



maximilian lorenz





Willkommen in Köln!



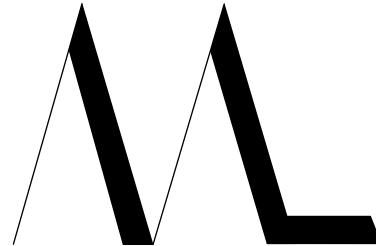
**maximilian lorenz**  
restaurant



**heinzhermann**  
weinlokal







Seit Mitte 2018 überzeugt das Restaurant „maximilian lorenz“ in der Johannisstraße zwischen Rheinufer und Kölner Dom mit einem konsequenten kulinarischen Konzept: Die neue deutsche Aromenküche, mit der Sternekoch und Patron Maximilian Lorenz bereits im „L’escalier“ seine Gäste überzeugen konnte, wird hier im Zusammenspiel mit Küchenchef Enrico Hirschfeld zur Perfektion gebracht.

**Mit neuer deutscher  
Aromenküche zum  
kulinarischen Highlight  
in direkter Domnähe**







**Aromenreich die  
deutsche Küche  
neu definieren**



## **Klare Linie in Architektur und Aromatik. Und dazu immer etwas, das dem Gast ein Lächeln ins Gesicht zaubert.**

Feinste Aromenküche trifft auf besten deutschen Wein – die neue deutsche Aromenküche soll weiterentwickelt und verfeinert werden. Kulinarische Kreationen wie der „Signature dish“ mit Kalbsknochen und Makrele werden mit innovativen Gerichten ergänzt, die die deutsche Küche neu definieren. Enge Kooperationen mit Landwirten aus der Region sorgen dafür, dass wir zum Beispiel alte Sorten längst vergessener Gemüse bei uns im Restaurant verarbeiten können. Nachhaltigkeit, Ökologie und Regionalität spielen bei der Auswahl unserer Zutaten immer eine große Rolle. Dennoch verschließen wir uns nicht dem intensiven Austausch mit Produzenten, die mit viel Hingabe auch mit exotischen Produkten auf höchstem Niveau experimentieren. Diese werden von uns punktuell eingesetzt, ohne die Grundidee von deutscher Küche zu verändern. So entstehen vertraut klingende, modern interpretierte Kompositionen neben Kreationen wie dem „Rheinkiesel mit 4711“ als Reminiszenz an unsere Heimatstadt.





## **Mit Tradition und Innovation auf neuen Wegen – auch bei der Weinbegleitung mit ausschließlich deutschen Gewächsen**

In fünf, sieben oder acht Gängen werden die Menüs im „maximilian lorenz“ angeboten. Die Speisenfolge „Tradition“ bedient sich hierbei gerne altbekannter Namen. Auch wenn das angekündigte profane Fischbrötchen in neuer Variante dann von einem Baiser aus Weißkohl und Schwarzkümmel eingefasst wird. Auch Heringssalat, Frikassee oder Brathering richten sich an Gäste, die mit diesen Namen Erinnerungen an frühere Zeiten verbinden und sich mit den neuen Kreationen emotional abholen lassen. Im Menü Innovation sind der Phantasie dann keine Grenzen gesetzt. Hier definieren Lorenz und Hirschfeld die deutsche Küche komplett neu, kombinieren Aromen und Texturen zu einer spannenden Genussreise. Begleitet werden alle Gänge und Menüs ausschließlich mit deutschen Weinen.


**Ganz für sich, ganz nah dran:  
Am Chefstable bleiben Gäste unter sich,  
bis die Köche servieren kommen.**

Ziehen unsere Gäste den blickdichten Vorhang zum Gourmetrestaurant zu, sind sie ganz für sich – in privater Runde von zehn bis zwölf Personen am Chefstable. Der Clou: Durch ein großes Fenster geht der Blick direkt in die Küche, das Treiben dort kann authentisch miterlebt werden. Schnell stellt sich das Gefühl ein, wie bei einem Familientreffen in geselliger Runde zusammensitzen. Unser Service lässt Sie mit Ihrer Getränkeauswahl bewusst alleine Regie führen. Das gemeinsame Menü ist an jedem Abend ein Unikat aus verschiedenen Gängen unserer Karte und speziell für Sie und Ihre Gäste zubereiteten Kreationen. Serviert und erklärt werden die einzelnen Speisen von den dafür verantwortlichen Köchen, die auch den Service am Tisch übernehmen.







The image shows the interior of a restaurant. On the left, there is a long, low table with a dark leather-upholstered bench behind it. The wall behind the bench is covered in large, square panels of a dark, textured material, possibly leather or cowhide. In the foreground, a wooden table is set with a white bowl. In the background, another wooden table is set with glasses, a bottle, and a wooden cutlery holder. The floor is made of light-colored wood. The lighting is warm and ambient.

Das Weinlokal „heinzhermann“, das nach den Vornamen von Lorenz' Großvätern benannt ist, ergänzt das Angebot in der Johannisstraße perfekt. Das Ambiente imponiert an der Stirnseite durch eine mit Kuhhaut bespannte Wand, mit einem einladenden Sommelier-Tisch und ausgewählten Details im Gastraum. Die charmant legere Atmosphäre des Raums spiegelt das gastronomische Konzept wider, das einen deutlichen Kontrast zum Gourmetrestaurant bildet. Die Weinkarte umfasst mehr als 1.500 genussvolle Positionen aus den wichtigsten Anbaugebieten der Welt. Dazu gibt es ein Speisenangebot von kleinen Knabbereien zum Glas bis hin zu vollwertigen Gerichten. Im Gegensatz zum Restaurant ist das Weinlokal auch mittags geöffnet. Neben den Gerichten von der Karte gibt es dann auch einen zweigängigen Business Lunch aus verschiedenen Vor- und Hauptspeisen.

**So leger das Weinlokal  
„heinzhermann“, so exquisit  
die edlen Tropfen auf seiner Karte**



Johannisstraße 64  
50668 Köln  
Telefon 0221 37999192  
[info@restaurant-maximilianlorenz.de](mailto:info@restaurant-maximilianlorenz.de)  
[www.maximilianlorenz.de](http://www.maximilianlorenz.de)