • Restaurant • Bar

AUS UNSERER FRITTENKÜCHE

Fritten "Maxi Style" **7,70 €**
mit Frittensauce, roten Zwiebeln, milden Peperoni und Blattpetersilie

Fritten "For the Champions" [11, 12] **10,70 €**
mit Champignon-Rahmsauce & Käse

Fritten "Chili Cheese" [11] **12,70 €**
mit Chili con Carne, Kräuterschmand & Käse

Fritten "Pulled Pork" [8,11] **13,70 €**
mit zartem Pulled Pork, Cole Slaw, roten Zwiebeln & BBQ Sauce

Fritten "Tartufo" [11] **13,70 €**
Unsere Maxi Fritten mit Trüffelsauce, Frühlingszwiebeln, Grana Padano D.O.P. & frischem Trüffel

Pommes Frites **6,30 €**
1/2 Kilo im Frittenkorb

Potato Twister **7,30 €**
1/2 Kilo im Frittenkorb

Sweet Potato Fries [3] **8,70 €**
1/2 Kilo im Frittenkorb



DIPS

Ketchup oder Mayo [9]	je **0,50 €**
Knoblauch [10,11]	**1,70 €**
Kräuterschmand [11,12]	**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 €**
Jalapeño Salsa	**1,70 €**
vegane Mayo [12]	**1,70 €**
Red Pepper Mayo Dip [9]	**1,70 €**

BURGER

Unsere Burger werden mit einem kross-luftigen Brioche Brötchen[11] 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 Saftiges, gegrilltes Rindfleisch mit roten Zwiebeln, Tomate, Gurke, Römersalat & unserer Maximilian Burger Sauce [3,8,9]	13,10 €	18,70 €
Cheeseburger [3,6,8,9,11] Saftiges, gegrilltes Rindfleisch getoppt mit schmelzendem Cheddarkäse, roten Zwiebeln, Tomate, Gurke, Römersalat & unserer Maximilian Burger Sauce	14,70 €	20,30 €
Hot Burger Saftiges, gegrilltes Rindfleisch und Jalapeños mit Zwiebeln, Tomate, Gurke, Römersalat & unserer feurigen Jalapeño-Salsa	14,70 €	20,30 €
BBQ Burger [8,9] Saftiges, gegrilltes Rindfleisch getoppt mit krossem Bacon, Zwiebeln, Tomate, Gurke, Römersalat & unserer smoky BBQ Sauce	14,70 €	20,30 €
Maximilian Signature Burger [3,6,8,9,11] Saftiges, gegrilltes Rindfleisch getoppt von einem Spiegelei, schmelzendem Cheddarkäse, Bacon, Zwiebeln, Tomate, Gurke, Römersalat & unserer Maximilian Burger Sauce	15,70 €	21,30 €
Big Western Burger [8,11] Saftiges, gegrilltes Rindfleisch getoppt mit schmelzendem Cheddarkäse und krossem Bacon, frittierten Zwiebelringen, Tomate, Gurke, Römersalat & unserer smoky BBQ Sauce	15,70 €	21,30 €
BBQ Pulled Pork Burger Zart gesmoktes Schweinefleisch mit Römersalat, Tomate, Gurke, Cole-Slaw [11] & unserer smoky BBQ Sauce	15,10 €	

MAXIMILIAN
Café • Restaurant • Bar

	Regular
Spicy Mexican Burger [8,9,11] 🔥 Saftige, gebackene Hähnchenbrust in pikanter Knusperpanade, Käse, Bacon Chimichurri, Tomate, Gurke, Zwiebel, Römersalat & Red Pepper Mayo	**15,70 €**
Crunchy Chicken Burger [8] 🔥 Saftige, gebackene Hähnchenbrust in pikanter Knusperpanade mit Tomate, Gurke, Römersalat, Sweet Chili Sauce & unserer Maximilian Burger Sauce [3,6,8,9]	**14,70 €**
Veggie Burger [11] 🌿 Burgerpatty aus gegrilltem mediterranem Gemüse, Rucola, Tomate, Mozzarella di Bufala D.O.P. & San Marzano D.O.P. & Pesto Rosso	**13,70 €**

