

Maxim's
Bar & Restaurant

Lassen Sie sich von unseren
liebevoll zubereiteten
Köstlichkeiten verführen –
frisch, kreativ und mit
Leidenschaft gekocht

Suppen

Omi's Gulaschsuppe	A1, I	9,5
mit Rindfleisch, Paprika, Sellerie und Karotten		
Rote Linsen-Mango-Currysuppe		7,5
Rote Linsen, Mango, Kokosmilch, Paprika und Karotten		
Tomatencremesuppe	G	6,9
mit Sahne und fruchtigen Tomaten		

Vorspeisen

Champignonköpfe frittiert	G, C, J	7,9
mit Knoblauchmayonnaise		
Gegrillte Pepperoni	12	9,9
mit marinierten grünen und schwarzen Oliven		
Garnelenpfännchen	B, G	13,8
in einer Tomaten-Sahnesauce mit Cherrytomaten und Zucchiniastreifen		
Überbackener Feta	G, 12	12,9
Oliven, roten Zwiebeln, Paprika und Pepperoni		
Käsesticks mit Süßsauer Sauce		8,5
Datteln im Speckmantel	G, 10, 11	9,5
aus dem Ofen mit Knoblauchmayonnaise		

Zu unseren Suppen und Vorspeisen reichen wir hausgebackenes Brot
extra Portion Brot

1,9

Salate

Beilagensalat	4,9
Mais, Gurken, Tomaten, Paprika und Pepperoni	
Großer grüner Salatteller	11,9
mit Tomaten und Gurken	
Große bunte Salatschlüssel G, C	15,9
Frische Gartensalate mit Gurken, Tomaten, Mozzarella, Mais, Schinken, Käse und Ei	
Salat "Galizia" B, D, G	17,9
mit buntem Salat, Ei, Gurken, Zwiebelringen und in Olivenöl gebratenen Riesengarnelen	
Salat Hähnchen G, 12	17,5
Salatteller mit Hähnchenstreifen und gebratenen Champignons	
Salat "Nice" 12, C, D	16,9
Knackige Salate mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei, Peperoni und Olivenöl	
Salat "Hohenzollern" A1	16,9
Frische Blattsalate mit gebr. Maultaschen, Zwiebeln und Cherrytomaten	
Salat "Golden State" (California) H3	17,9
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Ananas und Curry, Walnüssen und frischen Früchten	
Salat "Marathonas" G	16,9
mit Schafskäse, Peperoni, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Gurken, verfeinert mit weißem Balsamico	
Salatteller Ziegenkäse G	17,5
mit gebr. Ziegenkäse im Speckmantel und Preiselbeeren	

Maxim's Joghurtdressing (G, J) oder Balsamico-Dressing (J) zur Auswahl

Pasta

Linguini/Spaghetti "Bologna" mit Tomaten-Hackfleischsauce	A1	13,5
Linguini/Spaghetti "Carbonara" Speckstreifen, Ei, Parmesan, Sahne	A1, C, D	13,9
Linguini/Spaghetti "Pastido" mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen in einer Käse-Sahnesauce, Rucola und Champignons	A1, A2, G	16,9
Linguini/Spaghetti "Rosins" mit gebratenen Lachs-Garnelen-Zucchiniestreifen in einem cremigen Limetten Kräuterbuttersud mit Frühlingszwiebeln	A1, B, D, G	18,9
Linguini/Spaghetti "Maxim's" mit gebratenem Roastbeef (Medium), Blattspinat, Feta Knoblauch und Tomaten <i>alternativ mit Garnelen, Hähnchenbrustfilet oder Lachs anstatt Roastbeef</i>	A1, (B), (C), G	18,9
*extra Portion Parmesan		1,2
*Glutenfreie Penne-Nudeln		1,0

