



Willkommen bei Maes, Cuisine du Terroir

Chefkoch Milan und Maître Dennis laden Sie zu einer kulinarischen Reise durch das Limburger Hügelland und weit darüber hinaus ein. Im Restaurant Maes stehen Reinheit, saisonale Produkte und raffinierte Aromen im Mittelpunkt.

Geleitet von der Cittaslow-Philosophie arbeiten wir mit sorgfältig ausgewählten Zutaten lokaler und internationaler Herkunft. So vereinen wir den Reichtum der Region, Einflüsse aus der internationalen Küche und unsere Leidenschaft für die Gastronomie zu einem harmonischen Erlebnis auf Ihrem Teller.

Bites

Irish Mór Nr. 3 Austern

Pro Stück - 7

Gillardeau Nr. 3 Austern

Pro Stück - 8

Charcuterie

Pro 40 Gramm

Livar Prosciutto di Monastero: *Kuusj* - 16

Jamón Ibérico de Bellota: *Borja* - 19

Caviar Imperial Heritage

Blini | Schalotte | Crème fraîche | Schnittlauch

20 Gramm - 69

30 Gramm - 115



Menu - Cuisine du Terroir

Kingfish

Gazpacho von grünen Oliven | Sellerie | Ingwer | Yuzu

Acquerello Risotto

Zucchini | Ziegenkäse | Haselnuss

Zander*

Salzzitrone | Butterbohnen | Bockshornklee-Beurre-blanc

Rinderfilet

Chimichurri | Lauch | Knochenmark | Zwiebel | Bearnaise

Käse**

Käse von Kaasatelier | Nussbrot | Kompott

Rote Beeren

Ziegenjoghurt | Vanille | Voatsiperifery-Pfeffer | Mandel

4-Gänge - 85 | *Korrespondierende Weinbegleitung* - 60
5-Gänge - 95 (mit *) | *Korrespondierende Weinbegleitung* - 75
6-Gänge - 110 (mit *, **) | *Korrespondierende Weinbegleitung* - 90

Käseauswahl statt Rote Beeren – Beilage 15

*Selbstverständlich berücksichtigen wir gerne eventuelle Allergien.
Wir bitten Sie, uns diese im Voraus mitzuteilen.*



A la carte - Cuisine du Terroir

Vorspeisen

 Tomate	26
24 Monate gereiftes Parmigiano Reggiano-Eis Basilikum Olive	
Kingfish	32
Gazpacho von grünen Oliven Sellerie Ingwer Yuzu	
Steak Tartar	28
Geräucherter Aal Schwarzer Sesam Lauch	

Zwischengänge

Langoustinen	31
Fregola Estragon Schaum von geräuchertem Speck	
Limburgische Bachforelle von Commanderie 7	26
Meerrettich Petersilie Fischrogen	
Schweinebauch	23
Kreuzkümmel Pfifferlinge Spitzkohl	

*Selbstverständlich berücksichtigen wir gerne eventuelle Allergien.
Wir bitten Sie, uns diese im Voraus mitzuteilen.*



A la carte - Cuisine du Terroir

Hauptgerichte

 Acquerello risotto	30
Zucchini Ziegenkäse Haselnuss	
Zander	34
Salzzitrone Butterbohnen Bockshornklee-Beurre-blanc	
Rinderfilet	46
Chimichurri Lauch Knochenmark Zwiebel Bearnaise	

Desserts

Rote Beeren	17
Ziegenjoghurt Vanille Voatsiperifery-Pfeffer Mandel	
Brownie	17
Schokolade Kumquat Tonka-Karamell	
Dame Blanche	17
Vanille Mandel Zartbitterschokolade	
Käse	21
Auswahl von Kaasatelier Nussbrot Kompott	

*Selbstverständlich berücksichtigen wir gerne eventuelle Allergien.
Wir bitten Sie, uns diese im Voraus mitzuteilen.*