

**Der Vorteil der Klugheit besteht darin,
dass man sich dumm stellen kann.
Das Gegenteil ist schon schwieriger.**
Kurt Tucholsky (1890-1935), dt. Schriftsteller

SUPPEN

Karotten-Ingwersüppchen

nach eigener Rezeptur, mit gerösteten Kokospänen, Sahnehäubchen und Ciabattabrot 4.90

KLEINE APPETITMACHER

„Winterzeit“ Bruschetta

geröstetes italienisches Ciabattabrot mit gebratenen, frischen Kräuterchampignons, Parmesanspäne und Rucolablätter 6.90

Schafskäse

in Kräuterpanade gebacken, mit mediterranem Gemüse und ofenfrischem Ciabattabrot 7.90

Frische Canneloni

gefüllt mit Spinat und Ricotta, Salbeisößchen -Vorspeisenportion- 8.90

Rote Beete Frikadellen

Quarkdip mit frischen Kräutern, Rapunzelsalat mit Walnuss-Balsamicodressing 9.20

Duett vom Matjes

„Der Beschwipste und der Raffinierte“, zarte Matjesfilets mit hausgemachter Meerrettichsahne und Pumpernickel 9.70

Rindercarpaccio

mit Olivenöl, Fleur de Sal, bunter gestoßener Pfeffer, Parmesanspäne 12.50

Garnelenpfännchen

Fünf Riesengarnelen, geschwenkt in Knoblauchöl, Oliven-Tomatensauce (scharf), ofenfrisches Ciabattabrot 13.90

Mit dem Leben ist es wie mit einem Theaterstück;
es kommt nicht darauf an, wie lange es ist,
sondern wie bunt.

Lucius Annaeus Seneca

DER KLASSIKER

Feinwürzige Riesenbratwurst

in Currysauce nach eigener Rezeptur mit Chili und Kardamom, goldgelbe Pommes frites, Mayonnaise

6.90

... **als Berliner Gedeck** mit einem Glas Prosecco

8.90

SALATE

Der Kleine

Salate der Saison, Kirschtomate, marinierte Gurkenscheiben, Rohkostbrunoises, Kräutercroutons,
Parmesanspäne, Hausdressing

7.80

Der Winterliche

Salate der Saison, Tomaten, marinierte Gurkenscheiben, Rohkostbrunoises, karamellierte
Apfelspalten, klein gehackte Walnüsse, Walnuss-Balsamicodressing

9.80

Salat mit Garnelen

Riesengarnelen, in Olivenöl mit Thymian und Rosmarin gebraten, Pflücksalat, Rohkost-Brunoises,
Kirschtomaten, Parmesanspäne, Maxx Spezialdressing

14.90

MAD MAXX Salat mit Tranchen von der Hähnchenbrust

Salate der Saison, Kirschtomaten, marinierte Gurkenscheiben, Rohkostbrunoises, herzhaft gewürzte
Tranchen von der Poulardenbrust

13.30

Zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Ciabattabrot.

Wer sich auf seinen Lorbeeren ausruht,
trägt sie eindeutig an der falschen Stelle.

Mao Tse-Tung

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

Piccata a la Milanaise

Zarter Schweinerücken vom Jungschwein in einer Parmesan-Eipanade, Tomaten-Thymian-Sugo, frische Tagliatelle 14.90

Saltimbocca von der Poulardenbrust

Zarte Brust von der Premium-Poularde im Serranomantel, Marsalajus, frische Gnocchi mit frischen Kräutern, in Butter geschwenkt, mediterranes Gemüse 15.80

Feinstes Jungschweinfilet

180 g Filet, im Ganzen nach der „Sous Vide“ Methode gegart und kross angebraten, Möhren-Zucchini-Spaghettini, Brombeer Schalottensauce, hausgemachtes Kartoffelgratin 18.50

Filetstück aus der Rinderhüfte

220 g vom argentinischen Rind in Marinade von frischen Kräutern, wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, winterlicher Pflücksalat mit unserem leckeren Hausdressing, goldgelbe Pommes frites 23.90

UNSER KLASSIKER

Rindsroulade vom Pommernrind

Brombeer-Schalottenjus, Kartoffel-Trüffelstampf, cremiges Spitzkohlgemüse 17.90

FISCH VERLIEBT

Wildlachsfilet

(aus nachhaltiger Zucht) mit gebratenen frischen Gnocchi, Blattspinat, Cherrytomaten, Limettenbutter 19.50

Man braucht zwei Jahre, um sprechen zu lernen,
und fünfzig Jahre, um schweigen zu lernen.

Ernest Hemingway

NUDELN-VEGETARISCH

Tagliatelle ‚Firenze‘

Frische Tagliatelle in Basilikum-Sahnesauce, kandierte Tomaten, Rucolablätter, Parmesanspäne

10.80

Frische Canneloni

gefüllt mit Spinat und Ricotta; Salbeisößchen, Parmesan

11.90

MAD-MAXX Hauspasta

Schwarze Spaghettini mit Garnelen

Garnelen in Knoblauchöl gebraten; Tomaten-Paprika Salsa (pikant) mit Oliven

16.90

WILD AUF WILDES

Hirschgulasch

Zarte Würfel aus der Hirschkeule, mit einem Hauch von Kiefernadelaroma, hausgemachtes, lauwarmes Thymian-Apfelkompott, Bratkartoffeln

16.90

Barbarie-Entenbrust

Kross gebratene Brust von der Barbarie-Ente mit Apfel-Cranberry-Rotkraut und Kartoffelgratin

19.20

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Chicken Nuggets, Pommes frites, Majo und Ketchup

5.20

Portion Tagliatelle mit Tomatensauce

5.80

Wenn einer, der mit Mühe kaum,
gekrochen ist auf einen Baum,
schon meint, daß er ein Vogel wär,
so irrt sich der.
Wilhelm Busch

FRISCH AUS DEM OFEN... UNSERE NEUE TARTE

Knusprig, locker und so lecker!

Als Vorspeise zu zweit oder als Hauptspeise. Lassen Sie sich überraschen!

Toskanisch

Mozzarella, sonnengereiften Tomaten, schwarzen Oliven, Rucolablätter, herzhafter Kräuterrahm 7.50

Provenzalisch

Blauschimmelkäse, marinierte Birnen, Weintrauben, herzhafter Kräuterrahm und kandierte Walnusskerne 8.50

Katalanisch

würzig angebratenes Hackfleisch, Fetawürfel, Gemüsepotpourri von Zucchini, Paprika und Jalapenos mit herzhaftem Kräuterrahm 9.50

DESSERT

Creme Brulée

Karamellisierte Vanille-Creme Brulée mit frischen Früchten 6.50

Dessertvariation Maxx

Chili-Minze Parfait, Lebkuchenmousse, warme Zimtpflaumen 7.00

Amarenabecher „Piccolo“ eine Kugel Vanilleeis Amarenakirschen, Nusskrokant, Sahne 3.10

Amarenabecher „Grande“ drei Kugeln Vanilleeis, Amarenakirschen, Nusskrokant, Sahne 5.10