

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Praline von der Gänseleberpraline
mit glacierten Trauben

Gegrillter Schwertfisch in Limetten-Kalbsjus
auf schwarzen Bohnen

Pot au feu mit Kaisergranat im Kartoffelstroh

Gefülltes Roastbeef
in Rotwein-Schalottensauce mit Pommes dauphine
und glacierten Karotten

Kokos-Ananasstrudel mit Zartbitter-Schokoladenmousse
und Pistazieneis

5-Gang-Menü 85,00 €

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

3-Gang-Menü (ohne Schwertfisch und Pot au feu) 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 €
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 €
Erbsencremesuppe mit Lachssoufflé	10,00 €
Französische Krustentier-Fischsuppe mit gebratenem Loup de mer	23,00 €
Hechtklößchen mit Spinatflan und gebratener Garnele	19,00 €

Hauptgänge

Geschmortes Osso bucco in Gemüse-Rotweinsauce auf mediterranem Artischocken-Kartoffelgemüse	27,00 €
Gratiniertes Kalbskotelett in Gänseleber-Rahmsauce Preis pro Person: 28,00€ auf Kartoffelschaum mit verschiedenem glaciertem Gemüse <i>(für 2 Personen)</i>	
Bresse Taube im Nudelblatt in Portweinsauce mit Wirsing á la creme	28,00 €
Rinderfilet in Burgundersauce auf Pfifferlingrisotto	30,00 €
Zander mit Kartoffelschuppen in Safransauce auf Apfel-Perlgraupenrisotto	25,00 €
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 €
Karamellisiertes Limetten-Basilikum Parfait mit marinierten Früchten	15,00 €