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 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	**199,– €**
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	4,70 €
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 [8,9,10,11]
Tomate, Mozzarella, Schinken — **7,70 €**

Spinaci [11]
Tomate, Mozzarella, Spinat — **7,70 €**

Tonno [11]
Tomate, Mozzarella, Thunfisch — **7,70 €**

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 — **11,70 €**

Salame [8,9,10,11]
San Marzano Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Geflügelsalami — **13,70 €**

Prosciutto e Funghi [8,9,10,11]
San Marzano Tomate,Mozzarella Fior di Latte, Kochschinken, Champignons — **13,70 €**

Tonno e Cipolla [11]
San Marzano Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln — **13,70 €**

Verdura [11]
San Marzano Tomate, Mozzarella Fior di Latte, gegrilltes Gemüse, Knoblauch — **13,70 €**

Hawaii [8,9,10,11]
San Marzano Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Ananas — **13,70 €**

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 €**

Western BBQ [8,9,10,11]
Smoky BBQ Sauce, San Marzano Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Hähnchen, Bacon, Zwiebeln, Paprika, Mais — **14,70 €**

Calzone Speziale [8,9,10,11]
Gefüllt mit San Marzano Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Kochschinken, Salami, Champignons — **13,70 €**

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 [8,9,10,11] **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] **14,70 €**
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 Blattpetersilie, 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.

Pommodore 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

MAXIMILIAN
Café • Restaurant • Bar

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 Rührei[11] extra +3,30 €

Das Französische [11] **13,70 €**
Käsevariation[11], Konfitüre, Butter, Brotkorb (Baguette, Croissant)
wahlweise Rührei[11] extra +3,30 €

EIER & Co

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

Rührei mit Kräutern **6,70 €**
Rührei mit Rucola, Tomate & Feta [3,9,11] **10,70 €**
Alternativ kann das Rührei auch durch veganes Rührei ersetzt werden **+1,00 €**

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

Breakfast Bowl

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

BRUSCHETTA

Bruschetta Maximilian **7,70 €**
Frisch gebackenes Steinofen-Pizzabrot mit 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]

SNACKS & Co

Maximilian Focaccia **7,70 €**
Ofenfrisches Fladenbrot mit 2erlei Dips nach Wahl

Knoblauch Baguette **6,70 €**
Knuspriges, ofenfrisches Baguette mit Knoblauch-Kräuteröl und einem Dip nach Wahl

Gratinierter Feta [11] **10,70 €**
Mit Kräuterbutter, Kirschtomaten, Antipastigemüse, milde Pfefferonen & ofenfrischem Baguette

Ofenkartoffel [11] **12,70 €**
Mit Kräuterschmand und buntem Salat mit Rohkost der Saison

MAXIMILIAN
Café • Restaurant • Bar

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 [1] 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" [1] — **8,30 €**
mit Frittensauce, roten Zwiebeln, milden Peperoni und Blattpetersilie

Fritten "Tartufo" [1] — **13,70 €**
Unsere Maxi Fritten mit Trüffelsauce, Frühlingszwiebeln, Grana Padano D.O.P. und frischem Trüffel

