



Regional verwurzelt – mediterran inspiriert

Im Restaurant maximilian's verbinden wir hochwertige Produkte aus unserer Region mit Inspirationen aus den Küchen Europas.

Unsere Gerichte entstehen aus frischen, saisonalen Zutaten, handwerklicher Präzision und der Leidenschaft unseres Küchenteams.

Mediterrane Leichtigkeit trifft dabei auf klassische Lieblingsgerichte.

Hier entstehen täglich Gerichte, die Regionalität, Qualität und internationale Inspiration vereinen.

Unsere Partner aus der Region

Gute Küche beginnt für uns beim Produkt.

Deshalb arbeiten wir im Restaurant maximilian's bevorzugt mit ausgewählten Produzenten aus unserer Region zusammen, die unsere Leidenschaft für Qualität und Handwerk teilen.

Viele unserer Zutaten stammen von Betrieben, die wir persönlich kennen und deren Arbeit wir sehr schätzen

“Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden im Restaurant Maximilian's”

*Klaus Schürmann & Christian Hedwig
mit dem gesamten Küchenteam*



Vorspeisen / Starters

Burrata **a/1** 14,00 €

Wassermelone, bunte Kirschtomaten, Kräuteröl, Fleur de Sel,
frischer Basilikum

Burrata, watermelon, cherry tomatoes, herbal oil, fresh basil

Forsthaus Salat **a/j/1/3/16** 14,90 €

Bunte Blattsalate, Gurke, Tomate, Hirtenkäse, Paprika,
Nektarine, Frische Kräuter, Senf Dressing, geröstete Kürbiskerne

Leaf salads, Cucumber, tomato, feta cheese, bell peppers, nectarine,
fresh herbs, mustard dressing, toasted pumpkin seeds

Wahlweise mit:

Kalte Hähnchenbrust 3,50 €

Cold chicken breast

Geräucherte Forelle **3/16/c/d/a** 17,90 €

Meerrettich-Schmand, Forellenkaviar, Gurkenrelish,
Wildkräuter, Kartoffelrösti

Smoked trout, horseradish sour cream, trout caviar, cucumber relish,
wild herbs, crispy potato rösti

Suppen / Soups

Mais-Crème-Suppe **e/vegan** 10,50 €

Vegane Sahne, Karottenstaub, Limettenabrieb, Popcorn

Plant-based cream, carrot dust, lime zest, popcorn

Gazpacho **f/17/vegan** 9,90 €

Kalte Paprika-Tomatensuppe, Stangensellerie, Gurke,
Wassermelone, Chili-Olivenöl, Limette

Chilled Bell Pepper & Tomato Soup

Celery, cucumber, watermelon, chilli-infused olive oil, lime



Hauptgerichte /Main Courses

Schnitzel "Wiener Art" **f/d//1/16** 25,90 €

Kartoffelsalat, Gurke, Zitrone

Pork schnitzel, Potato salad, cucumber salad, lemon

Forsthaus Max Burger **d/j/k/2/6/7/8** 29,00 €

Sesam Bun, Salat, Tomate, Gurke, Cheddar, BBQ, Senf,

Portweinzwiebeln, Pommes Frites

Beef patty, sesame bun, lettuce, tomato, cucumber, Cheddar cheese,

BBQ sauce, mustard, port wine onions, French fries

Fisch des Tages **c/f/h/a** 31,50 €

Tomatensalsa, Fenchel, Maiscreme, Fisch-Jus

Catch of the Day

Tomato salsa, fennel, sweetcorn purée, fish jus

Entrecôte **a/f** 35,90 €

sautierte Pilze, Kräuterbutter, Rösti, grüne Bohnen

Grilled Entrecôte

Sautéed mushrooms, herb butter, potato rösti, green beans

Pasta

Tagliolini Nero **b/c/f/d/h/a/m** 19,50 € kl. / 23, 90 € gr.

Räucherlachs, Krustentier-Sauce, Limette,

frischer Dill, Sommertrüffel

Black Tagliolini

Smoked salmon, shellfish bisque sauce, lime, fresh dill, summer truffle

Tagliatelle Mezzane **d/b** 14,50 € kl. / 19,00 € gr.

Zitrone, Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten,

frische Kräuter

Tagliatelle Mezzane

Lemon, olive oil, garlic, cherry tomatoes, fresh herbs



Dessert /desserts

Panna Cotta a/e/g rote Beeren, Creme fraîche, Zitronenmelisse, Granola Panna Cotta Red berries, crème fraîche, lemon balm, granola	9,90 €
Veganer Brownie e/l Walnüsse, Cassis-Sorbet Vegan Brownie Walnuts, blackcurrant sorbet	11,90 €
Affogato c/g Vanille Eis mit Espresso vanilla ice cream espresso	6,00 €

Bei Beilagenänderung erlauben wir uns 1,50€ pro Gericht zu berechnen
Changes to side dishes are charged with 1,50€ per dish

Kaffeespezialitäten / coffee specials

Espresso	3,70 €
Espresso Macchiato	3,90 €
Espresso Doppio	4,90 €
Cappuccino	4,60 €
Café Créma	3,90 €
Milch Kaffee / cafe au lait	4,90 €
Latte Macchiato	4,90 €
Heiße Schokolade / hot chocolate	4,80 €
Glas Tee / glas of tea	4,60 €