

Speisekarte

*OASE DER STILLE  
IM HERZEN DER STADT  
ENERGIE TANKEN*



**maternushaus**

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

# 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€

## Salate

Kleiner gemischter Salatteller  
Wildkräuter mit Limonen-Olivenöl-Vinaigrette  
wild herbs salad with lime olive oil vinaigrette  
4,50€

Salat „Caesar“  
Römischer Salat mit Speck, Croûtons und Parmesan  
Limonen-Olivenöl-Vinaigrette  
caesar salad  
romaine salad with bacon, croutons and parmesan cheese  
lime olive oil vinaigrette  
11,50€

Salat „Caesar“ mit Putenbruststreifen  
Römischer Salat mit Speck, Croûtons und Parmesan  
Limonen-Olivenöl-Vinaigrette  
caesar salad with strips of turkey breast  
romaine salad with bacon, croutons and parmesan cheese  
lime olive oil vinaigrette  
14,50€

## Hauptgänge

Cheeseburger mit Steakhaus-Pommes  
Rindfleisch, Röstzwiebel  
Mayonnaise, Cheddar, Tomaten, Salat  
cheeseburger with steakhouse fries  
beef, fried onions  
mayonnaise, cheddar, tomato, lettuce  
17,20€

Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen  
Rheinischer Sauerbraten (Braised Beef) with red cabbage and potato  
dumplings  
17,20€

Kross gebratener Zander dazu Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree  
crispy fried pike-perch with creamed sour cabbage and mashed potatoes  
24,50€

Penne mit Gemüsebolognese und groben Grana Padano  
penne with vegetable bolognese and grana padano cheese  
14,50€

Nürnberger Rostbratwürstchen mit Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree  
Nuremberger sausages with creamed sour cabbage and mashed potatoes  
11,50€

## Tages Menü / Buffet

Gerne bieten wir Ihnen unser  
Menü / Buffet des Tages an  
We are happy to offer you the menu / buffet of the day  
17,50€

### Kölscher Pide

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

#### „Vegetarisch“

Rauke, Kirschtomate, geriebener Bergkäse  
dazu einen kleinen Salat  
Rocket, cherry tomato, grated cheese and a small salad  
12,50€

#### „BBQ“

Knusprige Speckstreifen, gegrillte Pute, BBQ-Sauce  
dazu einen kleinen Salat  
bacon strips, grilled turkey, BBQ sauce and a small salad  
9,40€

#### „Kölle“

Kölsche Flönz, Zwiebel, confierte Äpfel, Frühlingslauch  
dazu einen kleinen Salat  
blood-sausage, onions, apples, spring onions and a small salad  
12,50€

## **Frische Maternus – Waffel**

Waffel mit Puderzucker

waffle with powdered sugar

5,50€

Waffel, Puderzucker und Sahne

Waffle, powdered sugar and cream

6,00€

Waffel, Puderzucker und Kirschkompott

Waffle, powdered sugar and cherry compote

6,50€

Waffel, Puderzucker und Vanilleeis

Waffle, powdered sugar and vanilla icecream

6,50€

Waffel, Puderzucker, Kirschkompott und Sahne

Waffle, powdered sugar, cherry compote and cream

7,00€

Waffel, Puderzucker, Kirschkompott, Sahne und Vanilleeis

Waffle, powdered sugar, cherry compote, cream and vanilla icecream

8,00€

## **Kuchen**

Apfel, Käse oder Kirsch

Apple, cheese or cherry

je Stück

3,00€

## **Dessert**

Schokoladen Soufflé mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis

chocolate soufflé with vanilla icecream

5,00€