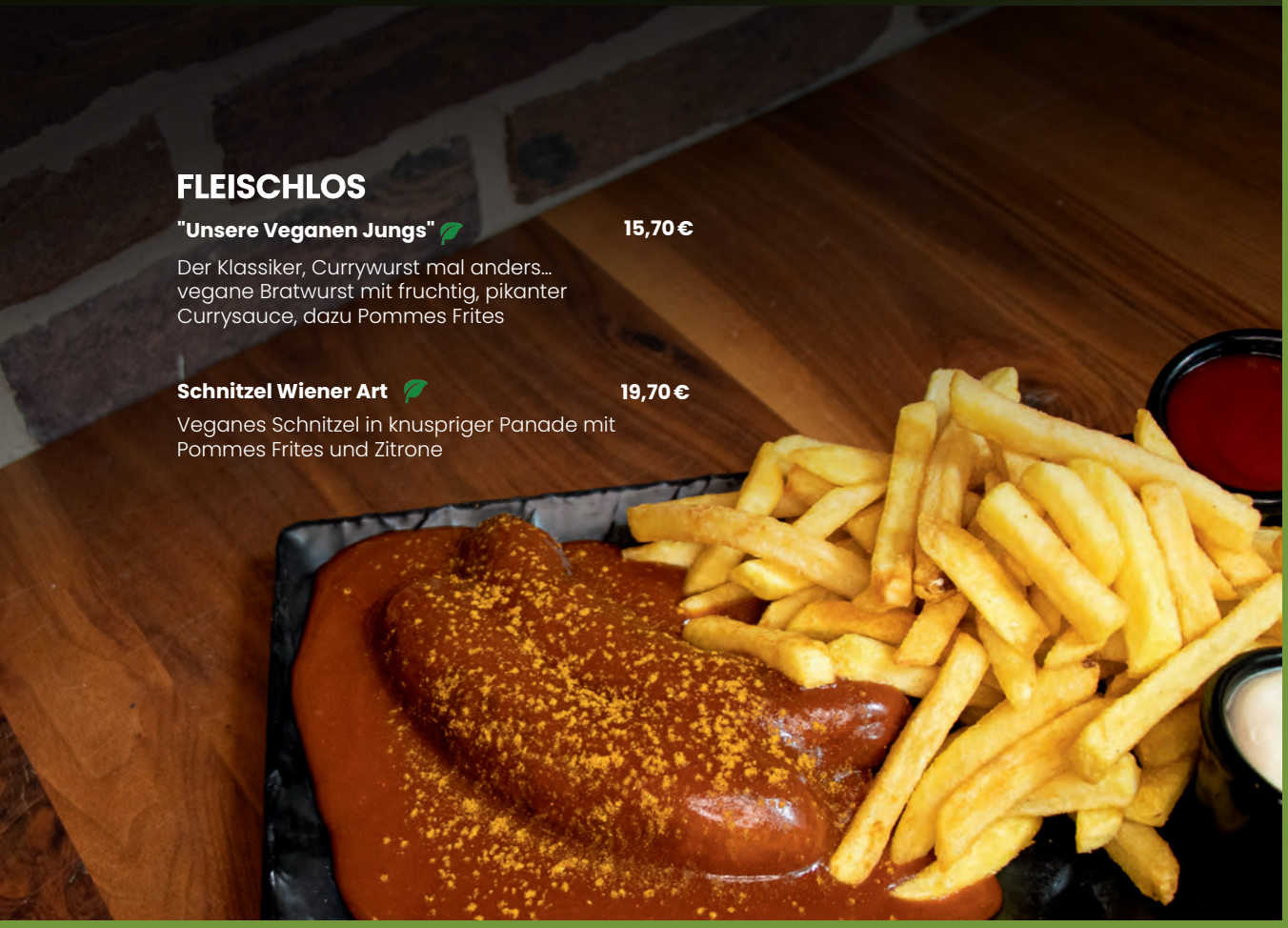
Pommes Frites — **6,30 €**
1/2 Kilo im Frittenkorb

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" **15,70 €**

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-Hightlighs:

Hamburger Raw NoMeat **15,10 €**

Saftiges veganes Patty mit roten Zwiebeln, Tomate, Gurke, Römersalat &
Maximilian Burger Sauce [3,6,8,9]

Veggie Burger [11] **13,70 €**

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

CrispyNoChicken Burger **15,10 €**

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 — 12,70 €
Verschiedene Blattsalate der Saison mit Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Möhren, Radieschen und frischen Kräutern

