

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Galantine vom Kaninchen
mit Salat von grünem und weißem Spargel

Loup de mer auf provenzalischem Gemüse
mit karamellisiertem Fenchel

Verschiedenes von der Langostino

Gefüllte Wachtel in Traubensauce auf Püree von lila Kartoffeln
mit Mini-Auberginen und Pommes dauphine

Clafoutis von der Heidelbeere mit Vanilleeis

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 €
Gebackener Kalbskopf auf Apfel-Rote-Zwiebel-Gröstel und Kartoffelpüree	14,00 €
Erbсенcremesuppe mit Lachssoufflé	10,00 €

Hauptgänge

Bresse-Taube im Nudelblatt in Portweinsauce mit verschiedenem Gemüse	28,00 €
Geschmorte Ochsenbäckchen im Wirsingblatt auf Schupfnudeln	25,00 €
Rinderfilet in Morchelrahmsauce auf fränkischem weißen Spargel mit Kartoffelsoufflé	35,00 €
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 Calvadosabayone mit Käspotzeis	15,00 €
Karamellisiertes Limetten-Basilikum Parfait mit marinierten Früchten	15,00 €