Pinsa andere Art von Pizza

“Marinara” A1, G	11
Tomatensosse, Knoblauchöl, Oregano	
“Regina” A1, G	12,5
Tomatensosse, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl	
“Salame” A1, G	14,2
Tomatensosse, Mozzarella, Salame de Napoli	
“Prosciutto” E Funghi A1, G	14,7
Tomatensosse, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons	
“Diavolo” A1, G	15,9
Tomatensosse, Salami de Napoli, Mozzarella, Oliven, Paprika	
“Mediterrano” A1, G	15,5
Schmand, Feta, Pepperoni und Oliven	
“Maxim’s” A1, G	16,9
Tomatensoße, Rucola, Serranoschinken, Parmesan, Balsamicocreme und Mozzarella	
“Romana” A1, D, G	15,9
Pesto, Cherrytomaten, Mozzarella Kugeln, Rucola, Parmesan	
“Al Salmone” A1, G	16,9
Lachs, Feta, Tomatensosse, Mozzarella und Rucola	

Flamm's

Elsässer A1, G	13,9
Schmand, rote Zwiebeln und Speck	
Skiathos A1, G, 12	14,9
Schmand, Feta, Pepperoni, Zwiebeln, Oliven	
Au saumon A1, D, G	15,9
Schmand, Lachs und Feta	
Gourmet A1, D, G	16,6
Lachs, Garnelen, Schmand, Kirschtomaten, Knoblauch und Zucchini	

Ofenkartoffeln mit Salatbeilage

Ofenkartoffel G	12,9
mit Sour Cream und Kräutern	
- mit gebratenen Champignons und Hähnchenbruststreifen	16,9
- mit gebratenen Garnelen B	17,9
- mit gebratenem Lachs und Fetakäse D	18,9
- mit gebratenen Champignons, Roastbeefstreifen und Feta Topping	18,9
- mit Spinat und Fetakäse	17,2
- mit Ratatouille Gemüse	16,9
gerne auch mit Käse überbacken	1,5

Homemade Burger

Unsere Burger werden täglich frisch aus 180g Rindfleisch zubereitet.
Wahlweise medium oder durchgebraten.

Klassiker A1, G, J, K	18
mit sonnengereiften Tomaten, Gurken, Zwiebeln, knackigem Salat und hausgemachter Maxim's Sauce	
Klassiker mit Käse A1, G, J, K	19
mit geschmolzenem Cheddar, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, knackigem Salat und hausgemachter Maxim's Sauce	
Brennstoff A1, G, J, K	19
mit roten, feurigen Jalapenos, geschmolzenem Cheddar, Gurken, Tomaten, knackigem Salat und einer feinen Maxim's Sauce	
Maxim's A1, G, J, K	19,5
mit Speck, Spiegelei, geschmolzenem Cheddar, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, knackigem Salat und hausgemachter Maxim's Sauce	
Burger "Marrakesch" (Vegetarisch) A1, G	18,5
mit gegrilltem Halloumi, Rucola, Tomaten, Gurken, Paprika und einer feinen Guacamolesauce	
UPGRADE zu Smashburger (Aufpreis)	2,0

Wahlweise auch mit Hähnchenbrust statt Rindfleisch

Wählen Sie Ihre Beilage:

Steakpommes
Ofenkartoffel

Süßkartoffelpommes
Kroketten

Bratkartoffeln
American Wedges

Schnitzelgerichte

Unsere Schnitzelgerichte werden frisch geklopft, selbst paniert und in der Pfanne ausgebraten

Schnitzel

“Wiener Art”	A1, C	17,5
“Jägersoße”	A1, C, G	18,9
“Pfefferrahmsoße”	A1, C, G	18,9
“mit Spiegelei”	A1, C, G	18,9
“Milano” Tomatensoße mit Parmesan	A1, C, G	19,5
“Odenwälder Kochkäse”	A1, C, G	19,5
“Gorgonzola Sauce”	A1, C	19,5
Cordon Bleu	A1, C, G	19,5
mit Hinterschinken & Käse, dazu ein Preiselbeertopping		

Grillspezialitäten

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet	G, 4	18,9
in einer Mango-Chilisauce mit blanchierten Zuckerschoten		

Rumpsteak	200g	300g
mit hausgemachter Kräuterbutter	G	
mit Kräuter-Knoblauchsauce	26	32
mit Pfälzer Zwiebelsauce		
mit Pfefferrahmsauce	A1	

