

Speisekarte

*OASE DER STILLE  
IM HERZEN DER STADT  
ENERGIE TANKEN*



**maternushaus**

[www.maternushaus.de](http://www.maternushaus.de)

## Spargelkarte

Spargelcreme  
5,90€

Deutscher Stangenspargel (250 Gramm) | zerlassene Butter | Sauce Hollandaise | neue Kartoffeln  
17,50€

wahlweise mit:

... rohem oder gekochtem Schinken  
3,50€

... Schweineschnitzel „Wiener Art“  
6,50€

... gegrilltes Lachsfilet  
9,00€

## Dessert

Mascarpone Crème brûlée | frische Erdbeeren  
6,50€

frische Erdbeeren | Vanilleeis  
5,90€

# Küchenphilosophie – Alexander Stadler – Restaurant „Maternus“

Alexander Stadler wurde als gebürtiger Pfälzer 1969 in Landstuhl geboren, jedoch zog es ihn bereits 1991 nach Köln in das bekannte „Dom Hotel“, wo er seine für ihn prägendste Zeit als Koch erlebte.

Im April 1995 kam Stadler nach verschiedenen Stationen in das „Hotel am Wasserturm“ in Köln, wo er insgesamt fünf Jahre blieb. Zunächst als „Sous Chef“ und zwei Monate später als Küchenchef.

Zusammen mit dem Bonn Marriott Hotel eröffnete er 2016 das Gourmetrestaurant „Konrad’s“ und leitete dieses als „Head Chef“.

Stadler hat in seiner Karriere unzählige Auszeichnungen erlangt. Unter anderem vom Gault Millau, Guide Michelin, Römers Restaurantreport und dem Feinschmecker.

Das Jahr 2020 steht für die Eröffnung des Restaurants „Maternus“ und dessen Bereicherung durch den renommierten Küchendirektor Alexander Stadler.

---

„Unser Motto: Rezepte, die das Maß an Freiheit zulassen sich zu wandeln.“

Alexander Stadler – Küchendirektor – Restaurant „Maternus“

---

Das Restaurant „Maternus“ mit den Innenhöfen Paradiesgarten und Eichenhof lädt Sie zum Energie tanken ein.

Die Küche besticht durch die kreative Interpretation klassischer Rezepturen regionaler Gerichte, gepaart mit den mediterranen Einflüssen feinsten italienischer Kochkunst.

Wir greifen diese Kochkunst der Kulinarik auf um eine schmackhafte, natürliche und unverfälschte Küche, die dem Rhythmus der Jahreszeiten folgt, für Sie zu kreieren.

Die schlichte Einfachheit der Gerichte wird von der Fülle an Aromen und den Farben der Jahreszeiten übertroffen.

Die Ernährung ist als ganzheitlicher Zusammenhang dem Wohl von Leib und Seele zu verstehen.

Die Achtung und der Respekt für die Natur findet sich wieder im Handwerk und der Kreativität der Zubereitung unserer Speisen.

Lieber Gast, kehren Sie ein in unsere Oase der Stille im Herzen der Stadt.“

- Alexander Stadler – Küchendirektor -

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

## Suppen

Tagessuppe

Soup of the day

4,50€

Kürbiscremesuppe | Quitten-Chutney | Kürbiskernöl  
pumpkin cream soup | quince-chutney | pumpkin seed oil

6,50€

## Salate

Kleiner gemischter Salatteller | Wildkräutern | Hausgemachte Dörrtomaten-Vinaigrette

wild herbs salad | dried-tomato vinaigrette

4,50€

Großer gemischter Salatteller | Wildkräuter | Hausgemachte Heidehonig-Vinaigrette

Cashewnuss-Crunchy | Knoblauchbrot-Crostini | Gratiniertem Ziegencamembert

wild herbs salad | homemade honey vinaigrette | cashewnut | garlic bread crostini | goat  
camembert

10,50€

Großer gemischter Salatteller | Wildkräuter | Hausgemachtes Joghurt-Limonen-Dressing | Cashewnuss-Crunchy

