

Nach einem trefflichen Essen  
ist man geneigt, allen zu verzeihen.  
*Oscar Wilde*

## SUPPEN

---

### **Karotten-Ingwersüppchen**

nach eigener Rezeptur, mit gerösteten Kokospänen, Sahnehäubchen und Ciabattabrot

4.90

## KLEINE APPETITMACHER

---

### **Bruschetta**

Ciabattabrot, Tomatenwürfel mit Zwiebeln und frischem Basilikum, Rucola, Parmesanspäne, leichte Knobinote

7.20

### **Gebackener Fetakäse**

in Kräuterpanade, mediterranes Gemüse mit Paprika, Zucchini und Zuckerschoten

9.50

### **Der kleine Salat**

Salate der Saison, Kirschtomaten, marinierte Gurkenscheiben, Rohkostbrunoises, Kräutercroutons, Parmesanspäne, Maxx Hausdressing, ofenfrisches Ciabattabrot

8.20

### **Frische Cannelloni**

gefüllt mit Spinat und Ricotta, Salbeisößchen -Vorspeisenportion-

8.90

### **Rindercarpaccio**

mit Olivenöl, Fleur de Sal, bunter gestoßener Pfeffer, Parmesanspäne, Rucola

12.70

### **Garnelenpfännchen**

Fünf Riesengarnelen, geschwenkt in Knoblauchöl, Oliven-Tomatensauce (scharf), ofenfrisches Ciabattabrot

14.90

**Die schwierigste Turnübung ist immer noch,  
sich selbst auf den Arm zu nehmen.**

*Werner Finck*

## DER KLASSIKER

---

### **Feinwürzige Riesenbratwurst**

in Currysauce nach eigener Rezeptur mit Chili und Kardamom,  
goldgelbe Pommes frites, Mayonnaise

7.40

**... als Berliner Gedeck** mit einem Glas Prosecco oder 0.1 l Pilsken

9.80

## SALAT

---

### **Der kleine Salat**

Salate der Saison, Kirschtomaten, marinierte Gurkenscheiben, Rohkostbrunoises,  
Kräutercroutons, Parmesanspäne, Maxx Hausdressing,  
ofenfrisches Ciabattabrot

8.20

### **Salat mit Garnelen**

Riesengarnelen, in Olivenöl mit Thymian und Rosmarin mariniert, Pflücksalat,  
Rohkostbrunoises, Kirschtomaten, Parmesanspäne, Maxx Hausdressing,  
ofenfrisches Ciabattabrot

14.90

### **MAXX Salat mit Tranchen von der Hähnchenbrust**

Salate der Saison, Kirschtomaten, marinierte Gurkenscheiben, Rohkostbrunoises,  
herzhaft gewürzte Tranchen von der Poulardenbrust, Maxx Hausdressing,  
ofenfrisches Ciabattabrot

13.90

Haben Sie Fragen zu Allergenen oder deklarationspflichtigen Inhaltsstoffen? Fragen Sie uns gerne danach.

Mit 60 kann man noch 40 sein -  
aber nur eine halbe Stunde am Tag.

*Anthony Quinn*

#### VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

---

**Zwei kleine Schnitzel aus dem Jungschweinrücken**

in feinwürziger Kräuterpanade,  
gebratene frische Champignons mit Kräuterrahm,  
Pommes frites

14.90

**Feinstes Jungschweinfilet**

180 g Filet, im Ganzen nach der „Sous Vide“ Methode gegart und kross angebraten,  
Brombeer-Schalottensauce,  
Kräuterkartöffelchen,  
Potpourri von gelben und orangen Möhren mit Frühlingszwiebeln

19.80

**Gegrillter Kalbstafelspitz**

mit Chili Mango Chutney, Gartenkräuterbutter,  
Kartoffelgratin mit einem Hauch Knoblauch,  
sommerlicher Salat mit unserem leckeren Hausdressing

18.90

**Rumpsteak vom Black Angusrind**

in Marinade von frischen Kräutern,  
wahlweise mit Kräuterbutter oder Cognac-Pfeffersauce,  
Gourmet Fritjes, Wald- & Wiesensalat mit unserem leckeren Hausdressing