Zu allen Schnitzel- und Grillgerichten servieren wir wahlweise Steakpommes, Süßkartoffelpommes, Bratkartoffeln, Spaghetti oder Wedges

Schätze der deutschen Küche

Wurstsalat mit Steakpommes	J, 10	13,9
Schweizer Wurstsalat mit Käse und Steakpommes	G, J, 10	15,5
Straßburger Wurstsalat mit Käse, Ei und Steakpommes	C, G, J, 10	15,9
Schinken Makkaronis		13,9
Makkaroni mit Schinken, Zwiebel, Ei und Sahne		
Maultaschenpfanne	A1, C	16,9
mit Zwiebeln, Ei, Hinterschinken, Champignons, Cherrytomaten und Sahne ausgebacken		
Bauernpfännchen	C	16,9
mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln und 2 Spiegeleiern, Bratwurstscheiben		

Beilagen, Dips & Saucen

Beilagen

Steakpommes		4,5
Süßkartoffelpommes		5,8
Wedges		4,5
Kroketten	A1	4,5
Bratkartoffeln		4,5

Dips

Sour Cream	G	2
Knoblauchmayonnaise	A1, G, J	2

Saucen

Jägersauce	A1	2,5
Pfefferrahmsauce	A1, G	2,5
Odenwälder Kochkäse	G	2,5

Bambini / Seniorenteller

Kleine Pinza	A1, G	9,2
mit Salami		
Kleiner Burger	A1, G, J, K	9,5
mit Pommes		
Spaghetti Bolognese	A1	9,5
mit Tomaten-Hackfleischsauce		
Schnitzel Wiener Art	A1, C	10,5
mit Pommes		
Homemade Chicken Nuggets	A1, C	8,5
mit Pommes		
Fischstäbchen	A1, C, D	8,5
mit Pommes		

Alexis's
Bar & Restaurant

Desserts

Kaiserschmarrn	A1, I, C, G, H1	10,5
auf einem Apfel-Mandarinenkompott		
Churros	A1, C, G, H1	7,9
mit Zimt und Zucker		
ODER		8,5
mit Nutellasauce		
Apfelstrudel	A1, C, G	11
mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne		

Himbeertraum

Vanilleeis mit heißen Himbeere 10,5

Eiskaffee

Vanilleeis, Kaffee, Sahne 6,9

Eisschokolade

Schokoladeeis, Milch, Kakao, Sahne 6,9

Eissorten

Vanille pro Kugel 1,80

Walnuss pro Kugel 1,80

Schokolade pro Kugel 1,80

Erdbeere pro Kugel 1,80

Sahne extra 1,50

Café - Lavazza

Espresso 1	2,4
Doppelter Espresso 1	3,2
Café Crema 1	2,8
Großer Café Crema 1	3,8
Cafe Latte 1, G	3,8
Cappuccino 1, G	3,8
Cappuccino mit Sahne 1, G	3,8
Latte Macchiato 1, G	4,2
Koffeinfreier Kaffee 1	2,8
Baileys Latte 1, 2	5,9
Irish Coffee 1, 2	6,9
Hot Chocolate G	3,8
extra Sahne	0,9
extra Baileys	2,5

Tees - Teekanne

Cool Peppermint 1	3,2
English Breakfast 1	3,2
Fruit Melody 1	3,2
Queen Camomile 1	3,2
Roiboos Safari 1	3,2
Vitalizing Herbs (Kräuter) 1	3,2
Wildberry Wonder 1	3,2

Alkoholfreie Getränke

	0,25l	0,75l
Alwa naturell	2,8	6,5
Alwa medium	2,8	6,5
Tafelwasser	0,4l	3,9
Trade Islands 1, 2, 3	0,33l	4,8
Lemon Lime, Sunny Peach, Pomegranate		
	0,2l	0,4l
Coca Cola 1, 2, 3, 6, 17	2,9	4,7
light/zero 1, 2, 3, 6, 17	2,9	4,7
Mezzo Mix 1, 2, 4, 17	2,9	4,7
Sprite 4, 17	2,9	4,7
Fanta 4, 7, 17	2,9	4,7
Orangina Original	0,25l	3,9
Orangina Rouge	0,25l	3,9
Red Bull Energy Drink 1, 8	0,25l	4,2
Thomas Henry 1, 2, 13, 17	FI 0,2l	3,8
Spicy Ginger, Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon		