Greek Salad [11,12] — 15,70 €
Bunter Salat griechischer Art, angemacht mit Kräutervinaigrette, roten Zwiebeln, Fetakäse, Oliven, Tomate, Gurke, Paprika und Pfefferonen

Italy Salad [11] — 16,70 €
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] — 11,70 €
San Marzano Tomate, Mozzarella Fior di Latte

Verdura [11] — 13,70 €
San Marzano Tomate, Mozzarella Fior di Latte, gegrilltes Gemüse, Knoblauch

We Love Cheese [3,11] — 13,70 €
San Marzano Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Feta, Cheddar, Grana Padano D.O.P.

PIZZAROLLS

Margherita [11] — 6,30 €
Tomate, Mozzarella

Spinaci [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]
Französische Süßspeise, serviert mit Puderzucker

gefüllt mit Nuss-Nougat Creme [11]	8,30 €
mit Vanille Eis [11] & Schokoladensauce	8,70 €
mit Zimt & Zucker	7,30 €
Portion Sahne [11]	0,70 €

MAXIMILIAN
Café • Restaurant • Bar

FLEISCH, FISCH & mehr

„Unsere Dortmunder Jungs“ [10] **14,70 €**
Der Klassiker mal anders…
Zwei Bärlauchbratwürste mit fruchtiger Currysauce, dazu Pommes Frites

Schnitzel Wiener Art [11] **19,70 €**
aus der Oberschale, in original Wiener Panade mit Pommes Frites und Zitrone

Schnitzel Wald & Wiese [11,12] **22,70 €**
aus der Oberschale, in original Wiener Panade mit Pilz-Rahmsauce und Pommes Frites

Schnitzel Holzfäller Art [3,8,9,11] **23,70 €**
aus der Oberschale, in original Wiener Panade mit Bacon, Schmorzwiebeln, Spiegelei, dazu Pommes Frites

Hähnchen vom Lavasteingrill **21,70 €**
marinierte Hähnchenbrust, auf dem Lavastein gegrillt, dazu Grillgemüse und knuspriges Knoblauch-Baguette

Dortmunder Gulasch **22,70 €**
feines Rindergulasch in "Hövels Original" Bier-Sauce, mit Butterspätzle und Salat

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“ **23,70 €**
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] **21,70 €**
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]	3,70€
Bunter Pfeffer-Rahmsauce [11,12]	3,70€
Smokey BBQ Sauce	3,70€
Sambalsauce [11]	3,70€
Kräuterbutter	2,70€

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.

MAXIMILIAN
Café • Restaurant • Bar

KINDERGERICHTE

(Für Kinder bis 12 Jahre)

Spaghetti Napoli **7,70 €**
Klassisch mit Tomatensauce

Spaghetti Bolognese [12] **9,70 €**
in Tomaten-Hackfleisch Sauce (Rind)

Gold Nuggets [11] **7,70 €**
Kleine Portion Chicken Nuggets
mit Pommes Frites

Pizza Piccola [11] **ab 7,70 €**
Kleine Pizza Magherita (wahlweise mit Belag)

Cheeseburger „Maxi“ [11] **9,70 €**
Kleines Rindfleischpatty mit Goudakäse, Tomate, Gurke, Salat & Maximilian Burger Sauce, dazu Pommes Frites

Currywurst „Maxi“ **7,70 €**
Mit Pommes Frites

Kleine Portion Pommes **4,70 €**

Kleine Portion Potato Twister [3] **5,70 €**

Kleine Portion Sweet Potato Fries **6,70 €**

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]

