



MAERZ  
Home Dining

*„Signatur Maerz Experience“  
Sie geben kulinarisch Vollgas!!!*

*Aperitif alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger  
Fingerfood zum Aperitif*

*Hausbrot „Maerz“  
mit aromatisierter Butter und Maldon Meersalz*

*Gruß aus der Küche*

*Sashimi von der Lachsforelle mit Zitrone  
Delice von Kräutersaitling, Butter & Balsamico | Vinaigrette von Soja, Sesam & Schalotten | Asia Leaf Salate*

*Suppe vom weißen Spargel  
Spargel süß/sauer & Praline von Kabeljau & Yuzu*

*Kartoffeltaschen gefüllt mit Bärlauch & Buttersauce*

*Filet vom Bodensee Rind bei 56°C vorgegart  
Kartoffelgratin | Karotten-Erdnusscurry  
Maultäschle vom Ochenschwanz*

*Delice von Original Beans Schokolade  
Ragout von Mango & Passionsfrucht | Crumbles*

*Petit Four -Großer süßer Abschluss*

*Paketpreis für 2 Personen 219,00 €*

*Getränkebegleitung passen zum Menü*

*250 ml Wein zu jedem Gericht  
(für zwei Personen) 46,00 €*

*250 ml Getränkebegleitung zu jedem Gericht  
(für zwei Personen) 39,00 €*



## „EINS“

*Hausbrot „Maerz“  
mit aromatisierter Butter und Meersalz*

*Gruß aus der Küche*

*Carpaccio vom Büffelbresaola  
Delice von Lauge, Ziegenkäse & Rosmarin  
Vinaigrette von Senf & Linsen | Wildkräutersalate*

*Suppe vom Maishuhn, Zitronengras & Ingwer  
Wilder Blumenkohl vom Keltenhof & Praline von Kalbshaxe*

*Filet vom Bodensee Rind bei 56°C vorgegart  
Kartoffelgratin | Karotten-Erdnusscurry  
Maultäschle vom Ochsenchwanz*

*Delice von Original Beans Schokolade  
Ragout von Rhabarber & Himbeere & schokolierte Crumbles*

*Petit Four - süßer Abschluss*

*Paketpreis für 2 Personen  
169,00 €*

### *Getränkebegleitung passen zum Menü*

*250 ml Wein zu jedem Gericht  
(für zwei Personen)  
46,00 €*

*250 ml Getränkebegleitung zu jedem Gericht  
(für zwei Personen)  
39,00 €*



## „ZWEI“

*Hausbrot „Maerz“  
mit aromatisierter Butter und Meersalz*

*Gruß aus der Küche*

*Sashimi von der Lachsforelle mit Zitrone  
Delice von Kräutersaitling, Butter & Balsamico  
Vinaigrette von Soja, Sesam & Schalotten | Asia Leaf Salate*

*Suppe vom weißen Spargel  
Spargel süß/sauer & Praline von Kabeljau & Yuzu*

*Roulade von Forelle & Jaipur-Curry Garnele  
Rahmkohlrabi | Kartoffeltaschen mit Bärlauch | Buttersauce  
Maultäschle vom Hummer*

*Delice von Original Beans Schokolade  
Ragout von Mango & Passionsfrucht | Crumbles*

*Petit Four - süßer Abschluss*

*Paketpreis für 2 Personen  
169,00 €*

### *Getränkebegleitung passen zum Menü*

*250 ml Wein zu jedem Gericht  
(für zwei Personen)  
46,00 €*

*250 ml Getränkebegleitung zu jedem Gericht  
(für zwei Personen)  
39,00 €*



*„DREI“*

*Vegetarisch ohne Fisch & ohne Fleisch*

*Hausbrot „Maerz“  
mit aromatisierter Butter und Meersalz*

*Gruß aus der Küche*

*Delice von Kräutersaitling, Butter & Balsamico | eingelegtes Gemüse  
Vinaigrette von Senf & Linsen | Wildkräutersalate*