Gebratene Streifen von der Pute | Wiesenchampignons | Brotkonfekt

salad | homemade yoghurt- lemon dressing | cashewnut | turkey |  
mushrooms | bread

12,50€

# Bun & Bagel

(Luftig, duftender Laugenbun oder Sesambagel)

## „Vegetarisch“

Kirschtomate | Rauke | Olivenöl | Balsamico | Parmesan  
cherry tomato | rocket | olive oil | balsamic vinegar | parmesan  
6,40€

## „Schinken“

Geräucherter Landschinken | Gurken-Zwiebel-Tartar | Wildkräuter  
smoked ham | cucumber-onion-tartare | herbs  
7,30€

## „Käse“

Bergkäse | Rote Zwiebeln | Wildkräuter | Winzerfrucht-Senf  
mountain cheese | red onions | herbs | mustard  
6,40€

## Kölscher Pide

(leckerer Hefeteig, mit hausgemachtem Zitronenschmand bestrichen, frisch gebacken, auf dem Holzbrett serviert)

### „Vegetarisch“

Rauke | Kirschtomate | Geriebener Bergkäse | Beilagen Salat

rocket | cherry tomato | grated cheese | salad

12,50€

### „Klassisch“

Bergkäse | Gekochter Schinken | Frische Champignons | Dörrtomaten | Beilagen Salat

cheese | cooked ham | mushrooms | tomatoes | salad

11,50€

### „BBQ“

Knusprige Speckstreifen | Gegrillter Pute | BBQ-Sauce | Beilagen Salat

bacon strips | grilled turkey | BBQ sauce | salad

9,40€

### „Kölle“

Kölsch Flönz | Zwiebeln | Confierte Äpfel | Frühlingslauch | Beilagen Salat

blood-sausage | onions | apples | spring onions | salad

12,50€

### „Saisonal“

Gebackener Kürbis | Herzhafter Bergkäse | Kürbiskernen | Chiliflocken | Beilagen Salat

pumpkin | cheese | pumpkin seeds | chilli flakes | salad

10,50€

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

## Hauptgänge

Geschmorte Rinderbacke | Sous-vide Zucker-Möhren sous vide gegart | Kartoffelsahnepüree  
raised beef-cheek | angelica herb | carrots | mashed potato  
24,00€

Quinotto | Pfefferzwiebeln | Oregano | Grana padano | Gamberetti  
quinotto | pepper-onions | oregano | grana padano | gamberetti  
14,00€

## Pasta

Orecchiette | Sugo Rosso | Duo von Tomaten | Rote Zwiebeln | Olivenöl | Geriebener Bergkäse  
orecchiette | red sauce | tomatoes | red onions | olive-oil | grated cheese  
11,50€

Orecchiette | Geschmortes Rinderragout | Rotweinsauce | Frische Kräutern | Steinchampignons  
orecchiette | braised beef-ragout | red wine sauce | herbs | mushrooms  
13,30€

Orecchiette | Carbonara | Parmesan | Speck | Thymian | Basilikum | Rosmarin | Rote Zwiebeln | Ei  
orecchiette | carbonara | parmesan | bacon | thyme | basil | rosemary | red onions | egg  
10,50€

## **Frische Maternus – Waffel**

Waffel | Puderzucker

waffle | powdered sugar

5,50€

Waffel | Puderzucker | Sahne

waffle | powdered sugar | cream

6,00€

Waffel | Puderzucker | Kirschkompott

waffle | powdered sugar | cherry compote

6,50€

Waffel | Puderzucker | Vanilleeis

waffle | powdered sugar | vanilla icecream

6,50€

Waffel | Puderzucker | Kirschkompott | Sahne

waffle | powdered sugar | cherry compote | cream

7,00€

Waffel | Puderzucker | Kirschkompott | Sahne | Vanilleeis

waffle | powdered sugar | cherry compote | cream | vanilla icecream

8,00€

## **Kuchen**

Apfel | Käse | Kirsch

apple | cheese | cherry

je Stück

3,00€

## **Dessert**

Kölscher Pide | Vanillesoße | Apfelscheiben | Zimt | Zucker | Sahne

pide | vanilla sauce | apple | cinnamon | sugar | cream

8,50€