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]
Französische Süßspeise, serviert mit Puderzucker

gefüllt mit Nuss-Nougat Creme [11] **8,30 €**

mit Vanille Eis [11] & Schokoladensauce [11] **8,70 €**

mit Zimt & Zucker **7,30 €**

Portion Sahne [11] **0,70 €**

KUCHEN & TORTEN

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

MAXIMILIAN
Café • Restaurant • Bar

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 Crème [1] **3,70 €**
Frisch gemahlen und gebrüht mit feiner Crème

Kaffee Crème (Große Tasse) [1] **5,30 €**
Frisch gemahlen und gebrüht mit feiner Crème

Flat White [1,11] **5,10 €**
Doppelter Espresso mit feiner aufgeschäumter Milch

Cappuccino [1,11] **4,30 €**
Klassisch mit aufgeschäumter Milch

Espresso [1] **3,10 €**
Klein, stark, schwarz

Espresso doppio [1] **3,70 €**
Doppelt, stark, schwarz

Espresso macchiato [1,11] **3,70 €**
Kleiner Starker mit aufgeschäumter Milch

Milchkaffee [1,11] **5,10 €**
Mit extra viel Milch

Latte macchiato [1,11] **5,10 €**
Italienischer Etagenkaffee im Glas

Große Heiße Schokolade [11] **4,70 €**
Vollmilch, Weiss oder Dunkel

Große Heiße Schokolade mit Sahne [11] **5,30 €**
Vollmilch, Weiss oder Dunkel

HOT SPECIALS

Irish Coffee [1,3,11] **8,70 €**
Kaffee mit 4cl Irish Whiskey und Sahne

Kakao mit Rum [3,7,9,11] **7,70 €**
Vollmilchschokolade mit
2cl braunem Rum und Sahne

Tee mit Rum [3] **6,70 €**
Schwarze Friesentee-Mischung mit
2cl braunem Rum

Latte Baileys [1,3,11] **7,70 €**
Latte Macchiato mit 2cl Baileys

Amaretto Chocolate [3,7,9,11] **7,70 €**
Vollmilchschokolade mit
2cl Amaretto und Sahne

MAXIMILIAN
Café • Restaurant • Bar



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] **6,70 €**
Azuco Vollmilchschokolade,
Espresso und Sahne

Torino [1,7,11] **6,30 €**
Azuco Vollmilchschokolade,
Espresso und aufgeschäumte Milch

Coconut Kiss - exotisch sweet [3,7,9,11] **6,30 €**
Azuco weiße Schokolade mit Kokossirup
und Sahne

Heiße Zitrone **4,30 €**
frisch gepresstes Vitamin C in heißer Variante

Chai Latte [11] **5,70€**
Aromatischer Assam-Tee, fein-würziges
Aroma indischer Kräuter und Gewürze
mit aufgeschäumter Milch

Matcha Latte [11] **5,70€**
Aromatischer, gemahlener Grüntee mit
aufgeschäumter Milch

TEE

Darjeeling **3,90 €**
Feinste Gewächse aus den indischen Teegärten des Hochlandes von Darjeeling. Blumiges, intensives Aroma.

Earl Grey **3,90 €**
Der Klassiker der aromatisierten Tees, für den individuellen Anspruch aus dem Aroma der Bergamotte-Frucht.

Friesentee **3,90 €**
Typische traditionelle friesische Art, kräftig-aromatischer Assam Tee, der nur darauf wartet mit Milch und Kandis verfeinert zu werden

Grüner Tee **3,90 €**
Erlesener unfermentierter Tee aus dem Mutterland des Tees: China. Duftig-frischer Geschmack. Hohe Bekömmlichkeit.

Pfefferminz Tee **3,90 €**
Anregend, erfrischend und bekömmlich.

Frischer Ingwer - Orangen Tee **5,30 €**
Scheiben von Ingwer und Orangen heiß aufgebrüht.

Frischer Minztee **4,70 €**
Frische marokkanische Minze, heiß aufgebrüht.

Kamillenblüten Tee **3,90 €**
Mild und wohltuend - als Heißgetränk ein bekanntes Hausmittel.