Säfte & Schorlen

Rauch Säfte, Nektare und Saftschorlen

naturtrüber Apfel, Orange, schwarze Johannisbeere, Maracuja, Ananas, Kirsche, Banane, Rhabarber

0,2l 0,4l
2,9 4,8

Kirsch-Banane

0,4l 5,2

Hausgemachte Limos

- Maxim's Original

6,5

0,4l

Grenadine, Minze, Cranberrysaft, Soda, Lime Juice, frische Minze
- Fresh Flash Limo

6,5

6,5

Mango, Maracuja, Zitrone, Orangensaft, Soda, Lime Juice, frische Minze, Mango Püree
- Kiwi-Gurken-Splash

6,5

6,5

Kiwi, Minze, Apfelsaft, Soda, Lime Juice, Gurken, Kiwi Püree, Limetten

Hausgemachter Eistee

mit Ceylon Tee Ansatz

- Pfirsichrausch 1

5,7

0,4l

schwarzer Tee und Pfirsichpulp, brauner Zucker und Lime Juice
- Passionsgold 1

5,7

5,7

schwarzer Tee und Maracujapulp, brauner Zucker und Lime Juice
- Beerenzauber 1

5,7

5,7

schwarzer Tee und Himbeerpulp, brauner Zucker und Lime Juice

Biere vom Fass

	0,3l	0,5l
Warsteiner Pils A1, A3	3,2	4,6
König Ludwig Hefe A1, A3	3,3	4,9
Naturtrüb		
Oberbräu Helles A1, A3		4,9

Alkoholfreie Biere

Warsteiner Pils A1, A3	0,33l	3,6
König Ludwig Hefe A1, A3	0,5l	4,9

Biere aus der Flasche

	0,5l
König L. Kristallweizen A1, A3	4,6
König Ludwig Dunkel A1, A3	4,6

Biermix-Getränke

	0,5l
Radler A1, A3, 4	4,7
Weizenradler A1, A3	4,7
Bananenweizen A1, A3	5,2
Kirschweizen A1, A3	5,2

Maxim's

Bar & Restaurant

Cocktails

Caipirinha do Brazil 2, 3, 17 8,5
Cachaça, Lime Juice, Rohrzucker, Limette

Piña Colada 3 8,5
brauner Rum, Malibu, Kokoscreme, Ananassaft und Sahne

Long Island Iced Tea 1, 2 9,0
Tequila, Vodka, Rum, Gin, Lime Juice, Orangensaft, Cola

Mai Tai H1 9,0
weißer und brauner Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Lime Juice, Zitronensaft, Ananassaft

Mojito 2, 3, 17 8,5
Rum, Limettensaft, weißer Rohrzucker, Soda, Angostura, Minze

Himbeer Mojito 2, 3, 17 9,0
Bacardi Razz, Limette, Minze, Himbeere, Soda

Mocktails

Ipanema 2 8,0
Ginger Ale, brauner Rohrzucker, frische Limette

Virgin Colada G 8,0
Kokoscreme, Ananassaft, Sahne

Coconut Kiss G 8,0
Grenadine, Kokoscreme, Ananassaft, Kirschnektar, Sahne

Longdrinks/Highballs

Cuba Libre 1, 2 6,5
Havana Rum, Cola, frisch gepresste Limette

Lynchburg Lemonade 1, 2, 3, 6, 17 7,9
Jack Daniel's, Triple Sec, Lime Juice Zitronensaft, Zitronenlimonade

