

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Galantine vom Kaninchen
mit Salat von grünem und weißem Spargel

Loup de mer in Safran-Limettensauce
auf mediterranem Gemüse mit Karottenmousseline

Verschiedenes von der Langostino

Barbarie Entenbrust „a la Chinoise“
auf Glasnudeln süß-sauer

Cassataparfait mit Sorbet von der fränkischen Erdbeere

5-Gang-Menü 78,00 €

4-Gang-Menü (ohne Loup de mer) 64,00 €

3-Gang-Menü (ohne Loup de mer und Langostino) 52,00 €

**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 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 gebratenen Scampi und Champions | 10,00 € |

Hauptgänge

| | |
|---|---------|
| Gefüllte Wachtel in Portweinjus auf glacierten Karotten mit Pommes dauphine | 28,00 € |
| Geschmorte Ochsenbäckchen im Wirsingblatt auf Schupfnudeln | 25,00 € |
| Kalbsfilet in Morchelrahmsauce auf fränkischem grünen Spargel mit lila Kartoffeln | 30,00 € |
| Kabeljau auf Champagnerkraut mit Süßkartoffelmousseline | 25,00 € |
| Soufflierter Steinbutt in Limettensauce auf jungem Spinat a la Creme mit Rote-Beete Kartoffeln | 33,00 € |

Dessert

| | |
|---|---------|
| Offener Apfelstrudel auf Calvadossabayone mit Käspotzeis | 15,00 € |
| Karamellisiertes Limetten-Basilikum Parfait mit marinierten Früchten | 15,00 € |