

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Variation von der Gänseleber

Loup de mer auf provenzalischem Gemüse
mit karamellisiertem Fenchel

Gebratener Kabeljau und Kaisergranat in Safransauce
auf dreierlei Paprika

Gefülltes Roastbeef vom heimischen Pimonteser Rind
in Rotwein-Schalottensauce mit Pommes carrées
und glacierten Karotten

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 Kabeljau/Kaisergranat) 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 grünem 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	23,00 €

Hauptgänge

Brust und Keule von der Bresse-Taube im Studelblatt in Morchel-Rahmsauce auf glaciertem Gemüse mit Pommes dauphine	28,00 €
Geschmorte Ochsenbäckchen im Wirsingblatt auf Schupfnudeln	25,00 €
Kalbsrücken in Morchelrahmsauce auf glaciertem Kohlrabi mit Kartoffelsoufflé	29,00 €
Zander mit Kartoffelschuppen in Safransauce 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 €