26.90

#### LIEBLINGSGERICHT

---

**Saltimbocca von der Poulardenbrust**

Zarte Brust von der Premium-Poularde im Serranomantel,  
gefüllt mit Salbeiblättchen, Marsalajus, Pesto Risotto,  
mediterranes Gemüse

18.70

**Am liebsten erinnern sich die Frauen an die Männer,  
mit denen Sie lachen konnten.**

*Unbekannt*

## **FISCH VERLIEBT**

---

### **Lachsfilet**

(aus nachhaltiger Zucht) mit gebratenen frischen Gnocchi,  
mediterranes Gemüse mit Paprika, Zucchini und Zuckerschoten,  
Dijon-Senf-Honigsauce

22.90

## **PASTA**

---

### **Tagliatelle ‚Firenze‘**

Frische Tagliatelle in Basilikum-Sahnesauce, kandierte Tomaten,  
Rucola Blätter, Parmesanspäne

11.90

### **MAXX Hauspasta mit Garnelen**

Schwarze Spaghettini, Garnelen in Knoblauchöl gebraten,  
Tomaten-Paprika Salsa (pikant) mit Oliven

16.90

### **Frische Cannelloni**

gefüllt mit Spinat und Ricotta, Salbeisößchen, Parmesanspäne

13.50

## **FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE**

---

**Chicken Nuggets**, Pommes frites, Majo und Ketchup

5.90

**Kleines paniertes** Schnitzelchen mit Pommes frites

7.50

**Keinen Drachen kann man so hoch steigen  
lassen wie den der Phantasie.**

*Lauren Bacall (\*1924), amerik. Schauspielerin,  
Witwe von Humphrey Bogart*

## **FRISCH AUS DEM OFEN... UNSERE MAXX PIZZA**

---

Kross, dünn, anders! Auf dem Holzbrett serviert. Lassen Sie sich überraschen.

### **Pizza Margarita**

Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Rucola,  
marinierte Tomatenwürfel mit Zwiebeln,  
Parmesanspäne

7.80

### **Pizza Diavolo**

Hausgemachte Tomatensauce, würziges Hackfleisch,  
Fetakäse-Würfel, bunte Paprika,  
Jalapenos (scharf), Knoblauch, Parmesanspäne

12.20

### **Pizza Mediterrane**

Hausgemachte Tomatensauce, Serranoschinken, Rucola,  
marinierte Tomatenwürfel mit Zwiebeln, Parmesanspäne

11.80

## **SÜSSER ABSCHLUSS**

---

### **Vanille Crème Brûlée**

Karamellisierte Crème Brûlée mit frechen Früchtchen

6.90

Weitere „Süße Sünden“ entnehmen Sie bitte unserer Eisauswahlkarte auf der folgenden Seite.

**Versuchungen sollte man nachgeben!**

**Wer weiß, ob sie wiederkommen.**

*Oscar Wilde*

## **SÜSS UND EISKALT**

---

### **Amarenabecher „Piccolo“,**

Eine Kugel Vanilleeis Amarenakirschen, Nusskrokant, Sahne

3.90

### **Amarenabecher „Grande“**

Drei Kugeln Vanilleeis, Amarenakirschen, Nusskrokant, Sahne

5.90

### **„Nüsschen mit Schüsschen“**

Vanille-, Nuss- und Schokoladeneis Sahne, Baileys Irish Cream, Haselnusskrokant

5.50

### **Sylter Eisbecher**

Drei Kugeln Vanilleeis Portion eingelegtes Beerenobst, Sahne

5.50

### **Schwarzwaldbecher**

Vanille-, Nuss- und Schokoladeneis eingelegte Kirschen, Sahne

5.50

### **Eierlikörbecher**

Vanille-, Nuss- und Schokoladeneis Eierlikör, Haselnusskrokant, Sahne

5.50

### **Eiskaffee**

Eisgekühlter Kaffee zwei Kugeln Vanilleeis, Sahne

4.90

### **Eisschokolade,**

Köstlicher kalter Kakao, zwei Kugeln Vanilleeis, Sahne

4.90

### **„Sanfter Engel“**

Zwei Kugeln Vanilleeis, Orangensaft

4.50

### **Kindereis „Flic-Flac“,**

Je eine Kugel Vanille- und Erdbeereis Klacks Sahne, bunte Streusel

2.90

Was ich habe ist Charakter in meinem Gesicht.  
Es hat mich eine Masse langer Nächte  
und Drinks gekostet, das hinzukriegen.  
*Humphrey Bogart*

