

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Variation von der Gänseleber

Seesaibling im Nudelblatt in Rieslingsauce auf Rahmkraut

Rotschwanzgarnele auf Risotto mit Mangochutney

Gebratene Hirschkalbsnüsschen in Cassis-Pfeffersauce
auf Wirsing á la Creme und Kartoffelsoufflé

Kokos-Ananasstrudel mit Zartbitter-Schokoladenmousse
und Vanilleeis

5-Gang-Menü 85,00 €

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

3-Gang-Menü (ohne Seesaibling und Rotschwanzgarnele) 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 €
Pyramide von der Gänseleber mit grünem Apfelconfit	25,00 €
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 €
Zwei Austern gratiniert mit Curry und Bisk	13,00 €
Erbsencremesuppe mit Lachssoufflé	12,00 €
Steinpilzschaumsuppe mit Kartoffel-Kräuterchips	10,00 €

Hauptgänge

Glacierte Kalbshaxe in Burgundersauce auf Karotten mit Schupfnudeln	30,00 €
Wachtelroulade im Nudelblatt auf Kohlrabi mit Portweinsauce	28,00 €
Rinderfilet in Burgundersauce auf Championrisotto	33,00 €
Seeteufel im Speckmantel in Limetten-Kalbsjus auf karamellisiertem Spitzkohl mit Kartoffelrisotto	31,00 €
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 €
Geeistes Grand Manier Soufflé mit glacierten Orangenfilets und Portweinsabayone	15,00 €

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