

Speisekarte

*OASE DER STILLE
IM HERZEN DER STADT
ENERGIE TANKEN*



maternushaus

www.maternushaus.de

Maternushaus – 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, die unvergesslichen Momente bietet.

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

Alexander Stadler – Küchendirektor – Restaurant „Maternus“

Ökologie sowie Ökonomie stehen in unserem Hause im Vordergrund. Daher orientieren wir uns stets am jahreszeitlichen Obst- und Gemüse-, sowie im Fisch- und Fleischangebot. Wir verfolgen eine frische Küche, die sich traditionell, mediterran als auch international gestaltet.

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 gerne zur Verfügung.

Kleine Gerichte für zwischendurch

Tagessuppe
soup of the day
4,50€

Krústchengulasch
cutlet goulash
6,70€

Currywurst mit Brötchen
Currywurst with bun
7,50€

Salate

Kleiner gemischter Salatteller | Wildkräuter | Dressing nach Wahl
Wild herbs salad | dressing of your choice
4,50€

Großer gemischter Salat | Wildkräuter | Dressing nach Wahl
Wild herbs salad | dressing of your choice
10,50€

Großer gemischter Salat | Wildkräuter | Putenstreifen |
Dressing nach Wahl
Wild herbs salad | Turkey strips | dressing of your choice
12,50€

Pasta

Orecchiette | Sugo Rosso | Duo von Tomaten | Rote Zwiebeln
Olivenöl | Geriebener Bergkäse

Orecchiette | Sugo Rosso | Duo of tomatoes | Red onions | Olive oil | Grated mountain cheese
11,50€

Orecchiette | Geschmortes Rinderragout | Rotweinsauce | Frische
Kräuter | Steinchampignons

Orecchiette | Braised Beef Stew | Red Wine Sauce | Fresh Herbs | Rock 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€

Kuchen

Apfel | Käse | Kirsch
Apple | cheese | cherry
je Stück
3,00€

Unsere Kaffeespezialitäten

Genießen Sie zu Ihrem Stück Kuchen eine köstliche Tasse unseres fair gehandelten Bio-Kaffees von Kleinbauern aus den besten Regionen der Welt
Enjoy with your piece of cake a delicious cup of our fair trade organic coffee from small farmers from the best regions of the world

Tasse Kaffee 3,00€	Cappuccino 3,50€
Kaffee Creme 3,00€	Milchkaffee 3,90€
Espresso 2,80€	Latte Macchiato 3,90€
Doppelter Espresso 4,20€	Becher Kakao heiß oder kalt 3,00€