Maien
HOTEL-RESTAURANT
Lörrach - Tüllingen
★★★

seit 1873

Januar 2027 - 25 Jahre

menues 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

Heiligabend	bis 14.30 Uhr geöffnet
1.Weihnachtstag	Mittagstisch von 12.00 - 15.00 Uhr / Abendservice von 18.00 – 21.00 Uhr
2.Weihnachtstag	Mittagstisch von 12.00 - 15.00 Uhr / Abendservice von 18.00 – 21.00 Uhr
Sonntag 27.12.	Mittagstisch von 12.00 - 15.00 Uhr / Abendservice von 18.00 – 21.00 Uhr
	Montag und Dienstag 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 Menue / Feuerwerk / Mitternachtssüppli

Nur mit **Vorreservierung** am **24. / 25. / 26. / 31. Dezember & aller Weihnachtsfeiern**
mit verpflichtender Personenanzahl min. 1 Woche im Voraus
ohne **schriftlich** bestätigter Stonierung / Berechnung
pro Person 35,- € -NoShow Gebühr- Bitte beachten !

01.01. bis 12.01. Betriebsferien
Mittwoch 13.01.27 wieder ab 16.00 Uhr geöffnet

menue 1

Nüsslisalat Badische Art
rote Zwiebeln Speckwürfeli Croutons
***

Rehpfeffer in Spätburgunder gebeizt
Preiselbeerbirne Spätzli und Maronirotkraut
***

Bisquit mit Weinschaumsauce
und beschwipsten Tüllinger Trauben Menue 59 €

Weine
Weingut Sommerhalter Mauchen
Heimat Gutedel trocken 0,7 l 25 €
Pinot Noir Twin Edition trocken 0,7 l 30 €
Entdeckung des Jahres Baden VINUM 2026

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

menue 2

Selleriecremesüppli mit Trüffelöl oder Rauchlachs
Selleriestroh & Kürbiskerne
***

Knusprige Elsässer Ente ½
Jus caramelisierte Maroni Rotkraut & Kartoffelpürre
***

Lauwarmer Apfelstrudel
Zimteis & echte Vanillesauce Menue 64 €

Weine
Haltinger Winzer
Sauvignon Blanc trocken 0,7 l 33 €
Spätburgunder Reserve trocken 0,7 l 44 €

Apero
Pinot Noir Sekt Nobile 12 €

Menue 3

Langsam gesimmerte Kraftbrühe mit Markklöschen
mit Sherry verfeinert

***

Kleiner Nüsslisalat mit gerösteten Kürbiskernen

***

Rehrücken Baden Baden Preiselbeerbirne
Jus Pilze Maroni Rotkraut Pomme Dauphine & Spätzli

***

Mousse au chocolat Menue 78 €

Weine

Lämmlin Schindler Weingut Mauchen
Chardonnay trocken 0,7 l 39 €
Infinity Primitivo IGP Invisible Puglia San Giorgio 0,7 l 36 €

Apero

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

Menue 4

Fondue Chinoise *a discretion* -Kalb Rind Schweinefilet & Pute-

Nüsslisalat Badische Art in Schüsseln zum teilen

***

Kraftbrühe Brot Pommes super crunch
Dips: CurryBanane / Tzaziki / Mojo Rojo / Chimmichurrie / Sauce Tatare / 5-Pfeffermayo
Kompliments : Cornichons / Silberzwiebeln / Maiskölbchen
Gemüse : Champignons / Brockoli / Karotten / Frühlingslauch
- auf Wunsch am Ende : Brühe verfeinert mit Sherry in Tasse serviert

***

Hausgemachte Eistorte Maien mit Meringuen Eis & Sorbet Menue 52 €

Weine

Weingut Sommerhalter Grauburgunder trocken 0,7 l 27 €
Spätburgunder Schneider Weingut am Schlipf Weil am Rhein 0,7 l 39 €

Apero

Aperol Spritz/Fernandito/Hugo 11 €

Menue 5

Schaumsüppli von der geräucherten Schwarzwaldforelle
mit hausgemachtem Brioche

***

Entrecote am Stück gebraten
Sauce Bernaise grünes Gemüse & Pomme Dauphinoise

***

Creme Brulee
mit echter Bourbon Vanille und Caramel-Salzbutter-Eis Menue 65 €

Weine
Verdejo Bodegas Pedro Escudero Castille y Leòn 0,7 l 33 €
Spätburgunder Alte Rebe im Barrique
Gebrüder Mathis Kalkbödeli Merdingen 0,7 l 46 €

Apero
Cremant de Alsace & Holunderblütensirup 12 €

Menue 6

Bunt gemischter Blatt & Rohkostsalat

***

Cordon Bleu vom Kalbsrücken geschnitten
Gemüsegarnitur & supercrunch Pommes frittes
Spätzli + 3 € / + Rahmsauce + 3 €

***

Vanilleeis & Schlagsahne
dazu heiße Himbeeren & Schokisauce Danemark Menue 54

Weine
Gutedel Fasswein Haltinger Winzer 0,5 l 9 €
Apero
Negroni Martini Rosso Gin & Campari 8 €

Ihre Gastgeber im Maien Kim & Marco Weiß