

# Max Matreux empfiehlt

## Menü:

Praline von der Gänseleberpraline  
mit glacierten Trauben

\*\*\*

Gegrillter Schwertfisch in Limetten-Kalbsjus  
auf schwarzen Bohnen

\*\*\*

Pot au feu mit Kaisergranat im Kartoffelstroh

\*\*\*

Gefülltes Roastbeef  
in Rotwein-Schalottensauce mit Pommes dauphine  
und glacierten Karotten

\*\*\*

Kokos-Ananasstrudel mit Zartbitter-Schokoladenmousse  
und Pistazieneis

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Schwertfisch) 71,00 €

3-Gang-Menü (ohne Schwertfisch und Pot au feu) 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 €
Salat von Pulpo in Tomatenvinaigrette mit weißem Tomatenmousse	15,00 €
Kalbsbries im Strudelblatt mit Portweinsauce und Selleriemousseline	14,00 €
Erbsencremesuppe mit Lachssoufflé	12,00 €
Pfifferlingschaumsuppe mit Kartoffel-Kräuterchips	10,00 €
Hechtklößchen mit Spinatflan und gebratener Garnele	19,00 €

## Hauptgänge

Geschmortes Osso bucco in Gemüse-Rotweinsauce auf mediterranem Artischocken-Kartoffelgemüse	27,00 €
Gratiniertes Kalbskotelett in Gänseleber-Rahmsauce Preis pro Person:28,00 € auf Kartoffelschaum mit verschiedenem glaciertem Gemüse (für 2 Personen)	
Bresse Taube im Nudelblatt in Portweinsauce mit Wirsing á la Creme	28,00 €
Rinderfilet in Burgundersauce auf Pfifferlingrisotto	30,00 €
Zander mit Kartoffelschuppen in Safransauce auf Apfel-Perlgraupenrisotto	25,00 €
Soufflierter Steinbutt in Limettensauce auf jungem Spinat a la Creme mit Rote-Beete Kartoffeln	33,00 €

## Dessert

Mille Feuille mit halbgefrorenem von der Tahiti Vanille und Waldbeerensorbet	15,00 €
Karamellisiertes Limetten-Basilikum Parfait mit marinierten Früchten	15,00 €