## PRICKELNDES

---

Prosecco Viva Bianco, Glas	0.1 l	3.90
Prosecco Viva Bianco, Flasche	0.75 l	22.50
Aperol Spritz		5.90
Aperol Maracuja Spritz		5.90
Hugo, Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette		5.90
Hugo -alkoholfrei-, Ginger Ale, Soda, Holunderblütensirup, Minze, Limette		5.90

## APERITIF UND LIKÖRE

---

Martini Bianco	5 cl	3.90
Martini Rosso	5 cl	3.90
Martini extra dry	5 cl	3.90
Sandeman Sherry cream	5 cl	3.90
Sandeman Sherry medium dry	5 cl	3.90
Sandeman Sherry secco	5 cl	3.90
Campari mit Soda oder O-Saft		4.90
Baileys Irish Cream	2 cl	3.60
Amaretto di Saronno	2 cl	3.60
Grand Marnier	2 cl	3.60
Cointreau	2 cl	3.60

Schade, dass man einen Wein  
nicht streicheln kann.

*Kurt Tucholsky*

## OFFENE WEISSWEINE 0,2 l

---

### **Riesling Weingut Karl Pfaffmann**

#### **Pfalz, trocken**

Genießen Sie diesem wunderbaren Riesling mit perfekter Balance, frisch und fruchtig angenehme Säure, Aromen von Pfirsich und Zitrone...unser Hauswein.

4.90

### **Kerner Weingut Karl Pfaffmann**

#### **Pfalz, halbtrocken**

Kerner ist eine weiße Rebsorte stammend aus Kreuzung zwischen rotem Trollinger und weißem Riesling.

Geschmeidige Fruchtsüße, gepaart mit einer angenehmen und erfrischenden Säure-Struktur, Aromen von hellen Beeren und gelben Früchten, unkompliziert, frisch

4.90

### **Riesling Dr. Loosen,**

#### **Mosel, trocken**

Der Dr. Loosen Riesling von einem der besten Weingüter der Mosel ist konzentriert und komplex, mit dichter Frucht und feiner, unterschwelliger Mineralität. **Der Liebling unserer weiblichen Gäste.**

5.90

### **Grauburgunder, Winzergenossenschaft Bischoffingen,**

#### **Baden, trocken**

Stammend aus dem wärmsten Klima Deutschlands, dem Kaiserstuhl. Erleben Sie den Duft von reifen Birnen, Zitrus und am Gaumen einen kraftvollen, geschmeidigen und nachhaltigen Wein.

5.30

### **Chardonnay „Rafale“ IGP d'Occ, Vignerons Catalans,**

#### **Frankreich, trocken**

Die Weinfelder befinden sich auf leichten Hügeln des Languedoc-Roussillon. Goldgelbe Farbe.

Aromen von Birnen und Zitrusfrüchten. Am Gaumen lebendig-jugendlich mit einer angenehm buttrigen Art.

Typisch Chardonnay eben...

5.40



Rotwein ist für alte Knaben,  
eine von den besten Gaben.

