

# Max Matreux empfiehlt

## Menü:

Zweierlei von der Gänseleber auf rosa Champagnergelee  
mit glacierten Apfelspalten

\*\*\*

Zander mit Kartoffelschuppen in Kalbsjus  
auf Blutwurst-Kartoffel-Gröstl

\*\*\*

Verschiedenes von der Langostino

\*\*\*

Rinderfilet vom Angus Rind in Rotweinschalottensauce mit  
glaciertem Kohlrabi, Kartoffelsoufflé und Morcheln á la Creme

\*\*\*

Marmoriertes weißes Schokoladen-Himbeere Törtchen  
mit marinierten Früchten

5-Gang-Menü 78,00 €

4-Gang-Menü (ohne Zander) 64,00 €

3-Gang-Menü (ohne Zander und Langostino) 52,00 €

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

## Kalte und warme Vorspeisen

Pyramide von der Gänseleber mit Profiteroles gefüllt mit Apfelconfit	23,00 €
Tartar vom Thunfisch auf Wasabivinaigrette mit Avocadoconfit	18,00 €
Sashimi vom Lachs mit fränkischem weißem Spargel	15,00 €
Hummer im Nudelblatt in zweierlei Sauce mit Artischockenmousse	21,00 €
Gebackener Kalbskopf auf Apfel-Rote-Zwiebel-Gröstel und Kartoffelpüree	14,00 €
Asiatische Currysuppe mit lackierter Wachtelbrust und Champions	10,00 €

## Hauptgänge

Zweierlei vom Lamm in Thymianjus mit provenzalischem Gemüse und Pommes Gratin	27,00 €
Geschmorte Ochsenbäckchen im Wirsingblatt auf Schupfnudeln	23,00 €
Gefülltes Entrecôte auf Aubergine „süß-sauer“ mit Pommes Anna	30,00 €
Seesaibling im Mangoldblatt in Safransauce mit schwarzem Reis	23,00 €
Soufflierter Steinbutt in Limettensauce auf jungem Spinat a la creme mit Rote-Beete Kartoffeln	33,00 €

## Dessert

Offener Apfelstrudel auf Calvadossabayone mit Käsplotzeis	15,00 €
Cassata auf Zartbitterschokoladensauce mit mariniertes Mango	15,00 €

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