Speisekarte

OASE DER STILLE
IM HERZEN DER STADT

ENERGIE TANKEN

maternushaus

www.maternushaus.de

Restaurant „Maternus“ – Küchenphilosophie

Das Tagungszentrum Maternushaus des Erzbistums Köln beeindruckt durch seine preisgekrönte Architektur und zugleich harmonische und funktionelle Gestaltung. Die Gesamtkonzeption unseres Hauses vermittelt Ausgeglichenheit und Harmonie.

Spezialisiert auf die Durchführung von Konferenzen bis zu 1000 Personen, Tagungen, Seminaren, Kongressen und Banketten verfügt unser Haus über 13 modern gestaltete und mit der neuesten Technik ausgestattete Tagungsräume unterschiedlichster Größe. Alle Räume sind um verwinkelte Innenhöfe mit Brunnen angeordnet und wechseln sich ab mit Licht durchfluteten Pausenzonen.

Für die Ausrichtung einer privaten Feierlichkeit wie z.B. Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Taufe, Erstkommunion bieten wir ein passendes Ambiente. Nebst den Seminarräumen befinden sich in unserem Haus zwei Clubräume, zwei Scherenkegelbahnen, eine Bar, eine Kaminecke und eine Kapelle.

Ergänzend lädt Sie das á la carte Restaurant „Maternus“ jederzeit zum Energie tanken ein. In unserem Restaurant bekocht Sie unser Küchenchef Alexander Stadler, der in seiner Karriere unzählige Auszeichnungen erlangte. Unter anderem vom Gault Millau, Guide Michelin, Römers Restaurantreport und dem Feinschmecker. Mit seinem Team nimmt Herr Stadler Sie auf eine Genussreise mit, die unvergessliche Momente bietet.

„Unser Motto: Rezepte, die das Maß an Freiheit zulassen sich zu wandeln.“
Alexander Stadler –Teamleiter – Restaurant „Maternus“

Lassen Sie sich von unserer regionalen und saisonalen Küche begeistern und genießen Sie eine kulinarische Reise durch die Domstadt.

Auf kurze Lieferwege und natürliche Fleischaufzucht zu achten, ist für uns selbstverständlich. Überwiegend verarbeiten wir Fisch aus zertifizierter Fischerei, sowie nachhaltiger und ökologischer Fangmethode.

Unsere Partner sind kompetente Lieferanten, die zu Ihrem Wohl auf unsere Wünsche eingehen und damit die beste Qualität garantieren.

Wir bieten unseren Veranstaltungen eine reichhaltige Auswahl an vegetarischen Gerichten an, die wir auf besonderen Wunsch auch vegan zubereiten können. Bei Unverträglichkeiten bestimmter Lebensmittel sprechen Sie uns bitte an.

Sollten Sie Fragen und Anregungen haben, steht Ihnen unser Serviceteam um Teamleiterin Marietta Velser gerne zur Verfügung.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service. Bezüglich der Allergene & Zusatzstoffe sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an.

Tagesangebot

Daily Special

Regionale und saisonale Köstlichkeiten

Regional and seasonal delicacies

Genießen Sie unser sorgfältig zusammengestelltes Tagesangebot, das ganz im Zeichen der aktuellen Saison und regionaler Spezialitäten steht.

Enjoy our carefully selected daily specials, which feature seasonal and regional specialties.

Unser Ziel ist es, Ihnen frische, nachhaltige und geschmackvolle Gerichte zu bieten, die die Vielfalt der Region widerspiegeln.

Our goal ist o offer you fresh, susainable and tasty dishes that reflect the diversity oft he region.

Unser Tagesangebot besteht aus einem 3 – Gang - Menü oder Buffet

- Vorspeise (warm oder kalt)
- Hauptgang (Fleisch oder Vegetarisch)
- Dessert

24,00€ p.P

Die Speisen sind auch einzeln auswählbar.

Gerne sprechen Sie hierzu unser Servicepersonal an.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service. Bezüglich der Allergene & Zusatzstoffe sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an.

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Appetizers & snacks

Karotten – Ingwer - Suppe
carrot and ginger soup
4,90€

Kölscher Kartoffeleintopf
Cologne potato stew
7,50€

Halver Hahn
Röggelchen mit mittelaltem Gouda | Zwiebeln & Senf
Rye roll | gouda | onions | mustard
6,00€

gemischter Salat | Wildkräuter | Putenstreifen | Hausdressing
Wild herbs salad | turkey strips | house dressing
18,00€

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service. Bezüglich der Allergene & Zusatzstoffe sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an.

Regionale Spezialitäten

Regional specialities

Himmel un Ääd

Kartoffelpüree | Apfelmus | gebratene Blutwurst | Zwiebeln | Äpfel

Mashed potatoes | apple puree | fried black pudding | onions | apples

15,00€

Rievkooche

Knusprige Kartoffelpuffer | Apfelmus oder Rübenkraut | Schwarzbrot

Potato pancakes | apple puree or sugar beet syrup | dark bread

12,00€

Maternus – Cheese – Burger

Sesam Bun | Rindfleisch -Patty | Cheddar | Burger Sauce | Tomate | Essiggurke | Pommes frites

Sesame vbun | beef patty | cheddar | burger sauce | tomato | pickled cucumber | french fries

24,00€

Veganer - Linsen – Burger

Sesam Bun| Würziges Linsen Patty | karamellisierte Zwiebeln | Rucola | Tomate | cremige Hummus Sauce | Süßkartoffel – Pommes frites

Sesame bun | spicy lentil patty | caramlized onions | rocket | tomato | creamy hummus sauce | sweet potato fries

22,00€

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service. Bezüglich der Allergene & Zusatzstoffe sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an.

Kuchen

Cake

Apfel und Käsekuchen
4,00€ pro Stück

Unsere Kaffeespezialitäten

Our coffee specialities

Genießen Sie zu Ihrem Stück Kuchen einen köstlichen Becher unseres fair gehandelten Bio-Kaffees von Kleinbauern aus den besten Regionen der Welt.
Enjoy a delicous cup of fairtrade organic coffee
from small farmers in the best regions oft he world with your slice of cake.

Kaffee
3,90€

Kaffee Creme
3,90€

Espresso
2,80€

Doppelter Espresso
4,20€

Cappuccino
3,90€

Milchkaffee
3,90€

Latte Macchiato
3,90€

Kakao heiß oder kalt
3,90€

Unsere Bio - Teespezialitäten

Our organic tea specialities

Schwarztee, Earl Grey, Ceylon Grüntee, Rooibos Natur, Früchte, Kräuter, Pfefferminz, Kamille

Becher Tee
3,90€

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service. Bezüglich der Allergene & Zusatzstoffe sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an.