*Wilhelm Busch*

#### OFFENE ROSÉWEINE 0,2 l

---

**Herlodrebe Weißherbst, Vier Jahreszeiten Winzer, Pfalz, halbtrocken**

Erleben Sie hier einen wunderbaren verführerischen Heroldrebe Weißherbst, mit saftiger Restsüße... 5.20

**Rosé, trocken, Weingut Thorsten Krieger, Pfalz, trocken**

Cuvée aus Spätburgunder und Saint Laurent zeigt sich in einem hellen Kirschrot. Im Mund zeigt sich dieser Rosé mit einer ausgeprägten Erdbeeraromatik und wirkt recht geschmeidig, sogar „buttrig“ am Gaumen. Dieser Wein erfreut jeden Rosé-Liebhaber. 4.90

#### OFFENE ROTWEINE 0,2 l

---

**Trollinger-Lemberger QbA, Storz, Württemberg, halbtrocken**

Dieser Dornfelder verführt durch ein glänzendes Kirschrot in der Farbe und einen ausgeprägten Duft nach Kirschsafft, Brombeeren und dezent Pflaumenmarmelade. Schmeichelnde Restsüße. 5.30

**Merlot „Rafale“ IGP d’Oc, Vignerons Catalans, Frankreich, trocken**

Erleben Sie hier einen Wein, in dem Kraft und Dichte vereint werden, ohne die schmeichelnde Art des Merlot zu verlieren. In der Nase offenbart er sich fruchtbetont und erinnert an den Duft von Himbeeren und Cassis. 5.40

**Conchy y Toro, Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, Chile, trocken**

Harmonische Kombination des ausdrucksstarken Cabernet Sauvignon mit weichem Merlot. Kräftig und vollmundig, Aromen von Kirschen und dunklen Beeren 5.70

**Primitivo di Manduria DOC „Mandus“, Pietra Pura, Italien, trocken**

Dieser hochwertige Rotwein zeichnet sich durch ein charakteristisches, an Zimt, Nelken, schwarzen Pfeffer und dunkle Waldfrüchte erinnerndes Aroma aus. Dunkelrot im Glas, im Bukett intensive Fruchtnoten von Sauerkirsche und Cassis. Leicht süßliche Tannine, weich mit dezenter Holznote. 6.50

**Wo man trinkt,  
da wird auch gesprochen.**

*alte Weisheit*

**FLASCHENWEINE ROT 0,75 l** *(zu jeder Flasche Wein servieren wir eine Karaffe Mineralwasser 0.7 l gratis)*

---

**Spätburgunder Karl Pfaffmann, Pfalz, halbtrocken**

Hier schmecken Sie einen „Roten“ vom Weingut Karl Pfaffmann, der auf Anhieb überzeugt!

Ein ehrlicher Spätburgunder mit perfekter Balance zwischen Frucht, Saure und Tannin und dabei unkompliziert und ohne Schnörkel. In der Nase Erdbeeren und Kirschen, etwas Zimt, füllig im Mund.

19.80

**Casillero del Diablo, Cabernet Sauvignon, Chile, trocken**

Casillero del Diablo gilt als Aushängeschild des weltberühmten Weinproduzenten Concha y Toro.

Der Wein zeichnet sich aus durch eine purpurrote Farbe, Cassis-, Vanille- und Brombeeraromen sowie durch einen eleganten, runden Geschmack mit feinen Tanninen und weichem Finish. Ein kräftiger, fruchtbetonter sehr ausgewogener Wein mit fein eingebundenem Tannin und einer sehr guten Struktur.

22.90

**Primitivo di Manduria DOC, Mandus Pietra Pura, Italien, trocken**

Dieser hochwertige Rotwein zeichnet sich durch ein charakteristisches, an Zimt, Nelken, schwarzen Pfeffer und dunkle Waldfrüchte erinnerndes Aroma aus. Dunkelrot im Glas, im Bukett intensive Fruchtnoten von Sauerkirsche und Cassis. Leicht süßliche Tannine, weich mit dezenter Holznote.

23.00

**Barbera d´Alba Dina, Azienda Agricola Angelo Negro, Piemont, trocken**

Stammend aus 100% Barbera aus den Hügeln um den Ort Monteu Roero, wurde der Wein nach einer traditionellen 8-tägigen Maischestandzeit mit gemäßigttem Überswallen vinifiziert. Der Ausbau erfolgte zu 80 % im Edelstahltank und 20% im großen Holzfass. Im Glas schimmert ein intensives Purpurrot mit lilafarbenen Reflexen. In der Nase ist er frisch und gefällig mit Aromen, die an Pflaumen und Marascakirschen erinnern.