Weißer Tee **3,90 €**
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.

Orancuja **3,90 €**
Fruchtig, fruchtiger, Keo: Prall gefüllt mit frischen Orangen- und Maracuja-Aromen. Die Hibiskusblüte spendiert dazu ein leuchtendes Rubinrot.

Rooibos Karamell **3,90 €**
Südafrikanischer Rooibos abgerundet, mit feinem Sahne-Karamell-Aroma. Ein Tee, der durch seinen weichen Geschmack mit einer leicht würzigen Note besticht.

Rooibos Vanille **3,90 €**
Südafrikanischer Rooibos abgerundet mit feinem Vanillearoma - eine sehr harmonische Verbindung.

Waldbeere **3,90 €**
Schon sein Duft erinnert an einen Spaziergang durch sonnendurchflutete Waldlichtungen - genauso schmeckt auch der aromatische Mix aus Brombeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren.

Für weitere Teesorten fragt bitte unser Servicepersonal.

MAXIMILIAN
Café • Restaurant • Bar

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 €

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 €

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 €

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 0,5 l	3,90 € 5,90 €
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 0,5 l	3,90 € 5,90 €
Dortmunder Kronen Export Kräftig goldfarben, entwickeln sich starke Malzaromen am Gaumen, gefolgt von einer feinen Bitterkeit.	0,3 l 0,5 l	3,90 € 5,90 €
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 0,5 l	4,10 € 6,10 €
Guinness Irish Draught Das legendäre dunkle Stout mit cremigem Schaum, ist mit feinen Röstaromen von Kaffee und Schokolade der genussvolle Botschafter Irlands.	0,3 l 0,5 l	3,90 € 5,90 €
Allgäuer Büble EdelWEISSbier Das golden schimmernde naturtrübe Hefeweizen mit einem zarten Hopfenaroma.	0,3 l 0,5 l	4,10 € 6,10 €

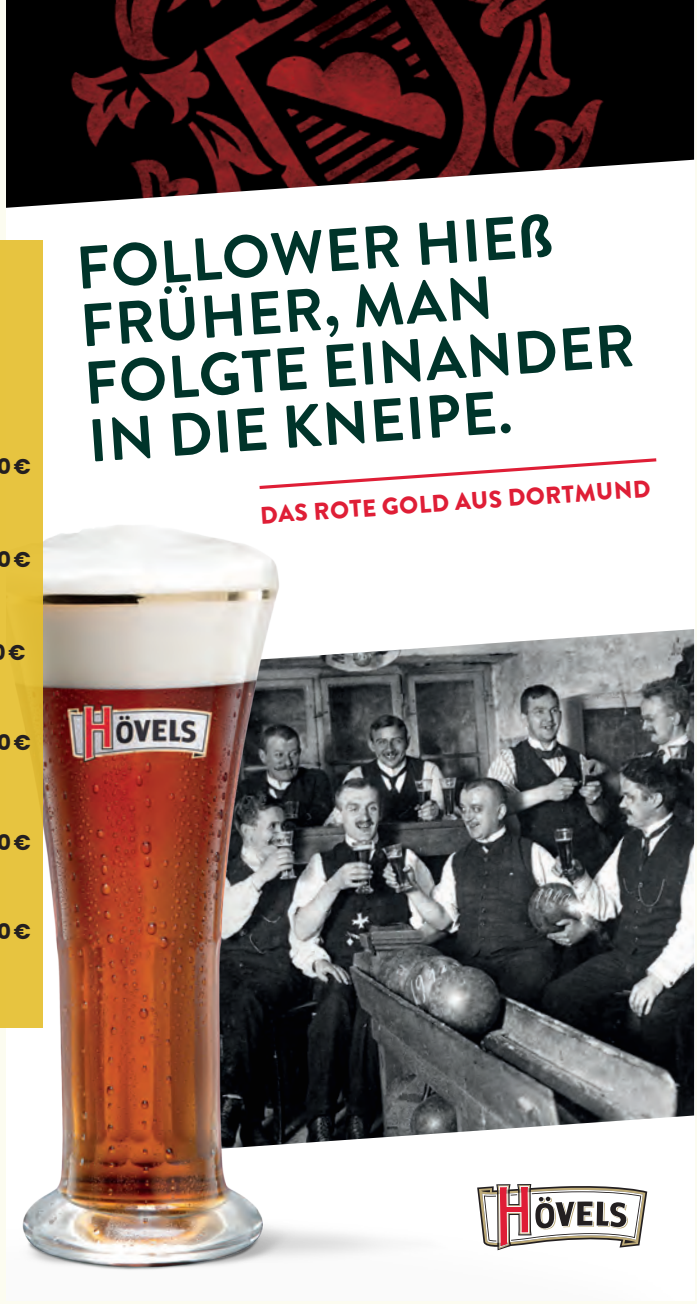
Für unsere saisonalen Fassbiere fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.