Tequila Sunrise 2 7,2
Tequila, Orangensaft, Grenadine

Bull and Bear 1, 2, 3, 8, 9, 17 7,8
Vodka, Red Bull

Beam Cola 1, 2, 3, 6, 17 6,5
Jim Beam Whiskey, Cola

Daniel's Cola 1, 2, 3, 6, 17 6,9
Jack Daniel's Whiskey, Cola

Moscow Mule 13 7,5
Vodka, Gingerbeer, Gurke, frisch gepresste Limette

Horse's Neck 2, 13 8,5
Bourbon Whiskey, Angostura, Ginger Ale, Zitrone

Suffering Bastard 2, 13 7,9
Bourbon Whiskey, Gin, Lime Juice, Angostura, Ginger Ale

Bacardi Cola 1, 2, 3, 6, 17 6,5
Bacardi, Cola

Weißwein

Riesling N, 11 0,2l 6,9
Schriesheimer Winzerg., trocken
ein Bouquet nach Pfirsich, reifem Apfel und Zitrusfrüchten, am Gaumen eine feine und unaufdringliche Säure

Chardonnay -Weißburgunder N, 11 7,5
Schriesheimer Winzerg., trocken
sehr aromatisch und geprägt von Aromen nach weißen Blüten, Kräutern, Honig und reifen Mirabellen

Grauburgunder N, 11 7,2
Mussler, Bissersheim, trocken
ein heller, goldgelber Wein mit einem Bouquet nach frischen, fruchtigen Aromen von reifen gelben Früchten

Rotweine

Rebellion N, 11 0,2l 7,5
Schriesheimer Winzerg., trocken
ein mollig-weicher Rotwein, ganz ohne Holzeinfluss, mit einem Bouquet nach Steinobst und reifen Waldbeeren

Cabernet-Sauvignon N, 11 6,9
Georg Naegele, Hambach, trocken
ein sehr konzentrierter und fruchtbetonter Rotwein mit einem Bouquet nach reifen, dunklen Beerenfrüchten und Gewürzen

Primitivo N, 11 7,2
Conti Zecca, Italien, trocken
dunkles rubinrot in der Farbe mit einem intensiven vollen Duft, der an Pflaumen und Konfitüre aus roten Früchten erinnert

Roséweine

Rioja Rosado N, 11 0,2l 6,9
Ramon Bilbao, Spanien, trocken
in der Nase ein Bouquet nach reifen Erdbeeren und Waldfrüchten

Spätburgunder-Weißherbst N, 11 6,9
Georg Naegele, Hambach, halb-tr.
mit rötlichen Reflexen und einem intensiven, feurigen Bouquet nach Erdbeeren, Kirschen und Himbeeren

Weinschorlen

Rieslingschorle N, 11 0,25l 0,5l 3,2 6,5
Weißherbstschorle N, 11 3,1 6,5
Apfelweinschorle N, 11 2,8 5,2

Bar & Restaurant

Aperitifs

Hugo N,2	7,4
Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, Limette, Soda	
Schwarzer Hugo N	7,4
Schwarzer-Cassis-Likör, Prosecco, Limette, gekühlte Waldbeeren	
Aperol Spritz 2,13	7,4
Aperol, Prosecco, Orange, Soda	
Lillet Berry 2,13, N,1,17	7,4
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry	
Sarti Sprizz 2,13, N	7,4
Sarti Rosa, Prosecco, Soda	
Limonzelo Sprizz 2,13	
Limonzelo mit Prosecco, Zitronenlikör und Wasser	7,4
Alkoholfreier Hugo 1,2,13,17	6,8
Limette, Ginger Ale, Holunderblütensirup, Minze	
Alkoholfreier Lillet 1,2,13,17	6,8
Schweppes Russian Wild Berry, Soda, gekühlte Waldbeeren, Minze und Holundersirup	

Sekt & Prosecco

	Glas 0,1l	Flasche 0,75l
Scavy and Ray N,11	4,2	32,00
Julisch-Venetien, Italien		
<i>Perfekte Balance von fruchtigen Wahrnehmungen und trockenem Geschmack, Intensität und Frische</i>		
Cremant Rose Brut N,11 6,9		36,00
Bouvet-Ladubay, Frankreich		
<i>Dieser traumhaft fruchtige und finessenreiche Rose-Sekt ist ein sortenreicher Cabernet Franc. Er besticht durch ein reiches Bouquet nach reifen roten Früchten</i>		