24.90

**Linteo Nero D´Avola, Terre Siciliane, trocken**

Die Rebsorte Süditaliens! Im Glas mittleres Rubinrot, In der Nase intensives, gefälliges, weiniges Bukett, erinnert etwas an Mandeln. Der Linteo Nero d´Avola Sicilia hat einen saftigen, vollen Geschmack, mit leichtem Tannin. Im Abgang lang anhaltend, samtig.

23.60

Weintrinker sehen gut aus,  
sind intelligent, sexy und gesund.  
*Hugh Johnson, engl. Wein-Profi*

**FLASCHENWEINE WEISS 0.75 l** (zu jeder Flasche Wein servieren wir eine Karaffe Mineralwasser 0.7 l gratis)

---

**Grauburgunder Karl Pfaffmann, Pfalz, trocken**

Köstlicher Grauburgundergenuss. Volumen, Frische, so unkompliziert und süffig kann deutscher „Pinot Grigio“ sein. Am Gaumen frisch und fruchtig. Die verhaltene Säure gibt dem Wein einen zarten Schmelz. In der Nase schönes Mandel-Honig-Bouquet mit Anklängen einer Grapefruit.

18.90

**Sauvignon Blanc QbA Karl Pfaffmann, Pfalz, trocken, -empfohlen vom Gault Millau-**

Das Weingut Karl Pfaffmann gehört unumstritten zu den besten Weingütern Deutschlands. Die Farbe dieses außergewöhnlichen Sauvignon Blanc ist hell mit grünen Nuancen am Rand. Im Bukett dominiert die klassisch sortentypische Aromatik, geprägt von Holunderblüte, Stachelbeeren und Cassis. Im Mund klar, frisch und mit Spannung. Er zeigt ein harmonisches Gleichgewicht zwischen Frische und Fülle und bleibt sehr lang im Mund.

22.90

**Chardonnay „Rafale“ IGP d’Oc, Vignerons Catalans, Frankreich, trocken**

Die Weinfelder befinden sich auf leichten Hügeln des Languedoc-Roussillon. Goldgelbe Farbe. Aromen von Birnen und Zitrusfrüchten. Am Gaumen lebendig-jugendlich mit einer angenehm buttrigen Art.

19.70

**Riesling, Weingut Robert Weil, Rheingau, trocken 1,0 l**

Der wohl bekannteste Riesling des Rheingaus zeichnet sich durch seinen feinen Duft von Grapefruit- und Kräuternoten aus. Am Gaumen straff, mit mineralischen Noten sowie zupackender Säure versehen. Was ihn besonders auszeichnet, ist seine feine Süße, die zur Säure einen ganz wunderbaren Akzent setzt. Eine Vielzahl von Höchstbewertungen aus aller Welt belegt die herausragende, stabile Qualität der Weil Weine.

23.70

**Weissweincuvée aus Silvaner, Weissburgunder und Riesling trocken QBA „Der Kaiser“, Tina Pfaffmann, Pfalz**

Tina Pfaffmann benannte ihre Weissweincuvée „Der Kaiser“ nach ihrem Lebensgefährten Heiko Kaiser. Beim Probieren dieser Cuvée fühlte sie sich an Heiko Kaiser erinnert: schlank, ausdrucksstark, fröhlich und doch filigran. Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Apfel, Aprikosen, Honigmelone, etwas Birne, ein Hauch von Zitrus, Melisse, etwas weißer Pfeffer und florale Akzente. Am Gaumen frisch, saftig, zupackende Eleganz, feines Spiel, animierend, schöne Frucht, zarte Würze, feine Bitternote, finessenreich und lange anhaltend.

22.80

Wenn zwei Menschen immer dasselbe denken,  
ist einer von ihnen überflüssig.