MAXIMILIAN
Café • Restaurant • Bar

FLASCHENBIERE
& Vermischtes

Hövels-Bierbowle Mit Beeren und Grenadine.	0,3 l	4,70 €
Schöfferhofer Grapefruit	0,33 l	4,30 €
Allgäuer Büble EdelWEISSbier ALKOHOLFREI	0,5 l	6,10 €
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 €



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, trocken [12]
0,15 l **5,70 €** / 0,75 l Fl. **25,00 €**
Weingut Graf Neipperg, Württemberg
Spritziger Cuvée aus Muskateller, Riesling und Sauvignon Blanc. Duftet nach reifem Obst, schöner Körper, ausgeglichenes mildes Säurespiel.

Mosel Riesling VDP, trocken [12]
0,15 l **6,70 €** / 0,75 l Fl. **30,00 €**
Nik Weis, Mosel
Authentischer Riesling mit seiner klassischen Aromatik nach grünem Apfel und Pfirsich. Spritzig, saftig und mineralisch.

Saar Riesling VDP , feinfruchtig [12]
0,15 l **6,70 €** / 0,75 l Fl. **30,00 €**
Nik Weis, Mosel
Feinfruchtiger Riesling mit Noten von Apfel und Mango. Spritzig und erfrischend.

Weißburgunder, trocken [12]
0,15 l **6,30 €** / 0,75 l Fl. **28,00 €**
Nik Weis, Mosel
Leichter, zarter Burgunder mit Noten von Quitte, Birne und floralen Tönen.

Grauer Burgunder Valckenberg, trocken [12]
0,15 l **6,30 €** / 0,75 l Fl. **28,00 €**
Weingut Valckenberg, Rheinhessen
Saftiger mineralischer Burgunder, duftet nach Birne, Apfel und Kräutern, etwas buttrig, Anklänge von Banane.

Lugana Ottone DOC BIO, trocken [12]
0,15 l **7,70 €** / 0,75 l Fl. **32,00 €**
Weingut Ottone, Venetien, Italien
Strahlend hellgelb, Aromen von reifen Äpfeln, Birnen und Pfirsichen werden durch kräuterige Noten unterstützt.

Chardonnay Re Famoso Ravenna IGT, trocken [12]
0,15 l **6,70 €** / 0,75 l Fl. **30,00 €**
Weingut Azienda Agricola Trerè, Italien
Fruchtbetonter Weißwein mit Aromen von Aprikose und Zitrone.

Sauvignon Blanc, trocken [12]
0,15 l **6,30 €** / 0,75 l Fl. **28,00 €**
Weingut Jakob Neumer, Rheinhessen
Expressiver Duft nach frisch geschnittenem Gras und tropischen Früchten. Feine Säurestruktur und erfrischende Saftigkeit. Idealer Sommerwein!