*Suppe von weißem Spargel  
Spargel süß/sauer & Praline von Käsespätzle*

*planted.steak aus Sojaprotein - fermentiert und geräuchert mit Pilzen  
Karotten-Erdnusscurry | Kartoffeltaschen mit Bärlauch | Buttersauce  
Maultäschle von rotem Zwiebelconfit*

*Delice von Original Beans Schokolade  
Ragout von Rhabarber & Himbeere & schokolierte Crumbles*

*Petit Four - süßer Abschluss*

*Paketpreis für 2 Personen  
169,00 €*

*Getränkebegleitung passen zum Menü*

*250 ml Wein zu jedem Gericht  
(für zwei Personen)  
46,00 €*

*250 ml Getränkebegleitung zu jedem Gericht  
(für zwei Personen)  
39,00 €*



## „VIER“

*Hausbrot „Maerz“  
mit aromatisierter Butter und Meersalz*

*Gruß aus der Küche*

*Sashimi von der Lachsforelle mit Zitrone  
Delice von Kräutersaitling, Butter & Balsamico  
Vinaigrette von Soja, Sesam & Schalotten | Asia Leaf Salate*

*Suppe vom weißen Spargel  
Spargel süß/sauer & Praline von Kabeljau & Yuzu*

*Ballotine von der Poularde mit Pilzen &  
Rahmkohlrabi | Kartoffeltaschen mit Bärlauch gefüllt  
Maultäschle mit rotem Zwiebelconfit*

*Delice von Original Beans Schokolade  
Ragout von Mango & Passionsfrucht | Crumbles*

*Petit Four - süßer Abschluss*

*Paketpreis für 2 Personen  
169,00 €*

### *Getränkebegleitung passen zum Menü*

*250 ml Wein zu jedem Gericht  
(für zwei Personen)  
46,00 €*

*250 ml Getränkebegleitung zu jedem Gericht  
(für zwei Personen)  
39,00 €*



*„KIDS“*

*Hausbrot „Maerz“  
mit aromatisierter Butter*

*Bratling von Quinoa, Karotte und Zucchini  
mit Frisee-Salat und Vinaigrette*

*Suppe von Röstgemüse*

*Kalbsfrikadelle mit Gemüse  
Süßkartoffelpüree und Sauce*

*Lauwarmer Schokokuchen  
mit Obstsalat*

*Petit Four - süßer Abschluss*

*Paketpreis für 2 Kinder  
79,00 €*

*Unsere Kids-Variante als perfekter Begleiter  
für Ihre kulinarische Auszeit.*

*(Kann auch an zwei aufeinander folgenden Tagen zubereitet werden, falls die  
von uns kalkulierte Menge zu viel ist)*



## *„Maerz Burger Box“*

*Für alle, die Burger vom Bürgermeister zu Hause machen wollen!*

*Egal ob auf dem Grill oder in der Pfanne!*

*4 Premium Burger-Patties  
4 saftige Brioche Buns  
Unsere Maerz-Burgersauce  
Salate, Tomaten und frische Gurken  
eingemachte Gurken  
Büffelmozzarella  
Fritten zum selber backen*

*Paketpreis 79,00 €  
(reicht für 2 bis 4 Personen)*





## *Die Home Dining Getränkebegleitung*

*Passend zu unseren Maerz@Home Kochboxen bieten wir ab sofort auch Menübegleitungen mit den passenden Weinen aber auch eine alkoholfreie Alternative für Sie an.*

*Zu jedem Gericht erhalten Sie eine passende Begleitung für zwei Personen, welche Ihr Sternemenü zuhause noch spannender macht.*

*Zu jeder Kochbox erhalten Sie eine exakte Beschreibung der Getränke. Herkunft, Art der Zubereitung sowie Zutaten und was wir uns bei der Kombination gedacht haben.*

*Buchen Sie jetzt Ihr ganz besonderes Menüerlebnis.*

*250 ml Wein zu jedem Gericht  
(für zwei Personen)  
46,00 €*

*250 ml Getränkebegleitung zu jedem Gericht  
(für zwei Personen)  
39,00 €*