*Winston Churchill*

#### **BIER VOM FASS**

---

Veltins Premium Pilsener	0,25 l	2.40
Maxx dunkel	0,25 l	2.40
Alster/Flieger	0,25 l	2.40
alle Biersorten als	0,40 l	3.90

#### **FLASCHENBIER**

---

Benediktiner Weissbier -hell, dunkel, alkoholfrei-	0,5 l	4.20
Vita Malzbier	0,33 l	2.90
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	2.90
Veltins Fassbrause Holunder oder Lemon	0,33 l	2.90

#### **ALKOHOLFREIES**

---

Mineralwasser Bad Meinberger, Classic und Naturelle	0,25 l	2.40
	0,75 l	5.70
Coca-Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Apfelschorle	0,25 l	2.50
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,25 l	3.10

#### **SÄFTE BECKERS BESTER**

---

Orange, Apfel naturtrüb, Maracuja, Kirsche, Banane, Johannisbeere, Rhabarber	0,25 l	3.10
	0.40 l	4.90
Tomatensaft	0,2 l	3.00

Man muss dem Leben immer um  
mindestens einen Whisky voraus sein.

*Humphrey Bogart*

### HOCHPROZENTIGES

Korn	2 cl	2.50
Malteser Aquavit	2 cl	3.30
Linie Aquavit	2 cl	3.30
Gordon's Dry Gin	2 cl	3.90
Wodka	2 cl	3.60
Calvados	2 cl	4.20

### GRAPPA

Grappa Frattina di Chardonnay	2 cl	4.20
Grappa Frattina di Pinot Grigio	2 cl	4.20
Grappa Frattina di Moscato	2 cl	4.20

### OBSTBRÄNDE

Pascall la Vieille Kirsch	2 cl	4.20
Pascall la Vieille Mirabelle	2 cl	4.20
Pascall la Vieille Williams	2 cl	4.20
Pascall la Vieille Framboise	2 cl	4.20

### WHISKEY

Jim Beam Bourbon	2 cl	4.90
Jack Daniels Bourbon	2 cl	4.90
Chivas Regal Scotch	2 cl	5.30
Dimple Scotch	2 cl	5.30

### BITTER

Underberg	2 cl	2.90
Jägermeister	2 cl	2.90
Fernet Branca, Fernet Menta	2 cl	2.90
Averna	2 cl	3.00
Ramazotti	2 cl	3.00
Spirituosen als Longdrinks plus		1.20

### WEINBRAND/COGNAC

Hennessy V.S.	2 cl	4.90
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5.20
Carlos Primera	2 cl	5.20

Was immer auch geschieht: nie dürft Ihr so tief sinken,  
von dem Kakao, durch den man Euch zieht, auch noch zu trinken.

*Erich Kästner*

## KAFFEE-KULTUR

---

Kaffee fein aromatischer Kaffee (Becher)	2.90
Kaffee Hag Schonkaffee, (Becher)	2.90
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	3.20
Café au lait Milchkaffee (große Tasse)	3.50
Espresso mild und aromatisch	2.20
Espresso Doppio	3.80
Latte Macchiato (großes Glas) mit aufgeschäumter Milch und Espresso	3.50
Fidel Castro Kaffee, 4 cl Pott Rum, Sahne	5.50
Baileys Kaffee, Baileys, Sahne	5.50
Irish Coffee Kaffee, Whiskey, Sahnehaube	5.50

## WÄRMENDES

---

Heiße Schokolade mit Sahnehäubchen	3.30
Glas Grog mit wärmendem Rum	3.90

## TEEZEREMONIE

---

*Wir servieren unseren Tee im Kännchen und  
reichen dazu braunen Krümelkandis.*

Darjeeling-Blattmischung frisch, leicht würzig	5.20
Assam Ostfriesen Broken kräftig, schwer	5.20
Morgentau „Grüntee“ aromatisiert, mit Blüten angereichert	5.20
Earl Grey Tippy Golden Darjeeling milder Schwarztee, Bergamotte-Aroma	5.20
Holsteiner Grütze Früchtetee aus einer Komposition heimischer Früchte	5.20
Rotbusch (Rooibusch) Tee aromatisch, süß, koffeinfrei	5.20
Marokkanische NANA-Minze erfrischend, unvergleichlicher Minzgeschmack	5.20