Maien
HOTEL-RESTAURANT
Lörrach - Tüllingen
★★★

SEIT 1873 • JANUAR 2027 – 25 JAHRE

Menüs für Ihre Feier

& ÖFFNUNGSZEITEN FESTTAGE

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag & Dienstag	Restaurant Ruhetag (Hotel geöffnet)
Mittwoch – Freitag	17.00 – 21.30 Uhr Küche geöffnet
Samstag & Sonntag	12.00 – 21.30 Uhr Küche durchgehend geöffnet sonntags bis 21.00 Uhr

FESTTAGE

Heiligabend	bis 14.30 Uhr geöffnet
1. Weihnachtstag	Mittagstisch 12.00 – 15.00 Uhr · Abendservice 18.00 – 21.00 Uhr
2. Weihnachtstag	Mittagstisch 12.00 – 15.00 Uhr · Abendservice 18.00 – 21.00 Uhr
Sonntag 27.12.	Mittagstisch 12.00 – 15.00 Uhr · Abendservice 18.00 – 21.00 Uhr
Mo. & Di. 28. & 29.12.	Ruhetag
Mittwoch 30.12.	ab 16.00 bis 21.00 Uhr Küche geöffnet
Silvester 31.12.	ab 19.00 Uhr Silvester-Gala-Menü · Feuerwerk · Mitternachtssüppli

Nur mit **Vorreservierung** am **24. / 25. / 26. / 31. Dezember** & für alle **Weihnachtsfeiern** – mit verpflichtender Personenanzahl mind. 1 Woche im Voraus.
Ohne schriftlich bestätigte Stornierung berechnen wir pro Person 35 € No-Show-Gebühr – bitte beachten!

Betriebsferien 01.01. – 12.01.

Mittwoch, 13.01.27 wieder ab 16.00 Uhr für Sie geöffnet

01 MENÜ — 59 €

Nüsslisalat Badische Art
rote Zwiebeln, Speckwürfeli, Croutons

Rehpfeffer in Spätburgunder gebeizt
Preiselbeerbirne, Spätzli und Maronirotkraut

Biskuit mit Weinschaumsauce
und beschwipsten Tüllinger Trauben

WEINE

Weingut Sommerhalter, Mauchen

Heimat Gutedel trocken · 0,7 l ..... 25 €

Pinot Noir Twin Edition trocken · 0,7 l – *Entdeckung des Jahres Baden, VINUM 2026* ..... 30 €

APÉRO

Glüh-Lillet-Punsch am Feuer & Schneegestöber ..... 9 €

02 MENÜ — 64 €

Selleriecremesüppli mit Trüffelöl *oder* Rauchlachs
Selleriestroh & Kürbiskerne

Knusprige Elsässer Ente ½
Jus, karamellisierte Maroni, Rotkraut & Kartoffelpüree

Lauwarmer Apfelstrudel
Zimteis & echte Vanillesauce

WEINE

Haltinger Winzer

Sauvignon Blanc trocken · 0,7 l ..... 33 €

Spätburgunder Reserve trocken · 0,7 l ..... 44 €

APÉRO

Pinot Noir Sekt Nobile ..... 12 €

03 MENÜ — 78 €

Langsam gesimmerte Kraftbrühe mit Markklößchen
mit Sherry verfeinert

Kleiner Nüsslisalat
mit gerösteten Kürbiskernen

Rehrücken Baden-Baden *Preiselbeerbirne*
Jus, Pilze, Maroni, Rotkraut, Pomme Dauphine & Spätzli

Mousse au Chocolat

WEINE

Chardonnay trocken · Lämmlin-Schindler, Mauchen · 0,7 l ..... **39 €**

Infinity Primitivo IGP Invisible Puglia, San Giorgio · 0,7 l ..... **36 €**

APÉRO

Crémant d'Alsace Domaine Muré 1650 · 0,1 l ..... **12 €**

04 MENÜ — 52 €

Fondue Chinoise *à discrétion*
Kalb, Rind, Schweinefilet & Pute · Nüsslisalat Badische Art in Schüsseln zum Teilen

Kraftbrühe, Brot & Pommes super crunch
Dips: Curry-Banane · Tzatziki · Mojo Rojo · Chimichurri · Sauce Tatar · 5-Pfeffer-Mayo
Kompliments: Cornichons · Silberzwiebeln · Maiskölbchen
Gemüse: Champignons · Brokkoli · Karotten · Frühlingslauch
auf Wunsch am Ende: Brühe mit Sherry verfeinert, in der Tasse serviert

Hausgemachte Eistorte Maien
mit Meringue, Eis & Sorbet

WEINE

Grauburgunder trocken · Weingut Sommerhalter · 0,7 l ..... **27 €**

Spätburgunder Schneider Weingut am Schlipf, Weil am Rhein · 0,7 l ..... **39 €**

APÉRO

Aperol Spritz · Fernandito · Hugo ..... **11 €**

05 MENÜ — 65 €

Schaumsüppli von der geräucherten Schwarzwaldforelle
mit hausgemachtem Brioche

Entrecôte am Stück gebraten
Sauce Béarnaise, grünes Gemüse & Pomme Dauphinoise

Crème brûlée
mit echter Bourbon-Vanille und Caramel-Salzbutter-Eis

WEINE

Verdejo Bodegas Pedro Escudero, Castilla y León · 0,7 l ..... 33 €

Spätburgunder Alte Rebe im Barrique Gebrüder Mathis, Kalkbödeli Merdingen · 0,7 l ..... 46 €

APÉRO

Crémant d'Alsace & Holunderblütensirup ..... 12 €

06 MENÜ — 54 €

Bunt gemischter Blatt- & Rohkostsalat

Cordon bleu vom Kalbsrücken *geschnitten*
Gemüsegarnitur & Supercrunch-Pommes-frites

Extra: Spätzli + 3 € · Rahmsauce + 3 €

Vanilleeis & Schlagsahne
dazu heiße Himbeeren & Schokisauce „Dänemark"

WEIN

Gutedel Fasswein Haltinger Winzer · 0,5 l ..... 9 €

APÉRO

Negroni Martini Rosso, Gin & Campari ..... 8 €

IHRE GASTGEBER IM MAIEN

Kim & Marco Weiß