Single Malt Whiskey

Glenfarclas 2 4cl 6,5
10 Jahre

Talisker 2 4cl 6,5
10 Jahre,
leicht und sanft

Lagavulin 2 4cl 8,9
16 Jahre, Islay Malt
kraftvolles Aroma

Aberlour 2 4cl 8,5
12 Jahre

Scotch Wiskey

Johnnie Walker
Red Label 2 4cl 4,2

Chivas Regal 2 4cl 5,9

Bourbon/Tennessee

Bulleit 4cl 5,9

Wild Turkey 101 4cl 6,4
Kentucky Straight Bourbon
Whiskey

Jim Beam Black 4cl 4,7

Jack Daniel's Old No. 7 2 4cl 4,2

Irish Whiskey

Tullamore Dew 2 4cl 4,9

Gin

Bombay Dry Gin 4cl 4,5
England

Tanqueray No. Ten 4cl 5,2
England

Beefeater Dry Gin 4cl 5,2
England

Hendrick's Gin 4cl 6,5
Schottland

Kombinieren Sie Ihren Gin mit unseren
Thomas Henry Tonics: Tonic Water,
Elderflower oder Wild Berry +3,5

Brandy & Cognac

Carlos I 3cl 5,2

Rémy Martin 2 3cl 5,2
V.S.O.P.

Tequila, Trester

Grappa Julie	4cl 3,5
Grappa Marinali	2cl 3,5
Tequila Gold Especial	2cl 3,2
Tequila Silver Especial	2cl 3,2
Sour Apple	2cl 3,0
Sour Black Currant	2cl 3,0
Ficken	2cl 3,0
Baileys	4cl 4,2

Digestifs

Ramazotti Amaro	2	4cl 4,9
Jägermeister		2cl 2,8
Ouzo		2cl 2,8

Edle Brände von Futterer

Edler Nussler	2cl 3,5
Edler Williams	2cl 3,5
Edle Zwetschge	2cl 3,5
Edle Kirsche	2cl 3,5
Edle Mirabelle	2cl 3,5
Edle Himbeere	2cl 3,5

Alexis's
Bar & Restaurant

Allergene Stoffe

A1 Weizen und Erzeugnisse
A2 Roggen und Erzeugnisse
A3 Gerste und Erzeugnisse
A4 Hafer und Erzeugnisse
A5 Dinkel und Erzeugnisse
A6 Kamut und Erzeugnisse
A7 Getreidehybridstämme und Erzeugnisse
B Krebstiere und Erzeugnisse
C Eier und Erzeugnisse
D Fisch und Erzeugnisse
E Erdnüsse und Erzeugnisse
F Soja und Erzeugnisse
G Milch und Erzeugnisse
H1 Mandeln und Erzeugnisse
H2 Haselnüsse und Erzeugnisse

H3 Walnüsse und Erzeugnisse
H4 Cashewnüsse und Erzeugnisse
H5 Pecannüsse und Erzeugnisse
H6 Paranüsse und Erzeugnisse
H7 Pistazien und Erzeugnisse
H8 Macadamianüsse und Erzeugnisse
H9 Queensland Nüsse und Erzeugnisse
I Sellerie und Erzeugnisse
J Senf und Erzeugnisse
K Sesam und Erzeugnisse
L Lupinen und Erzeugnisse
M Weichtiere und Erzeugnisse
N Schwefeldioxid und Sulphite in einer
Konzentration von mehr als 10mg/kg oder
10mg/l. als So angegeben

Zusatzstoffe

1 Koffenhaltig
2 mit Farbstoff
3 mit Süßungsmittel
4 mit Konservierungsstoff
5 Brennwert 100ml=1,1KJ (=0,26kcal)
6 enthält eine Phenylalaninquelle
7 gefärbt mit Beta Carotin
8 mit Taurin
9 mit Antioxidationsmittel

10 mit Geschmacksverstärker
11 geschwefelt
12 geschwärzt
13 chininhaltig
14 gewachst
15 mit Phosphat
16 mit Milcheiweiß
17 mit Säuerungsmittel

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

