



maternushaus

Adventsfeiern mit Stil

Genießen Sie die Vorweihnachtszeit in unserem Haus.

Ob mit Freunden, Familie oder Kollegen – unsere Veranstaltungen bieten die perfekte Gelegenheit, gemeinsam besondere Momente zu erleben. Von stimmungsvoller Dekoration bis zu köstlichen Speisen – bei uns steht Ihr Wohlbefinden im Mittelpunkt.

Entdecken Sie unsere hochwertigen Menüs und Buffets.

Ob privat oder geschäftlich – wir bieten maßgeschneiderte Lösungen: Stellen Sie sich aus den vorgestellten Speisen Ihr individuelles Menü oder Buffet zusammen und machen Sie Ihre Weihnachtsfeier zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Suppen

Bouillon von der Hafermastgans
mit Pilzmaultaschen
5,90€

Vegane Hokkaido-Kürbiscremesuppe
6,50€

Maronencremesuppe
mit kross gebackenem Speck
7,90€

Borschtsch vegetarisch mit Sellerie,
Weißkohl, Lauch & Meerrettich-Dill-Schmand
mit Ente und Tafelspitz
7,90€

Safran-Lauchcremesuppe mit Kresse
5,90€



Vorspeisen

BBQ vom Flammhachs auf Sellerie-Coleslaw
dazu eine warme Cashewnuss-Schmelze
16,90€

Carpaccio vom Roastbeef mit Winterrauke
und Kräuterremouladensoße
14,90€

Wintersalate mit Kirschmozzarella in
Balsamico-Granatapfel-Jus eingelegt
10,90€

Vegane Winter-Antipasti
von Auberginen & Süßkartoffeln
Tahin-Soja-Sesam-Vinaigrette
11,90€

Salat von Roter Bete, Perlzwiebeln
in Ceylon-Zimt
Avocadowürfel & Bio-Kichererbsen-Hummus
10,90€

Wakame-Algensalat mit Limettensaft,
Gartengurken & Granny-Smith-Apple,
Natur mit gebratenen Garnelen
15,90€

Kontaktieren Sie uns unter reservierung@maternushaus.de
oder rufen Sie uns einfach unter Telefon 0221-1631-208 an,
um mehr über unsere Angebote zu erfahren.

www.maternushaus.de



Hauptgänge

Sauerbraten von der Hirschkalbskeule in
Preiselbeer-Wacholdersoße
Rotkohl & Kartoffelklöße
24,90€

Geschmorte Enten- oder Gänsekeule
orientalisch auf gesäuertem Spitzkohl
Maronen-Couscous
21,90€

Pochierter Kabeljau in warmer Chicorée-
Kurkuma-Vinaigrette auf Artischockenrisotto
25,90€

Wildschweinrollbraten mit Wirsing à la Crème
und Schupfnudeln
22,90€

Quinoa-Paella mit Wintergemüse
oder Gamberetti
mildem Chili Öl & gebratener Endivie
18,90€

Kürbisravioli mit gerösteten Kürbiskernen
kaltgepresstem Kürbiskernöl
14,90€

Wildrahmgulasch mit Rosenkohl & Butterspätzle
21,90€

Confierte Brust und Keule von der
Hafermastgans, geröstete Maronen, Bratapfel
Glühwein-Apfel-Rotkohl & Kartoffelklöße
29,90€

Dessert

Bratapfel-Crumbel warm
aus dem Ofen
5,50€

Marillenknödel mit Zuckerbrösel
in Vanillesoße
5,90€

Lebkuchen-Crème brûlée
4,90€

Pannacotta mit
rosa Grapefruitragout & Sternanis
4,90€



Wir freuen uns auf Sie

● **Auch dieses Jahr verwandelt sich unser
Paradiesgarten in ein echtes Winter-Wonderland!**

Festlich und stimmungsvoll geschmückt,
bietet er Ihnen die perfekte Kulisse für Ihre
Veranstaltung in der Adventszeit.

Lassen Sie sich von der weihnachtlichen Atmosphäre
verzaubern und genießen Sie unvergessliche
Momente an diesem besonderen Ort.