

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Gebratene Gänseleber in Madeirasauce mit glacierten Apfelspalten

Kurz gebratener Thunfisch in Limettenvinaigrette
mit Gurkentatar und Himbeerdressing

Lachs im Nudelblatt mit Rote Betesauce auf Rieslingkraut

Halbe gefüllte Wachtel in Portweinsauce mit Flower Sprouts
auf hausgemachten Tagliatelle

Geeistes Savarin von der weißen Schokolade
mit Zartbitterschokoladenmousse

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Thunfisch) 71,00 €

3-Gang-Menü (ohne Thunfisch und Lachs) 59,00 €

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

Kalte und warme Vorspeisen

Das Beste vom Kaninchen im Blätterteig in Champagner-Senfsaatsauce auf Kohlrabi	19,00 €
Variation von der Kaisergranat	22,00 €
Tartar vom Thunfisch auf Wasabivinaigrette mit Avocado	18,00 €
Marinierter Pulpo in Basilikum-Tomatensauce auf geschmorter Aubergine	16,00 €
Ochsenschwanz-Kartoffelraviolo in Zartbitterschokoladensauce und glaciertes Gemüse	15,00 €
Kokos-Currysuppe mit Seeteufel	12,00 €

Hauptgänge

Kalbskotelett in Gänselebersauce mit Champions <i>für 2 Personen</i> und Pommes Dauphine	66,00 €
Gratinierter Lammrücken in Kräuterjus auf mediterranem Gemüse mit Gnocchi	35,00 €
Rinderfilet in Rotwein-Schalottensauce auf Championrisotto mit glaciertem Gemüse	33,00 €
Brust und Keule von der Bresse-Taube im Nudelblatt mit verschiedenem Gemüse	28,00 €
Seeteufel im Speckmantel in Safransauce auf karamellisiertem Spitzkohl und schwarzem Reis	31,00 €
Kabeljau in Limetten-Kalbsjus auf Kartoffel-Blutwurstgröstl	28,00 €

Dessert

Mille Feuille mit halbgefrorenem von der Tahiti Vanille und Waldbeerensorbet	15,00 €
Geeistes Grand Manier Soufflé mit glacierten Orangenfilets	15,00 €

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