

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Variation von der Gänseleber

Loup de mer auf provenzalischem Gemüse
mit karamellisiertem Fenchel

Fränkischer Stangenspargel in Orangenmousseline
mit Kabeljau und Kaisergranat

Brust und Keule von der Bresse-Taube im Strudelblatt
in Morchel-Rahmsauce auf Kohlrabi und Mini-Aubergine
mit Pommes dauphine

Clafoutis von der Heidelbeere mit Marc de Champagne-Eis

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Loup de mer) 71,00 €

3-Gang-Menü (ohne Loup de mer und Fränkischem Stangenspargel) 59,00 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden
Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Kalte und warme Vorspeisen

„Unser Klassiker“ Gebratene Gänseleber in Madeirajus mit glacierten Apfelspalten	18,00 €
Tartar vom Thunfisch auf Wasabivinaigrette mit Avocadoconfit	18,00 €
Sashimi vom Lachs mit fränkischem weißem Spargel	15,00 €
Gebackener Kalbskopf auf Apfel-Rote-Zwiebel-Gröstel und Kartoffelpüree	14,00 €
Pyramide von der Gänseleber in Portweingelee	25,00 €
Erbsencremesuppe mit Lachssoufflé	10,00 €
Französische Krustentier-Fischsuppe mit gebratenem Loup de mer	17,00 €

Hauptgänge

Bresse-Taube im Nudelblatt in Portweinsauce mit verschiedenem Gemüse	28,00 €
Geschmorte Ochsenbäckchen im Wirsingblatt auf Schupfnudeln	25,00 €
Kalbsrücken in Morchelrahmsauce auf fränkischem weißen Spargel mit Kartoffelsoufflé	29,00 €
Zander mit Kartoffelschuppen auf Apfelrisotto	25,00 €
Soufflierter Steinbutt in Limettensauce auf jungem Spinat a la creme mit Rote-Beete Kartoffeln	33,00 €

Dessert

Offener Apfelstrudel auf Calvadosabayone mit Vanilleeis	15,00 €
Karamellisiertes Limetten-Basilikum Parfait mit marinierten Früchten	15,00 €

*Unser Bib Gourmand Menü für 42,00 € wird Ihnen auf Anfrage
gerne von unserem Service empfohlen.*