ROSÉWEINE

Maximilian Rosé VDP Gutswein, trocken [12]
0,15 l **5,70 €** / 0,75 l Fl. **23,00 €**
Weingut Graf Neipperg, Württemberg
Unser Rosé besticht durch seine frische, leichte und natürliche Frucht. Dieser Cuvée aus Spätburgunder, Lemberger und Merlot ist der idealer Begleiter auf unserer Terrasse.

Rosado Semi-Seco, feinfruchtig [12]
0,15 l **5,70 €** / 0,75 l Fl. **25,00 €**
Bodegas Alconde, Navarra, Spanien
Halbtrocken besticht er durch seine Intensität und Fruchtigkeit. Mit Aromen von Erdbeere und Pfirsich, säurearm.

ROTWEINE

Maximilian Rot VDP Gutswein, trocken [12] — 0,15 l **5,70 €** / 0,75 l Fl. **25,00 €**
Weingut Graf Neipperg, Württemberg
Cuvée mit Seele aus den Rebsorten Merlot, Spätburgunder und Lemberger, kräftige Aromen dunkler Schokolade, Gewürzen und Brombeeren.

Rioja DOCa, trocken [12] — 0,15 l **6,70 €** / 0,75 l Fl. **30,00 €**
Viña Berceo, Rioja, Spanien
Spanisches Kraftpaket, Vanille, Mandeln und reifen, dunklen Beeren bilden eine wunderbare Harmonie zwischen Stärke und Eleganz.

Baron de Valls "Monastrell", lieblich — 0,15 l **5,70 €** / 0,75 l Fl. **25,00 €**
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. **28,00 €**
Corte dei Mori, Sicilia, Italien
Das schwarze Gold der Sonne! In der Nase reife Waldbeeren mit zart pfeffriger Würze. Am Gaumen Kirscharomen.

Primitivo Passo de Sul Bio, trocken [12] — 0,15 l **6,30 €** / 0,75 l Fl. **28,00 €**
Weingut Tagaro, 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 **6,70 €** / 0,75 l Fl. **30,00 €**
Weingut Mas des Tourelles, Langedouc-Roussillion, Frankreich
Aromen von Kirschen, Pflaume und Kräuter, etwas Pfeffer und Vanille

Champagner & Co.

Ruggeri Bianco Frizzante [12]	0,1 l	**5,70 €**
Ruggeri Bianco Frizzante auf Eis [12]	0,2 l	**8,70 €**
Ruggeri Argeo Prosecco Brut D.O.C. [12]	0,75 l Fl.	**35,00 €**
Ruggeri Argeo Prosecco Brut Rosé D.O.C. [12]	0,75 l Fl.	**35,00 €**

Moët & Chandon Impèrial Brut [12]	0,75 l Fl. **105,00 €**
Moët & Chandon Rosé Impèrial [12]	0,75 l Fl. **125,00 €**
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 [11], BBQ,
Sambal Sauce[11], Chili-Cheese Sauce

NACHOS MIT KÄSE ÜBERBACKEN

Nachos Cheese [11] **9,70 €**
Tomate, Käse & Jalapenos

Nachos Beef [11] **10,70 €**
Tex Mex Beef, Käse,Tomate & Jalapenos



MAXIMILIAN
Café • Restaurant • Bar

SPIRITUOSEN

Aperitif

Martini Bianco[12]	5 cl	5,30 €
Canonita Aperitivo[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	6,70 €
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	9,30 €
Jim Beam Bourbon [3]	4 cl	7,70 €
Jack Daniel's Tennesse Whiskey [3]	4 cl	9,30 €
Johnnie Walker Black Label [3]	4 cl	9,30 €

Für weitere Spirituosen frag einfach unser Bar- oder Servicepersonal.

Cognac & CO.

Hennessy V.S.	2 cl	5,70 €
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	7,70 €
Osborne 103, Veterano [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 €
Berliner Luft	2 cl	3,30 €

MAXIMILIAN
Café • Restaurant • Bar

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